

La Cabane de l'écailler

seafood restaurant et bar à huîtres



Titre « Maître Restaurateur » délivré par arrêté préfectorale le **19 Mars 2012**

«Le titre de Maître Restaurateur récompense l'excellence des meilleurs professionnels de la Restauration traditionnelle, en valorisant leurs compétences ainsi que leurs engagements en faveur de la qualité.»

Le Maître-Restaurateur s'engage à servir une cuisine préparée sur place à partir de produits frais. Il garantit également la qualité du service et de l'accueil dans son restaurant.

“Cette carte Signature, je la décline sur des produits de saisons d'une grande fraîcheur, sur l'exigence de sublimer chaque plat, d'une note végétale, alliant l'élégance et le goût dans chaque assiette. Toute l'équipe et moi même vous souhaitons un agréable moment et une bonne dégustation.”

Chef Antoine Losfeld

La Cabane de l'Ecailler vous accueille tous les jours de 10h à 23h.

Afin de mieux vous satisfaire nos Ecaillers se tiennent également à votre disposition pour toutes commandes de plateaux de fruits de mer à emporter.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande de Menu Groupe, nous vous proposerons une offre adaptée à vos attentes et votre budget.

La liste des allergènes est disponible renseignez-vous auprès de notre équipe de salle.

Nos Entrées...

Calamars en friture « infarinata », fine sauce tartare 	16 €
Moules de Bouchots du Mont St Michel, en marinière	14 €
Soupe de Poissons pêchés en Méditerranée, rouille et petits croutons	15 €
Gambas Sauvages en tempura, salade de fenouil croquant à l'huile d'olive citronnée	19 €
Fricassée de Couteaux poêlée en fine persillade	16 €
L'assiette dégustation, assortiment à partager selon l'inspiration du chef	par personne 18 €

Nos Risottos "minute"...

Risotto au homard décortiqué, bisque de crustacés	32 €
Risotto aux Noix de Coquilles St Jacques Françaises, crème de truffe blanche et parmesan	29 €
Risotto végétarien, courge et champignons de saison	21 €

Nos Pâtes fraîches "maison"...

Taglioni aux fruits de mer de notre Ecailler « Al Italienne », tomates fraîches et basilic	28 €
---	------

Nos Viandes...

Origine Française

Magret de Canard poêlé, mousseline de carottes aux épices douces, jus réduit au sirop d'érable	27 €
Filet de Boeuf grillé aux herbes, polenta crémeuse au parmesan, jus réduit de viande	34 €

Nos Poissons frais ...

Filet de poisson sauvage du jour, poêlé de pommes de terre et champignons	23 €
Tataki de thon rôti, légumes de saison aux saveurs d'asie, sauce soja-ponzu	27 €
Filet de Loup de Méditerranée poêlé sur peau, crèmeux de topinambour et sauté de légumes	29 €
Méli Mélo de Gambas sauvages et Noix de Coquilles St Jacques Françaises, mousseline de légumes du moment	32 €
Marmite du pêcheur (poissons blanc, Gambas et coquillages, cuits dans une soupe de poissons)	28 €

Retour de Pêche

Sole de roche « pêche petit bateau » meunière ou grillée, pommes de terre grenailles rissolées	37 €
Loup en croûte de sel ou grillé pour 2 personnes, écrasé de pommes de terre à la crème de truffe	95 €
St Pierre ou turbot rôti pour 2 personnes, poêlée de légumes et champignons du marché	80 €

Autres Poissons Sauvages **selon arrivage** les 100g 10 €

Nos Crustacés vivants...

Homard bleu du vivier grillé ou poché	les 500g 58 €
Langouste royale du vivier grillée ou pochée	les 500g 95 €

Accompagnement au choix : Risotto, Cassolette de Légumes **du marché**, Pommes de terre **sautées**
ou Purée de pomme de terre **au beurre d'algues**, Sauce vierge ou beurre blanc

Nos fromages...

Le Saint Marcellin rôti au miel de fleurs	9 €
Le Brie de Meaux truffé, salade de roquette	12 €

Nos Douceurs ...

Dessert « Maison » au choix présentés sur plateau	9 €
Coupe de Glaces ou sorbets artisanales	7 €
Le Café ou Thé gourmand selon l'inspiration du Chef	11 €
Pâtisserie Artisanale	12 €

Menu Gastro'Môme 15 €

(Moins de 12 ans)

Le pavé de Poisson **du jour**
ou
Les nuggets de Volaille **« maison »**

Accompagnements au choix:
pâtes, purée de pomme de terre,
pommes sautées ou Légumes

Fondant au chocolat ou sorbet au choix

Le Menu Cabane

45 €

Entrée au choix

Calamars en friture « Infarinata » **fine sauce tartare**

ou

Soupe de Poissons de roches, **rouille et petits croûtons**

ou

Poêlée forestière et son oeuf mollet, **crème de parmesan**

Plats au choix

Filet de Loup Méditerranée cuit à l'unilatérale, **poêlée de légumes du marché et mousseline de pommes de terre**

ou

Risotto aux gambas sauvages décortiquées, **bisque de crustacés**

ou

Magret de Canard poêlé, **mousseline de carottes aux épices douces, jus réduit au sirop d'érable**

Dessert au choix

Le St Marcellin **rôti au miel**

ou

Le Tiramisu **à la mangue fraîche**

ou

Le Fondant Chocolat, **coulis de fruits rouges**

Nos Plateaux de fruits de mer

Fort de nos 25 ans d'expériences dans les produits de la mer, nous élaborons nos plateaux de fruits mer avec un arrivage quotidien de coquillages et crustacés frais et de qualité.

* La composition des plateaux de fruits de mer est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages, de la saison et de la pêche

Vos Plateaux « Sur Mesure »

Vous pouvez également composer vos plateaux selon vos envies, avec tous nos produits de qualité que vous trouverez sur notre carte dans la rubrique « Cabane à Huîtres, Cabane à Coquillages et Cabane à Crustacés »

Les Plateaux de Crustacés cuits

* La composition des plateaux de fruits de mer est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages, de la saison et de la pêche

Plateau tout cuit « Tourteau* ou Araignée de Mer* » (1 personne) le plateau 34 €

1 Tourteau ou Araignée de Mer, 1 portion de : bulots, bigorneaux, 3 crevettes petites 60/80, 3 moules, 1 crevette grosse 30/40, 1 langoustine 16/20.

Plateau tout cuit « Homard » (2 personnes) le plateau 69 €

2 demi Homard, 12 crevettes petites 60/80, 2 langoustines 16/20, 6 moules, 1 portion de crevettes grises Jumbo, 1 portion de bulots et 1 portion de bigorneau

Les Plateaux de fruits de mer

* La composition des plateaux de fruits de mer est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages, de la saison et de la pêche

Plateau « Découverte* » (1 personne) le plateau 24 €

1 huître Spéciales « Perles Noires » Cadoret n°4, 1 huître Plate de Belon N°0, 1 huître Spéciale Gillardeau N°3, 1 huître Fine de Claires N°2, 1 huître Fine de Claires N°3, 1 huître Spéciale de Claires N°3, 1 huître creuse de Méditerranée N°3.

Plateau « Ecailler* » (1 personne) le plateau 28 €

6 huîtres Fines ou Creuses N°3, 1 portion de bulots, 3 moules d'Espagne, 3 amandes, 3 crevettes petites 60/80.

Plateau « Cabane* » (1 personne) le plateau 39 €

6 huîtres Fines ou Creuses N°3, 3 palourdes, 3 amandes, 3 moules d'Espagne, 3 crevettes 60/80, 1 langoustine 16/20, 6 bulots, 1 Portion de crevettes grises, 1 portion de bigorneaux.

Plateau « Prestige * » (2 personnes) le plateau 98 €

12 huîtres Spéciales de Claires N°3, 2 langoustines 16/20, 1 homard 450gr environ, 6 amandes, 6 moules d'Espagne, 2 palourdes, 2 praires, 1 portion de : bulots, crevettes grises, bigorneaux, 6 crevettes petites 60/80.

Plateau « Royal * » (2 à 3 personnes) le plateau 145 €

6 huîtres Spéciales de Claire n°3, 6 huîtres Fines de Claire n°2, 6 huîtres Fines de Claire n°3, 1 homard 450gr environ, 1 Tourteau ou Araignée de Mer 500gr environ, 2 langoustines, 6 crevettes moyennes 30/40, 6 crevettes petites 60/80, 6 moules d'Espagne, 6 amandes, 3 praires, 3 palourdes, 9 bulots, 1 Portion de crevettes grises et bigorneaux.

La Cabane à Huîtres

La Marennes d'Oléron affinée par Henri Schaller

La Fine de Claires est une huître riche en eau et équilibrée en saveur, à la chair fine.



La fine de Claires N°3 (Moyenne)	les 6	15 €
La fine de Claires N°2 (Grosse)	les 6	16 €
La Spéciales de Claires N°3 (Moyenne)	les 6	17 €

La Méditerranéenne

Avec sa coquille marbrée et nacrée, l'huître de l'étang de Thau est craquante, elle présente une saveur légèrement iodée.

La Creuse N°3 (Moyenne) <i>de octobre à avril</i>	les 6	12 €
---	-------	------

La spéciale « Gillardeau » affinée en Charente Maritime par Thierry et Véronique Gillardeau



C'est une huître ronde et épaisse, moelleuse et croquante à la fois. Longue en bouche, elle est agrémentée d'un léger goût de noisette.

La Spéciale Gillardeau N°3 (Moyenne)	les 6	19 €
La Spéciale Gillardeau N°2 (Grosse)	les 6	22 €

La bretonne affinée à Riec sur Belon par Jean Jacques Cadoret



Huître charnue, ferme et croquante affinées en rivière de Belon, elles libèrent un concentré de saveurs marine au léger goût de noisette.

La Spéciale Cadoret "Perle Noire" N°4 (Petite)	les 6	16 €
La Spéciale Cadoret "Perle Noire" N°3 (Moyenne)	les 6	18 €
La Plate de Belon N°0 (Moyenne) <i>de octobre à avril</i>	les 6	24 €

La Cabane à Coquillages (*selon Saison)

Palourdes	les 6	9 €
Amandes	les 6	7 €
Oursins *	la pièce	3 €
Praires	les 6	12 €
Moules d'Espagne	les 6	4 €
Bulots cuits « Maison » (servi avec Mayonnaise)	la portion (environ 200 gr)	9 €
Bigorneau cuits « Maison » (servi avec Mayonnaise)	la portion (environ 200 gr)	5 €

La Cabane à Crustacés Cuits (servis Froids avec Mayonnaise « Maison »)

Homard	la pièce (400gr environ)	39 €
Langouste	la pièce (400gr environ)	48 €
Patte de King Crabe « Kamtchatka »	la pièce (200gr environ)	24 €
Tourteau ou Araignée de Mer	la pièce (500gr environ)	21 €
Pince de tourteau XL	la pièce	12 €
Langoustine 16/20	la pièce	4 €
Gambas Sauvage 16/20	la pièce (80gr environ)	5 €
Crevettes Moyennes 30/40 OSO Cuites Fraîches « Maison »	les 6	18 €
Crevettes Petites 60/80 OSO Cuites Fraîches « Maison »	les 6	12 €
Crevettes Grises « Jumbo »	la portion (100gr environ)	6 €