MENU

LE BANC DE L'ÉCAILLER

NOS PLATEAUX...

PANACHÉ DE L'ÉCAILLER | 45€
6 huîtres Marenne Oléron n°3, 8 bulots, 4 crevettes, 4 langoustines

LE SUPER PANACHE | 120€
12 huîtres Marenne Oléron n°3, 16 bulots, 8 crevettes, 6 langoustines, 1 tourteau

LE TOUT CRU | 55€
16 huîtres Marenne Oléron n°3, 8 moules, 8 palourdes, 4 clams

LE TOUT CUIT | 180€
1 homard bleu, 1 langouste royale, 1 tourteau, 1 pattes king crabe
8 crevettes, 4 langoustines

LE PILON | 85€
12 huîtres Marenne Oléron n°3, 15 bulots, 4 langoustines, 8 crevettes, 1 tourteau

LE PILON ROYAL | 250€
16 huîtres Marenne Oléron n°3, 1 langouste royale, 1 homard bleu, 8 crevettes,
1 tourteau, 4 moules, 4 palourdes, 2 clams

Poissons, coquillages, crustacés...

LES VIVIERS DU PILON



PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

MENU

PLUS SIMPLEMENT, L'ASSIETTE DÉGUSTATION...

LES 12 MOULES | 9€

LES 12 BULOTS | 10€

LES 12 PALOURDES | 16€

LE BOUQUET DE CREVETTES (8 PIÈCES) **| 22€**

LES 6 CLAM'S | 24€

LE BUISSON DE LANGOUSTINES (6 PIÈCES) **| 34€**

DE TOUT, UN PEU... | 28€

3 huîtres Marenne Oléron n°3, 3 moules, 2 palourdes,
2 crevettes, 2 langoustines

LES HUÎTRES, SELON ARRIVAGE...

	LES 6 PIÈCES	LES 12 PIÈCES
Huîtres Marenne Oléron N°2	16 €	30 €
Huîtres Marenne Oléron N°3	14 €	26 €
Huîtres Spéciales Gillardeau N°3	26 €	49 €
Huîtres Papillon Gillardeau N°5	21 €	40 €

PLATEAU DÉGUSTATION | 38 €

3 huîtres Marenne Oléron n°2, 3 huîtres Marenne Oléron n°3,
3 Gillardeau n°3, 3 Papillon n°5

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE INCLUS.

MENU

POUR DÉBUTER...

LA SOUPE DES VIVIERS DU PILON | 23 €
Rouille et croutons

CARPACCIO DE DAURADE AUX FRAÎCHEURS EXOTIQUES | 24€
Fruit de la passion et grenade

BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES À L'ANCIENNE | 20€
Vinaigrette, huile d'olive, basilic

TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAME | 26€
Vinaigrette sauce soja et gingembre

TARTARE DE SAUMON ET SA FLEUR DE GRAVLAX | 22€
Mangue, avocat et coriandre

FRITURE DE CALAMARS | 21€
Sauce tartare

MOULES FARCIES GRATINÉES | 19€
À la provençale

À SUIVRE...

FILET DE POISSONS SAUVAGE (AU GRÉ DE LA PÊCHE) | 34€
Sauce vierge ou beurre blanc

OSSOBUCO DE LOTTE | 38€
Sauce à la tomate

SPAGHETTIS À LA LANGOUSTE ROYALE DE MÉDITERRANÉE | 115€
Sauce aux tomates cerises

SPAGHETTIS AU HOMARD BLEU | 75€
Sauce aux tomates cerises

PETITS FARCIS PROVENÇAUX | 32€
À l'huile d'olive

ENTRECÔTE DE BOEUF "BLACK ANGUS" (220GR) | 38€
Sauce au poivre vert

ACCOMPAGNEMENTS DES PLATS AU CHOIX

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX FINES HERBES

RATATOUILLE MÉDITERANÉENNE VERDURE

FRAÎCHE DU JOUR

RIZ PARFUMÉ À L'HUILE D'OLIVE

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE INCLUS.

MENU

LA PLANCHA

PLANCHA DÉCOUVERTE (2 PERS) | **82€**

Gambas, langoustines, calamars, poulpe, moules, palourdes

PLANCHA ROYALE (2 PERS) | **135€**

Homard bleu (env 500grs), gambas, langoustines, calamars, poulpe, moules, palourdes

Accompagnement : Légumes de saison, salade verte, aïoli.

LANGOUSTINES À LA PLANCHA | **32€**

GAMBAS À LA PLANCHA (4 PIÈCES) | **38€**

TENTACULES DE POULPE À LA PLANCHA (2 PIÈCES) | **38€**

DANS NOS VIVIERS, SELON LA SAISON...

LANGOUSTE ROYALE (LES 100GR) | **24€**

HOMARD BLEU (LES 100GR) | **16€**

L'ÉTAL DES POISSONS "UNIQUEMENT SAUVAGES" (LES 100GR) | **16€**

Selon arrivage :
Loup, Sole, Pagre, Daurade, Saint-Pierre, Turbot, Chapon, Denti, Mérou...

LES BEST OF...

LOUP EN CROÛTE DE SEL (LES 100GR) | **18€**

DAURADE EN CROÛTE DE SEL (LES 100GR) | **18€**

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE INCLUS.