



DEPUIS

1990

LE DAUPHIN

CUISINE DE BORD DE MER

Notre CARTE

NOS INCONTOURNABLES TAPAS À
PARTAGER... OU PAS !

OLIVES DU MOMENT - 5€

ANCHOIS À L'AIL CONFIT - 7€

CROQUETAS AU JAMBON DE BAYONNE - 8€

BEIGNETS DE CHIPIRONS, AIOLI - 10€

ASSIETTE DE JAMBON DES HALLES - 10€

SÉLECTION DE FROMAGES, CRÈMERIE GABIZOS - 13€

MOULES FARCIE AU SERRANO ET PIQUILLOS - 14€

6 HUÎTRES "BONBON D'ARCACHON" - 8,50€

HUÎTRES PAR DEUX - 4,50€

 **Plaisir iodé - 10,80€**
6 huitres N°2 d'Arcachon
&
un verre de vin blanc



LE BANC DE L'ÉCAILLER

Huîtres "Bonbon d'arcachon"

Les 6 - 8,50€

Les 9 - 12€

Les 12 - 15€

Huîtres "N°2 d'arcachon"

Les 6 - 13€

Les 9 - 19,50€

Les 12 - 26€

POUR ACCOMPAGNER VOS HUÎTRES : CHIPOLATAS GRILLÉES - 4€

Assiette de fruits de mer "Petit plaisir marin" - 29€

Assiettes de crevettes et bulots à l'aïoli - 14€

Bigorneaux 250g - 12€

NOS PLATEAUX

Plateau "Huîtres & Cochonnailles" - 49€

Notre assortiment d'huitres et de fruits de mer + 80g de charcuterie, 1 rilette de cochon

Plateau de fruits de mer "Symphonie de l'océan" - 60€

Plateau de fruits de mer "Festin des flots" - 88€

Notre CARTE

NOS ENTRÉES

**NEM DE CANARD CONFIT, CHUTNEY DE FIGUES,
TOAST DE FOIE GRAS MI-CUIT - 19€**

SALADE DE CHÈVRE CHAUD, JAMBON SERRANO - 14€

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY DE FIGUES - 22€

MOULES FARCIES AU SERRANO ET PIQUILLOS - 14€



NOS PLATS

Coquilles St-Jacques snackées au beurre de chorizo - 26€

**Poêlé du pêcheur (saumon, gambas, St-Jacques),
coulis de crustacé - 26€**

Saumon braisé au Jurançon - 24€

Croustillant de brandade de morue et piquillos - 16€

Magret de canard rôti, jus miellé - 25€

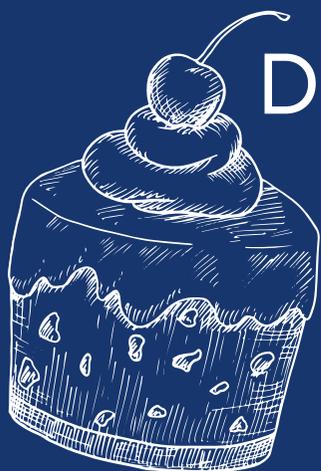
Belle côte de bœuf des Halles de Pau - 68€

(1 kg pour deux pers.)

Notre CARTE



NOS DESSERTS



**CROUSTADE AUX POMMES
CAMEL AU BEURRE SALÉ - 10€**

NOTRE PLATEAU DE PATISSERIES DU MOMENT - 10€

GLACES ET SORBETS - 7€

CAFÉ GOURMAND - 11,50€

THÉ GOURMAND - 12,50