

Cocktails alcool 25 cl

- Mojito (harana blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, perrier) 7,50
- Mojito fruits (harana blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, perrier, fruits au choix... fraises, framboises ou mangue) 8,00
- Caipirinha (cachaca, citron vert, sucre de canne) 7,00
- Pi punch (rhum, citron vert, sucre de canne) 7,00
- Babord (rhum, jus de fruits exotiques) 7,50
- Pirate (vodka, jus d'orange, jus d'ananas, liqueur de pêche) 7,50
- Marin (vodka, jus d'orange, jus de banane, sirop de grenadine) 7,50
- Matelot (rhum, malibu, jus d'ananas) 7,50

Cocktails sans alcool 25 cl

- Petit Mousse (jus d'ananas, jus de mangue, jus de banane) 4,90
- Capitaine (jus d'orange, jus d'ananas, jus d'abricot, sirop de grenadine) 4,90
- Virgin Mojito 4,90
+ fraises, framboises, ou mangue 5,50

sodas

- Jus de fruits : orange, ananas, mangue, banane, pomme, abricot 25cl 3,00
- Coca, coca zéro, fuzzy tea, sprite, orangina, perrier 33cl 3,30
- Sirop à l'eau : menthe, fraise, grenadine, citron, cassis, pêche 25cl 2,50

Apéritifs

- * Ricard 2 cl. 2,80 4 cl. 4,90
- * Lillet Blanc 6 cl. 4,90
- * Martini rouge ou blanc 6 cl. 4,90
- * Kir cassis ou pêche 17 cl. 3,80
- * Whisky ballantines, vodka, rhum blanc 4 cl. 5,90
+ adjurant 6,50
- * Chivas 4 cl. 7,00

Les Bieres

- * Pression « Saint Omer » 25 cl. 3,60
50 cl. 6,80
- * Pression « Goudale » 25 cl. 4,20
50 cl. 7,90
- * Desperados 33 cl. 5,80
- * Heineken 33 cl. 4,90

Les Entrées

- * Loupe de poissons, croutons, et rouille 8,80
- * Sardines marinées ouvertes, grillées à la plancha 8,80
- * Duo de crevettes et saumon, en salade, avocat et sauce cocktail 13,90
- * Tartare de poisson du jour, coupé au couteau, sauce mangue citron vert 11,90
- * Grandax de Saumon à l'aneth 10,90

Le Banc de L'Écailler

- * Eventail de Crevettes roses en bouquet,
mayonnaise maison 12,50
- * Assiette de Bulots et Bigorneaux à l'aïdi 10,50
- * Beau Courteau entier mayonnaise 16,00
- * Huitres du Bassin d'Arcachon n°3
servies avec saucisse grillée, pain de seigle,
beurre demi sel, citron et vinaigre échalotes
 - 6 huitres 12,00
 - 12 huitres 22,00
 - 18 huitres 32,00
- * Le plateau composé
4 huitres du bassin, bulots, bigorneaux,
6 crevettes roses, 1/2 tourteau
(servi avec mayonnaise et aïdi maison, pain
de seigle, beurre 1/2 sel, vinaigre échalotes
citron et saucisse grillée) 27,90

Les Moules

servies avec frites

- * Marinieres (vin blanc, oignons) 12,90
- * Crème (vin blanc, oignons, crème fraîche) 13,90
- * Curry (crème fraîche, oignons, curry) 14,90
- * Moutarde (crème fraîche, moutarde, oignons, emmental rapé) 15,50
- * Roquefort (vin blanc, sauce roquefort) 15,50
- * Espagnoles (échalotes, vin blanc, chorizo, poivrons et tomates) 15,50

Les Lardines

grillées à la plancha

- * Simplement grillées, au gros sel de Guérande 14,90
- * Marinées à la sauce vierge, en filet 15,90
- * Ouverte en filet, grillées aller-retour, sauce mojo (à base de coriandre fraîche, cumin, citron, huile d'olive... un délice) 15,90

Le Coin des autres spécialités

- * Filet de Merlu, sauce chorizo 17,90
- * Chipirons à la plancha, en persillade 17,90
- * Pêche du Jour (suivant arrivage : bar, dorade, maigre, requin, turbot, sole...) 19,90
- * Assiette du Coin des Pêcheurs (assortiment de poissons grillés à la plancha) 23,50
- * Barette au grill, sauce roquefort ou échalotes 14,90

Menu Moussillon

(- 10 ans)

9,50

- * Lirou à l'eau
- * Filet de merlu, moules marinières ou steak haché
- * 2 boules de glace, fromage blanc avec coulis

Menu Zodiac

seulement le midi 16,90

- * Salade de bienvenue aux crevettes ou lardons
- * Moules marinières, ou barette échalotes
- * 2 boules de glace, gaufre sucre ou fromage blanc coulis

Menu Plaisance

25,90

- * Loupe de poissons, sardines grillées ou avocat crevettes
- * Moules sauce au choix, barette roquefort ou échalotes, ou sardines grillées au choix
- * Dessert ou Glace **

Menu Croisière Gourmande

35,90

- * *¹⁷ P¹⁷ir cassis ou pêche
- * 6 huitres, tartare de poisson ou assiette fruits de mer
- * Pêche du jour, chipirons en persillade, ou filet de merlu sauce chorizo
- * Dessert ou Glace **

**supplément 2€ pour le « café gourmand du pêcheur »

Les Desserts

- * Crème brûlée à la vanille 6,00
- * Gaufre sucre 4,00_ nutella 4,90_ nutella/chantilly 5,50_
- * Louve de mangue et framboises, feuilles de menthe 7,00
- * Tiramisu aux spéculoos 7,00
- * Fondant au chocolat et sa boule vanille 7,00
- * Café ou Thé Gourmand 7,90
- * Café ou Thé Gourmand du pêcheur 9,90

Les Glaces

vanille, chocolat, café, fraise, citron, poire,
mangue, caramel, rhum raisin

- * 2 boules au choix, chantilly 4,90
- * Corsaire (glace vanille, sauce chocolat, chantilly) 6,00
- * Erika (glace chocolat, sauce chocolat, chantilly) 6,00
- * Feu d'artifice (poire, citron, mangue, chantilly) 6,00
- * Encre rouge (glace fraise, fruits rouges, chantilly) 7,00
- * Tribord (glace café, crème cacao, cognac, chantilly) 7,00
- * Titanic (glace poire, alcool de poire williams) 7,00
- * Waterloo (glace citron, vodka) 7,00