

## LE BANC DE L'ÉCAILLER The oyster bar

### PLATEAUX DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTERS

#### PLATEAUX DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTERS

##### Capucines

58 € pour 1 pers. / 116 € pour 2 pers.

##### Assortiment d'huîtres :

4 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /  
4 Gillardeau n°3

##### Assortment of oysters:

4 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /  
4 Gillardeau n°3

##### Café de la Paix

85 € pour 1 pers. / 170 € pour 2 pers.

##### Assortiment d'huîtres :

4 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /  
4 Gillardeau n°3

##### Coquillages et crustacés :

3 palourdes, 1/2 tourteau, 3 langoustines,  
3 amandes de mer, 3 crevettes roses, crevettes grises

##### Assortment of oysters:

4 Fines de Claire n°2 / 3 Impératrice n°3 /  
4 Gillardeau n°3

##### Shellfish and seafood:

3 clams, 1/2 crab, 3 Dublin Bay prawns,  
3 dog cockles, 3 pink shrimps and small grey shrimps

##### Opéra Royal

105 € pour 1 pers. / 210 € pour 2 pers.

##### Assortiment d'huîtres :

4 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /  
4 Gillardeau n°3

##### Coquillages et crustacés :

1/2 tourteau, 1/2 homard, 3 palourdes, 3 amandes de mer,  
bulots, crevettes grises, 3 langoustines, 6 crevettes roses

##### Assortment of oysters:

3 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /  
4 Gillardeau n°3

##### Shellfish and seafood:

1/2 crab, 1/2 lobster 3 clams, 3 dog cockles, whelks,  
grey shrimps, 3 Dublin Bay prawns, 6 pink shrimps,  
6 pink shrimps

#### HUÎTRES, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS / OYSTERS, SHELLFISH AND SEAFOOD

##### Huîtres (6 pièces) / Oysters (6 pieces)

Fines de Claire, Marennes d'Oléron, n°2 23 €

Fines de Claire, Marennes d'Oléron, n°3 24 €

Spéciales Impératrice, Cap Ferret n°3 25 €

Special Impératrice, Cap Ferret n°3

Spéciales Gillardeau, n°3 28 €

Spéciales Gillardeau, n°2 30 €

##### Coquillages et Crustacés / Shellfish and Seafood

Bulots (250 g) / Whelks 13 €

Amandes de mer / Dog cockles 14 €

Palourdes (6 pièces) / Clams (6 pieces) 15 €

Crevettes grises / Grey shrimps 16 €

Bouquet de crevettes roses (6 pièces) 18 €

Bouquet of pink shrimps (6 pieces)

Tourteau (entier ou 1/2) 22 € / 11 €

Crab (whole or half)

Langoustines froides (6 pièces) 32 €

Cold Dublin Bay prawns (6 pieces)

Homard froid (entier ou 1/2) 50 € / 25 €

Cold lobster (whole or half)

Toutes nos huîtres, coquillages et crustacés sont disponibles  
sur place ou à emporter. La composition de notre plateau  
peut être modifiée en fonction de nos arrivages.

All our oysters, shellfish and seafood are available to eat in  
or to take away. The composition of our platter may vary  
according to the availability of the products.

## ENTRÉES / STARTERS

---

<b>Gratinée à l'oignon, «Recette de 1862»</b>	19
Croûtons et comté	
<b>French onion soup, “created in 1862”</b>	
Croutons and comté cheese	
<b>Crème de châtaigne liée au foie gras, émulsion forestière</b>	25
Ravioles à la truffe noire, châtaigne râpée crue	
<b>Chestnut cream with foie gras, « forest » sauce</b>	
Black truffle raviolis, raw grated chestnut	
<b>Douze escargots de Bourgogne sauvages en coquille « La Maison de l'Escargot »</b>	28
Beurre persillé	
<b>Twelve Burgundy snails served in their shell</b>	
Parsley butter	
<b>Saumon fumé Norvégien</b>	31
Fromage frais à l'aneth, citron et blinis	
<b>Smoked Norwegian salmon</b>	
Dill cream cheese, lemon and blinis	
<b>Tartare de noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin</b>	32
Guacamole au tofu soyeux, croûtons dorés, huile de truffe blanche et jus de yuzu, feuilles d'huîtres et graines de pavot bleu	
<b>Tartar of scallops from Port-en-Bessin</b>	
Guacamole with tofu, croutons, white truffle oil and yuzu juice, oyster leaf and blue poppy seeds	
<b>Foie gras de canard confit «Café de la Paix»</b>	34
Condiment figues, noix et oranges confites, pain d'épices toasté	
<b>“Café de la Paix” confit of duck foie gras</b>	
Fig chutney, candied nuts and oranges, toasted gingerbread	
<b>Salade de homard façon César</b>	45
Salade romaine, copeaux frais de parmesan Reggiano, œuf poché, croûtons melba, sauce César	
<b>Lobster Caesar salad</b>	
Romaine lettuce, parmesan shavings, poached egg, croutons, Caesar sauce	
<b>Caviar « V15 » esturgeon de Sibérie - 30 g</b>	155
Carniture de tradition, blinis	
<b>Siberian V15 caviar - 30 g</b>	
Traditional garnish, blinis	

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h  
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

## PLATS / MAIN COURSES

### Mer / Sea

---

#### **Dos de lieu jaune cuit à la vapeur** 36

Blancs de poireaux à la cardamome, sauce matelote au vin rouge, poireaux frits

#### **Steamed pollack**

White leeks with cardamom, fish sauce cooked with red wine, fried leeks

#### **Noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin rôties** 39

Quinoa blanc et rouge cuisiné comme un risotto au jus de crustacés, citron confit et pommes vertes

#### **Roasted scallops from Port-en-Bessin**

Red and white quinoa cooked as a risotto with shellfish juice, candied lemon and green apples

#### **Sole de nos côtes, grillée ou meunière** 68

Accompagnée d'une mousseline de pommes de terre au beurre frais

#### **French sole, grilled or meuniere**

Served with a potatoes mousseline with fresh butter

## PLATS / MAIN COURSES

### Terre / Land

---

**Paleron de veau confit** 35

Légumes racines cuits au bouillon, sauce blanquette à la truffe noire

**Confit of veal**

Vegetables cooked in broth, blanquette sauce with black truffle

**Tartare de bœuf «au couteau»** 36

Pommes de terre frites et cœur de laitue au «Ponzu»

**Beef tartar**

French fries and lettuce with «Ponzu»

**Cœur de filet de bœuf de race Française cuit au poêlon** 43

Cratin de pommes de terre, cœur de sucrine et sauce Béarnaise

**Fillet of French beef, pan-cooked**

Potato gratin, little gem lettuce and Béarnaise sauce

Nos viandes sont d'origine française. / Our meats are from France.

### Végétal / Veggie

---

**Pâtes «Rigate bio» à la semoule de blé dur antique** 33

Duxelles de champignons, truffe noire et croustillant de parmesan

**Organic rigate pasta with wheat semolina**

Mushrooms duxelles, black truffle and parmesan crisp

### La ferme / The farm

---

**Fromage de «La Ferme d'Alexandre»** 12

Comté affiné AOP, pâte de coing, pain de campagne grillé  
ou Chèvre « Le Charolais A.O.P », miel de Paris, pain de campagne grillé

**Cheese from “La Ferme d'Alexandre”**

Matured AOP comté, quince paste, toasted country bread  
or AOP goat cheese, honey from Paris, toasted country bread

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h  
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

## MENU DU MARCHÉ Market Menu

Du lundi au vendredi de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 23h00  
Entrées et plats de saison classiques de la gastronomie française  
From Monday to Friday, serving from 12 am to 3 pm and from 6 pm to 11 pm  
Classical French gastronomic cuisine starters and seasonal dishes

---

**Plat - Dessert 41**

Main Course - Dessert

**Entrée - Plat 45**

Starter - Main Course

**Entrée - Plat - Dessert 52**

Starter - Main Course - Dessert

---

### ENTRÉES / STARTERS

**Crème de châtaigne liée au foie gras, émulsion forestière**

Raviolis à la truffe noire, châtaigne râpée crue

**Chestnut cream with foie gras, « forest » sauce**

Black truffle raviolis, raw grated chestnut

**Suggestion du jour**

Daily suggestion

---

### PLATS / MAIN COURSES

**Dos de lieu jaune cuit à la vapeur**

Blanc de poireaux à la cardamome,  
sauce matelote au vin rouge, poireaux frits

**Steamed pollack**

White leeks with cardamom,  
fish sauce cooked with red wine, fried leeks

---

**Suggestion du jour**

Daily suggestion

---

**DESSERT À LA CARTE / DESSERT FROM THE MENU**

## DESSERTS

---

15

### **Mille-feuille caramélisé**

Crème vanille

### **Caramelized mille-feuille**

Vanilla cream

### **Opéra**

Glaçage chocolat lait-café, crème au beurre café, crème au beurre chocolat, biscuit « Joconde » chocolat imbibé au sirop café

Chocolate and coffee icing, coffee buttercream, chocolate buttercream, chocolate “Joconde” biscuit soaked in coffee syrup

### **Tarte fine aux pommes caramélisées**

Julienne de pommes vertes fraîches et croustillantes, glace au calvados

### **Caramelized apple tart**

Julienne of green apples, calvados ice cream

### **Coupe glacée «Agrumes»**

Sorbet mandarine, pamplemousse et yuzu, segments de mandarine et pomelo, meringue aux zestes d'agrumes, citron caviar

### **“Citrus” frozen cup**

Mandarin, grapefruit and yuzu sorbet, mandarin and pomelo segments, meringue with citrus zest, Australian finger lime

### **Baba «Cool» au rhum**

Crème Chantilly aux raisins, sauce anglaise

### **Rum baba**

Whipped cream with grapes, custard sauce

### **Carpaccio d'ananas**

Brunoise de mangue, jus de passion, gelée à la coriandre, sorbet mangue

### **Pineapple carpaccio**

Mango brunoise, passion juice, coriander jelly, mango sorbet

### **Café et gourmandises du moment**

Coffee and delicacies