

La Cabane de l'écailler


seafood restaurant et bar à huîtres



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

*«Le titre de Maitre 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 Maitre-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 gout 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 mayonnaise au yuzu 	16 €
Fricassée de Couteaux poêlée ail et persil frais	14 €
Soupe de Poissons de Roche pêchés en Méditerranée, rouille et petits croutons	15 €
Tartare de Thon, purée d'avocat au piment d'espelette, "secret sauce", chips de patates douces	17 €
Gambas Sauvages en fine tempura, râpée de fenouil croquant à l'huile d'olive orange & citron vert	19 €
L'assiette dégustation, assortiment à partager selon l'inspiration du chef	par personne 18 €

Nos Risottos "minute"...

Risotto au homard décortiqué, bisque de langoustines citronnelle/gingembre	32 €
Risotto de Gambas Sauvages parfumées aux algues, crémeux de poivrons rouges	28 €

Nos Pâtes fraîches "maison"...

Taglioni aux fruits de mer de notre écailler « Al Italienne », tomates fraîches et basilic	29 €
---	------

Nos Viandes...

Origine Française

Magret de Canard du Sud Ouest poêlé, douceur de fenouil au citron, jus court de viande au sirop d'érable	25 €
Filet de Boeuf "Français" rôti, pommes au four et crème fines herbes	34 €

Nos Poissons frais ...

Tataki de Thon new style, wok de légumes de saisons aux saveurs asiatique	25 €
Pavé d'Ombrine « Méditerranée » pêché à la ligne, poêlé sur peau, pommes de terre grenailles et artichauts	29 €
Marmite du pêcheur (poissons blanc, gambas et coquillages, cuits dans notre soupe de poisson)	28 €
Espadon de Méditerranée rôti, gnocchi de pommes de terre sautées aux asperges, tomates cerises, jus marin	26 €
Parillada de L'Ecailler "Poissons Sauvages selon arrivage", fine ratatouille de légumes du marché	27 €

Retour de Pêche

Sole de roche « pêche petit bateau » meunière ou grillée, pommes de terre grenailles rissolées	39 €
Loup en croûte de sel ou grillé pour 2 personnes, écrasé de pommes de terre à la crème de truffe	95 €
Autres Poissons Sauvages selon arrivage	les 100g 9 €

Nos Crustacés vivants...

Homard bleu du vivier grillé ou poché	les 500g 58 €
Langouste royale du vivier grillée ou pochée	les 500g 85 €

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 mayonnaise au Yuzu**

ou

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

ou

Assiette dégustation de l'écailler, **3 huîtres claires n°3, 3 bulots, 3 crevettes roses**

Plats au choix

Pavé d'Espadon poêlé, **risotto arborio crémeux au pistou de basilic frais**

ou

Pavé d'Ombrine "Méditerranée" pêchée à la ligne, **cuit sur peau, fine ratatouille de légumes du marché**

ou

Magret de Canard poêlé, **douceur de panais à la vanille bourbon**

Dessert au choix

Brie de Meaux à la crème de truffe et noix torréfiée, **roquette "pays"**

ou

Crème de Mascarpone, **framboises fraîches et spéculos**

ou

Le Fondant au 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 Blanches N°5 , 1 huître Spéciale Gillardeau N°2, 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 Spéciale Perle Blanche "Maison Reynaud"



Ferme et croquante élevée en Charente Maritime, et affinée à Utah Beach, elle libère un concentré de saveurs marine au léger goût de noisette.

La Spéciale "Perle Blanche" N°5 (Petite)	les 6	16 €
--	-------	------

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)	23 €
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 €