

MENU DU LARGE

Mise en bouche



Saumon Fumé Par Nos Soins

Assiette Du Grand Large

Salade Terre et Mer

Soupe de Poissons Maison

Crevettes sautées à la provençale



Délice impérial ou Trou Normand « supplément 5.00 € »



Bar Entier en Croute de Sel

La Pêche du Jour

Papillote de Cabillaud au Naturel

Faux Filet Grillé, Beurre Maître d'Hôtel

Notre Choucroute de la mer

Magret de Canard au Pommeau



Dessert Au Choix à La Carte

A commander en début de repas

27,50 euros

MENU EMBRUN

Mise en bouche



Foie Gras de Canard au Naturel

Salade de Homard

Camaron à la Mauricienne

Assiette de Fruits de Mer

$\frac{1}{2}$ Homard Mayonnaise

Salade Gourmande



Délice impérial ou Trou Normand « supplément 5.00 € »



Dorade Royale Braisée au Muscadet et Aromates

Nage de St-Jacques aux Petits Légumes

Tournedos de Lotte au Wasabi

La Grande Plancha De « L'ECAILLER »

Filet de Bar en Ecailles de Courgettes

La Pêche du Jour

Souris d'Agneau Confite aux Senteurs de Garigue

Filet de Bœuf VBF, Sauce Porto



Notre Plateau De Fromages

Gratinée du Terroir



Dessert Au Choix à La Carte

A Commander En Début De Repas

36.50 euros

LE HOMARD DE L'ÉCAILLER

Mise en bouche

•

Salade de Homard et Foie Gras

1/2 Homard Mayonnaise

•

Trou Normand

Délice Imperial

•

Homard Spécial Maxime

Homard flambé au Whisky

Homard Grillé au Naturel

•

Notre Plateau De Fromages

Gratinée du Terroir

La Carte Des Desserts Au Choix

A Commander Au Début Du Repas

58 euros

Travaillant exclusivement des produits frais et de saisons, il se peut que certains nous fassent défaut

LE BANC DE L'ÉCAILLER

Nouveautés du Chef

Homard Grillé (500g)	39.00 Euros
Homard Flambé (500g) au Whisky	43.00 Euros
Brochette de Gambas	25.00 Euros
Camaron à la Mauricienne	19.00 Euros
Crevettes Sautées à la Provençale	14.00 Euros
Langoustines Grillées au Thym	21.00 Euros
6 Huitres Gratinées au Champagne	15.00 Euros

Assiette De L'Ecailler

23 Euros

3 Huitres, Bulots, Bigorneaux
5 Crevettes Roses, crevettes grises,
2 Langoustines, ½ Tourteaux

Nos Plateaux De Fruits De Mers :

33.50 Euros Par Personne

Plateau De L'Ecailler :

6 huitres N°3, Bulots
Crevettes Grises, 6 Crevettes Roses
3 Langoustines, 1 Tourteau,
Bigorneaux

Nos Plateaux De Fruits De Mers :

49 Euros Par Personne

Plateau Royal :
6 Huitres N°3, Bulots
Crevettes Grises, 6 Crevettes Roses
3 Langoustines, ½ Tourteau,
Bigorneaux, Le ½ Homard

Les Bulots	8.50 €
Crevettes Roses	8.50 €
Crevettes Grises	8.50 €
Buisson de Langoustines	19.00 €
1 Tourteau Mayonnaise	12.00 €
6 Huitres	9.00 €
12 Huitres	17.00 €

CARTE

Nos Entrées

Soupe De Poissons Maison	9.50 Euros
Saumon Fumé Par Nos Soins	12.80 Euros
Foie Gras de Canard au Naturel	14.00 Euros
Salade Terre et Mer	18.00 Euros
Salade de Homard et Foie Gras	22.00 Euros
Salade Gourmande	18.00 Euros

Nos Poissons

Tournedos de Lotte au Wasabi	19.50 Euros
La Sole De Nos Côtes, Meunière	29 Euros
Choucroute de la mer	21.00 Euros
Les Moules à la Marinières Ou à la Crème	14.50 Euros
La Grande Plancha De « L'ECAILLER »	23.00 Euros
Papillote de Cabillaud au Naturel	16.50 Euros
Bar Entier en Croute de Sel	19.00 Euros
Nage de St-Jacques aux Petits Légumes	20.00 Euros
Filet de Bar en Ecailles de Courgettes	21.00 Euros
Pavé de Turbot Rôti, Beurre Nantais	26.00 Euros
Dorade Royale Braisée au Muscadet et Aromates	19.00 Euros
Gourgeonette de Sole, Beurre Rouge	26.00 Euros
Marmite de l'Ecailler	23.00 Euros

Nos Viandes

Le Magret De Canard au Pommeau	22 Euros
Souris d'Agneau Confité aux Senteurs de Garigue	23.00 Euros
Faux Filet Grillé Beurre Maître d'Hôtel	19.00 Euros
Filet De Bœuf Façon Rossini	26 Euros

LA CARTE DE NOS DOUCEURS

Notre Plateau De Fromages 8 euros

Nougat Glacé à la Menthe et Citron Vert 7.00 Euros

Le Soufflé Chaud Au Grand Marnier ou aux Fruits Rouge 8.50 Euros

La Crème Brûlée 6.50 Euros

La Crêpe Suzette 7.50 Euros

Tarte Flambée façon Tatin 8.00 Euros

Assiette Tout Chocolat lgg 8.50 Euros

Tulipe aux Fruits de Saison 7.50 Euros

La Grande Assiette Gourmande de « L'Ecailler » 8.50 Euros

(Nos desserts étant préparés à la demande, il est nécessaire de les commander en début de repas)

Prix taxes et services compris

MENU DECOUVERTE

Mise en bouche



6 Huitres Gratinées au Champagne

Salade de Homard et Foie Gras

Langoustines Grillées au Thym



Trou Normand

Délice Impérial



Pavé de Turbot Rôti, Beurre Nantais

Gougeonette de Sole, Beurre Rouge

Filet De Bœuf VBF façon « Rossini »



Notre Plateau De Fromages

Gratinée du Terroir



Dessert Au Choix à La Carte

A Commander En Début De Repas

45.50 euros