

# 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.

##### 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.

##### 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, bulots

##### 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, whelks

##### Opéra Royal

105 € pour 1 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 24 €

Fines de Claire, Marennes d'Oléron, n°3 23 €

Spéciales Impératrice, Cap Ferret n°3 25 €

Spéciales Gillardeau, n°3 28 €

Spéciales Perle Blanche, n°2 31 €

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

Bulots (250 g) / Whelks 13 €

Amandes de mer (6 pièces) / Dog cockles (6 pieces) 14 €

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

Crevettes grises / Grey shrimps 16 €

Bouquet de crevettes roses (12 pièces) 21 €

Bouquet of pink shrimps (12 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.

## MENU DU MARCHÉ

### Market Menu

Le Chef Laurent André vous propose quotidiennement un menu unique associant sa passion des produits du terroir, dans le respect des saisons, à son amour des grands classiques qu'il revisite tout en nuances.

Menu disponible hors week-end et jours fériés.

---

**Plat du jour - Dessert à la carte 45**

Main Course - Dessert

**Entrée du jour - Plat du jour 45**

Starter - Main Course

**Entrée du jour - Plat du jour - Dessert à la carte 52**

Starter - Main Course - Dessert

---

## ENTRÉES / STARTERS

---

<b>Foie gras de canard confit «Café de la Paix»</b>	34
Chutney de poire à la vanille, pain d'épices toasté	
<b>“Café de la Paix” confit of duck foie gras</b>	
Pear and vanilla chutney, toasted gingerbread	
<b>Salade de homard Canadien façon César</b>	45
Salade romaine, parmesan « Reggiano » croustillant, œuf poché, anchois, croûtons melba, sauce César	
<b>Canadian lobster Caesar salad</b>	
Romaine lettuce, crunchy Reggiano parmesan, poached egg, anchovies, croutons, Caesar sauce	
<b>Gratinée à l'oignon, «Recette de 1862»</b>	22
Croûtons et comté	
<b>French onion soup, “created in 1862”</b>	
Croutons and comté cheese	

## ENTRÉES / STARTERS

---

**Cœur de saumon fumé norvégien** 31

Crème double, citron noir d'Iran et blinis

**Norwegian smoked salmon**

Dill cream cheese, Iranian black lemon and blinis

**Crèmeux de crabe et velours de brocolis** 33

Concombre et feuilles de bourrache

**Creamy crab and broccoli**

Cucumber and borage leaves

**Douze escargots de Bourgogne en coquille « La Maison de l'Escargot »** 29

Beurre persillé

**Twelve Burgundy snails served in their shell**

Parsley butter

**Asperges blanches françaises cuites à la vapeur** 30

Œufs mimosa, mayonnaise à la moutarde d'estragon, asperges vertes « balai », feuilles de capucines

**Steamed French white asparagus**

Eggs with tarragon mustard mayonnaise, green asparagus, nasturtium leaves

**Caviar Oscière français - 30 g** 150

Garniture de tradition, blinis

**French caviar - 30 g**

Traditional garnish, blinis

## PLATS / MAIN COURSES

### Mer / Sea

---

**Linguine aux crevettes «Obsiblu» et coques cuisinées façon marinière** 37

Ail et persil

**Linguine with “Obsiblu” shrimps and cockles cooked in a “marinière” sauce**

Garlic and parsley

**Dos de saumon norvégien** 36

Purée de petits pois frais, artichaut poivrade et citron confit

**Norwegian salmon steak**

Fresh pea purée, artichokes “poivrade” and candied lemon

**Sole de nos côtes, grillée ou meunière** 70

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

**French sole, grilled or meuniere**

Served with a potatoes mousseline with fresh butter

**Filet de daurade royale Corse** 39

Compotée de fenouil aux algues, beurre blanc aux œufs de poisson volant

**Corsican gilthead sea bream fillet**

Fennel compote with seaweed, white butter with flying fish roe

## PLATS / MAIN COURSES

### Terre / Land

---

<b>Tartare de bœuf</b>	36
Frites et cœur de laitue, huile d'olive et citron	
<b>Beef tartar</b>	
French fries and lettuce with olive oil and lemon	
<b>Grenadin de veau fondant</b>	42
Pointes d'asperges vertes, condiment morilles et vin jaune, pousses d'amarante	
<b>Stewed veal</b>	
Green asparagus tips, morel and yellow wine condiment, amaranth shoots	
<b>Cœur de filet de bœuf cuit au poêlon</b>	44
Pressé de pommes de terre, cœur de sucrine, sauce Béarnaise	
<b>Pan-fried beef fillet heart</b>	
Mashed potatoes, little gem hearts, Bearnaise sauce	
<b>Quenelles lyonnaises de poulet jaune aux truffes</b>	38
Riz noir vénéré, sauce Nantua, feuilletage croustillant	
<b>Truffled chicken quenelles</b>	
“Vénéré” black rice, Nantua sauce, crispy puff pastry	

### Végétal / Veggie

---

<b>Étuvée de fenouil</b>	33
Légumes de saison, brisures de parmesan croustillant	
<b>Steamed fennel</b>	
Vegetables, parmesan shavings	

### La ferme / The farm

---

<b>Fromage de «La Ferme d’Alexandre»</b>	12
Comté affiné AOP, pâte de coing, pain de campagne grillé ou Brebis Corse « Fleur du maquis », miel de châtaignier	
<b>Cheese from “La Ferme d’Alexandre”</b>	
Matured AOP comté, quince paste, toasted country bread or Corsican “Fleur du maquis” ewe cheese, chestnut tree honey	

**Mille-feuille caramélisé**

Crème vanille

**Caramelized mille-feuille**

Vanilla cream

**Opéra**

Glaçage chocolat intense, crème au beurre café, ganache au chocolat noir, biscuit génoise au chocolat imbibé au sirop de café

Chocolate and coffee icing, coffee buttercream, dark chocolate ganache, chocolate sponge cake soaked in coffee syrup

**Tarte fine aux pommes caramélisées à la cannelle**

Julienne de pommes vertes fraîches et croquantes, glace au calvados

**Caramelized apple and cinnamon tart**

Fresh and crunchy green apples julienne

**Paris-Brest glacé**

Pâte à choux, glace noisette, praliné maison

**Frozen Paris-Brest**

Choux pastry, hazelnut ice cream, homemade praline

**Finger chocolat menthe façon «After Eight»**

Mousse au chocolat 63%, ganache menthe fraîche, feuille de chocolat croquante

**“After Eight”-style chocolate-mint finger**

63% cocoa chocolate mousse, fresh mint ganache, crunchy chocolate leaf

**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

**Glaces et sorbets «Philippe Faur»**

Ice creams and sorbets

**Café et gourmandises du moment**

Coffee and delicacies