

# COQUILLAGES ET CRUSTACES

## HUÎTRES d'Eric Daugès :

Les 6 : **10,00 €** - Les 9 : **13,00 €** - Les 12 : **16,00 €**

### L'assiette de 6 huîtres Marinées : **12,00 €**

(Poivrons - Echalotes - Granny Smith - Coriandre - Huile d'Olive - Citron)

**GREVETTES ROSES en bouquet** : ..... Les 8 : **11,00 €**

**BULOTS** : ..... Les 12 : **11,00 €**

**BIGORNEAUX** : ..... Le Ramequin : **6,00 €**

## LANGOUSTINES : en bouquet :

Les 6 : **13,00 €** - Les 12 : **20,00 €**

## TOURTEAU :

Entier : **19,00 €** - Demi : **11,00 €**

**Assiette de L'ECAILLER** : ..... **28,00 €**

4 huîtres, 4 crevettes, 5 bulots, 1/2 tourteau, 2 langoustines, bigorneaux

**Le plateau de la CABANE** : ..... **41,00 €**

8 huîtres, 8 bulots, 8 crevettes roses, 6 langoustines, bigorneaux, 1/2 Tourteau

**Les 6 HUITRES + 1 PATE + 1 VERRE DE VIN** (blanc ou rosé) : **16,00 €**

**LE PATE** à l'unité (avec vos huîtres obligatoirement)

(Parfum Nature ou Piment d'Espelette) :

**6,00 €**

# LE MENU ENFANT

**1 SIROP**

**1 FILET de POISSON**

**Avec Pommes de Terre Grenaille**

**10,00 €**

**1 Boule de Glace**

## En ENTREE ou A PARTAGER

- **Salade de Poulpe** Piquillos - Tomate - Chorizo **12,00 €**
- **Soupe de Poissons** Poissonnerie Pellat **13,00 €**
  - **PoKe Bowl Saumon** Riz - Crudités - Saumon Mariné **14,00 €**
- **Duo de tartare** Thon et Saumon - Assaisonnements différents **12,50 €**
- **Huîtres Chaudes** Roquefort - (6pièces) **15,00 €**
- **Tomate Mozzarella Revisitée** Tomates - Artichaut - Crevettes Roses - Pesto - Espuma de Mozzarella **11,00 €**
- **Saumon Gravlax Fumé** (dans notre Fumoir) **12,00 €**
- **Conserve de Thon Maison** 125g (Baies Roses - Sichuan Citron - Huile d'Olive) **8,00 €**
- **Accras de Poissons Maison** (8 pièces) **12,00 €**
- **Friture d'Eperlans** Sauce Tartare et citron **9,50 €**
- **Poêlée de Chipirons** Persillade **13,00 €**
- **Rillettes de Poissons** 180g **8,50 €**
  
- **Assortiment de Sushis 16 pièces** 8 Maki Thon - 8 Uramaki Saumon Avocat **16,00 €**
- **Assortiment de Sushis 30 pièces** **30,00 €**  
8 Maki Thon - 8 Uramaki Saumon Avocat - 5 Sashimi Thon - 5 Sashimi Saumon - 4 Uramaki Crevette Avocat - Topping Maison

**Ici, Tous nos Plats sont faits Maison & avec Amour!**

## Les Plus de la maison de Caviar Sturia :

- **Tarama au Caviar d'Aquitaine** Maison Sturia 90g : **12,00 €**
- **Caviar de d'Aquitaine** Maison Sturia 10g : **20,00€**

## LES PLATS

- **La Marmite du Pêcheur** **21,50 €**  
3 poissons selon arrivage
- **Thon Mi Cuit à la Plancha** **23,00 €**  
Marinade de tomates cerises au soja et balsamique  
Purée de carottes gingembre Maison
- **Linguine aux Gambas & Chorizo** **24,00 €**  
Bisque Maison au Parmesan
- **Poisson Entier Grillé selon Arrivage** **22,50 €**  
Poêlée de Grenailles et/ou de légumes
- **Filet d'Esturgeon d'Aquitaine à la Bordelaise** **26,00 €**  
Pomme de Terre - Poireaux
- **Voir Ardoise pour suggestions du Jour**

## LES DESSERTS

- **Dessert Création** Clément Pellat **9,00 €**
- **Mousse au Chocolat** **7,00 €**
- **Sablé Noisette aux Fraises** - Crème légère Citron **9,00 €**  
Mascarpone
- **Crème Brulée Vanille** **7,00 €**
- **Coupe de Fraises** Sucre - Chantilly - Les 2 - Nature **7,00 €**
- **Café Gourmand** **9,00 €**
- **Café Canelé** (Clément Pellat) **4,50 €**
- **Assiette de Fromages** **8,00 €**
- **Glaces** : Vanille Bourbon - Chocolat - Fraise - Citron - **1b : 2,50 €**  
Café - Caramel Beurre Salé - Fruit de la Passion **2b : 3,50 €**  
**3b : 5,50 €**
- **Supplément Chantilly** **0,50 €**

## LES SOFTS & BOISSONS CHAUDES

• <b>Coca Cola</b> (33cl) - <b>Coca Cola Zéro</b> (33cl) - <b>Orangina</b> (33cl) - <b>Schweppes Agrumes</b> (25cl) - <b>Ice Tea</b> (33cl) - <b>Perrier</b> (33cl)	<b>3,50 €</b>
• <b>Jus : Orange - Pomme - Ananas - Tomate</b> (25cl)	<b>3,00 €</b>
• <b>Abatilles</b> 50cl Plate ou Gazeuse	<b>3,50 €</b>
• <b>Abatilles</b> 1L Plate ou Gazeuse	<b>4,50 €</b>
• <b>Sirop</b> : Grenadine - Fraise - Citron - Pêche - Menthe - Orgeat - Violette (2cl)	<b>2,00 €</b>
• <b>Diabolo / Limonade</b>	<b>2,50 €</b>
• <b>Expresso / Décaféiné</b>	<b>2,00 €</b>
• <b>Thé ou Infusion</b> (Earl Grey - Thé Vert Menthe - Verveine)	<b>3,00 €</b>
• <b>Double Expresso</b>	<b>3,40 €</b>
• <b>Café Allongé</b>	<b>2,00 €</b>
• <b>Grand Crème</b>	<b>3,80 €</b>
• <b>Noisette</b>	<b>2,00 €</b>
• <b>Cappuccino</b>	<b>4,00 €</b>
• <b>Latte Macchiato</b>	<b>4,00 €</b>
• <b>Irish COFFEE</b> (Whisky) <b>Jamaïcain</b> (Rhum) <b>Italian</b> (Amaretto) <b>French</b> (Cognac)	<b>9,00 €</b>

## APERITIFS

• <b>Martini</b> (6cl) : Blanc - Rouge - Rosé	<b>6,00 €</b>
• <b>Lillet</b> (6cl) : Blanc - Rouge	<b>6,00 €</b>
• <b>Américano</b> (15cl)	<b>9,00 €</b>
• <b>Kir</b> : Cassis - Mûre - Framboise - Pêche (12cl)	<b>5,00 €</b>
• <b>Kir Royal</b> (12cl)	<b>11,00 €</b>
• <b><u>Bière Pression (25cl) :</u></b>	
- <b>METEOR Pils Blonde</b>	<b>4,00 €</b>
- <b>METEOR Summer I.P.A.</b>	<b>4,50 €</b>
- <b>BRASSERIE d'Arès LE COIN La Glouglou Blonde</b>	<b>4,50 €</b>
- <b>BRASSERIE d'Arès LE COIN La Surfeuse A.P.A.</b>	<b>4,50 €</b>
• <b><u>Bière Pression (50cl) :</u></b>	
- <b>METEOR Pils Blonde</b>	<b>7,00 €</b>
- <b>METEOR Summer I.P.A.</b>	<b>7,50 €</b>
- <b>BRASSERIE d'Arès LE COIN La Glouglou Blonde</b>	<b>7,50 €</b>
- <b>BRASSERIE d'Arès LE COIN La Surfeuse A.P.A.</b>	<b>7,50 €</b>
- <b>BIERE BRASSERIE LE COIN Lucky Wheat</b> (Blanche) <b>ou Crépuscule (STOUT)</b> (bouteille 33cl)	<b>5,50 €</b>
• <b>Ricard - Pastis 51 - Casanis</b> (2,5cl)	<b>3,00 €</b>
• <b>Whisky - Vodka - Gin - Rhum</b> (4cl) avec soda...	<b>7,00 €</b>

# NOS ALCOOLS SUPERIEURS

## Rhums :

4 cl

<b>Zacapa XO</b> <u>Guatemala</u>	15,00 €
<b>Zacapa 23</b> <u>Guatemala</u>	11,00 €
<b>Santa Teresa 1796</b> <u>Venezuela</u>	9,00 €
<b>Diplomatico</b> <u>Venezuela</u>	8,00 €
<b>Mathusalem</b> <u>République Dominicaine</u>	8,00 €
<b>Bacardi Ocho</b> <u>Porto Rico</u>	8,00 €
<b>Exquisito</b> <u>Porto Rico</u>	19,00 €
<b>Paraïso</b> <u>Porto Rico</u>	28,00 €
<b>Eximo</b> <u>Porto Rico</u>	13,00 €
<b>Coloma 8 ans</b> <u>Colombie</u>	8,00 €
<b>Don Papa</b> <u>Philippines</u>	8,00 €
<b>Bumbu</b> <u>Barbade</u>	8,00 €
<b>Dos Maderas 5+5</b> <u>Caraïbes / Espagne</u>	10,00 €
<b>Chairman's</b> <u>Sainte Lucie</u>	8,00 €
<b>Trois Rivières 99 - 00 - 10</b> <u>Martinique</u>	10,00 €
<b>Trois Rivières Double Wood</b> <u>Martinique</u>	9,00 €
<b>HSE XO</b> <u>Martinique</u>	10,00 €
<b>Karukera XO</b> <u>Guadeloupe</u>	10,00 €
<b>Hampden</b> <u>Jamaïque</u>	9,00 €

## Gins :

<b>Monkey 47</b> <u>Allemagne</u>	12,00 €
<b>Bombay Sapphire</b> <u>Angleterre</u>	9,00 €
<b>Hendrick's</b> <u>Ecosse</u>	9,00 €
<b>Roku</b> <u>Japon</u>	10,00 €

## Whiskys :

<b>Lagavullin 16</b> <u>Ecosse</u>	11,00 €
<b>Nikka From The Barrel</b> <u>Japon</u>	10,00 €
<b>Suntory Toki</b> <u>Japon</u>	10,00 €
<b>Jack Daniel's</b> <u>USA</u>	8,00 €
<b>Eau de Vie</b> de Poire Williams <u>La Cigogne</u>	7,00 €

# NOS COCKTAILS

<b>Spritz</b> Aperol 4cl - Mousseux - Eau Gazeuse	<b>9,00 €</b>
<b>Spritz Saint Germain</b> Saint Germain 4cl - Mousseux - Eau Gazeuse	<b>9,00 €</b>
<b>Mojito</b> Bacardi 4 ans 4cl - Menthe Fraiche - Citron Vert - Cassonade - Eau Gazeuse	<b>8,50 €</b>
<b>Ti Punch</b> Trois Rivières 50° 4cl - Citron Vert - Cassonade	<b>7,00 €</b>
<b>Ti Punch</b> Trois Rivières Cannes Brulées 43° - Citron Vert - Cassonade	<b>8,00 €</b>
<b>Caïpirinha</b> Cachaça Leblon 4cl - Citron Vert - Cassonade	<b>8,00 €</b>
<b>Caïpiroska</b> Vodka 4cl - Citron Vert - Cassonade	<b>8,00 €</b>
<b>Pina Colada</b> Bacardi 4 ans 4cl - Jus d'Ananas - Crème de Coco - Cannelle	<b>8,00 €</b>
<b>Daïquiri</b> Bacardi 4 ans 3cl - Triple Sec 2cl - Jus de Citron Vert - Sucre de Canne	<b>8,00 €</b>
<b>Moscow Mule</b> Vodka 4cl - Citron Vert - Ginger Beer	<b>8,50 €</b>
<b>London Mule</b> Gin 4cl - Citron Vert - Ginger Beer	<b>8,50 €</b>
<b>Carabean Mule</b> Rhum 4cl - Citron Vert - Ginger Beer	<b>8,50 €</b>
<b>Margarita</b> Tequila 3cl - Triple Sec 2cl - Citron Vert - Sucre de Canne	<b>8,00 €</b>
<b>Tatin</b> Bacardi 8 ans 4cl - Sirop de Caramel - Jus de Pomme - Citron Vert	<b>11,00 €</b>
<b>Gin Fizz</b> Gin 3 cl - Triple Sec 2cl - Citron Jaune - Sucre de Canne - Tonic	<b>8,00 €</b>
<b>Planteur</b> Trois Rivières 4cl - Jus Goyave, Mangue, Ananas - Sirop Grenadine - Cannelle	<b>8,00 €</b>
<b>Punch Coco</b> Trois Rivières 4cl - Lait de Coco - Sucre - Epices	<b>8,00 €</b>
<b>Cosmopolitain</b> Vodka 3cl - Triple Sec 2cl - Jus de Cranberries - Citron Vert	<b>8,00 €</b>
<b>Bloody Mary de la Cabane</b> Vodka 4cl - Jus de Tomate - Mélange Cajun - Tabasco fumé	<b>8,00 €</b>
<b>Pink Floyd</b> Vodka 4cl - Liqueur de Framboise - Citron Vert - Jus de Cranberries	<b>9,00 €</b>
<b>Bramble</b> Gin Bramble 4cl - Crème de Mûre - Jus de citron - Sucre de Canne	<b>8,00 €</b>
<b>Long Island Ice Tea (50 cl)</b> Vodka 2cl - Tequila 2cl - Bacardi 4 ans 2cl - Triple Sec 2cl - Gin 2cl - Coca - Jus de Citron Jaune	<b>14,00 €</b>
<b>Old Fashioned</b> Bourbon 6cl - Morceau de Sucre - Angostura Bitter	<b>9,00 €</b>


## SANS ALCOOL

<b>Virgin Mojito</b> Menthe Fraîche - Citron Vert - Cassonade - Eau Gazeuse	<b>6,00 €</b>
<b>Virgin Pina Colada</b> Jus d'Ananas - Crème de Coco - Cannelle	<b>6,00 €</b>
<b>Spritz sans Alcool</b> Aperitivo Vibrante - Tonic	<b>6,00 €</b>
<b>Cocktail de Fruits Frais</b> (Voir Ardoise)	<b>6,00 €</b>

[Personnalisez votre cocktail : \(Fraise - Passion - Yuzu - Mangue - Framboise\)](#)  
[Aussi, demandez votre Cocktail à base d'un Alcool Supérieur à 11€](#)

# LES VINS


## BLANC

	<b>75cl</b>	<b>15cl</b>
• <b>AOC Entre-Deux-Mers</b> 2020 Château Landereau	<b>21 €</b>	<b>4 €</b>
• <b>AOC Blaye Côtes de Bordeaux</b> 2020 Prestige Domaine des Graves D'Ardonneau	<b>24 €</b>	<b>5 €</b>
• <b>AOC Pessac Léognan</b> 2019 Château de Rochemorin	<b>26 €</b>	<b>5 €</b>
• <b>AOC Pessac Léognan</b> 2006 Château La Louvière	<b>52 €</b>	<b>/</b>
• <b>IGP Côtes de Gascogne</b> 2020 P'ti Gascoun Frères Laffittes	<b>19 €</b>	<b>4 €</b>
• <b>IGP Grand Ardèche</b> 2019 « Chardonnay » Louis Latour	<b>26 €</b>	<b>6 €</b>
• <b>AOC Châteauneuf-Du-Pape</b> 2018 Clos de l'Oratoire des Papes	<b>59 €</b>	<b>/</b>
 • <b>AOC Alsace Riesling</b> 2019 « Orschwihr » Valentin Zusslin	<b>28 €</b>	<b>6 €</b>
• <b>AOC Sancerre</b> 2019 « Chênes Marchand » Pierre Prieur	<b>26 €</b>	<b>5 €</b>
• <b>AOC Corse Calvi</b> 2020 Domaine Vico « 1769 »	<b>28 €</b>	<b>6 €</b>
• <b>IGP Côtes de Gascogne</b> 2020 P'ti Gascoun (Moelleux )	<b>20 €</b>	<b>4 €</b>


## ROSE

• <b>AOC Bordeaux Rosé</b> 2020 « Vie en Rosé » Château Landereau	<b>19 €</b>	<b>4 €</b>
• <b>AOC Bordeaux Rosé</b> 2021 « AJISAÏ » Château Landereau	<b>24 €</b>	<b>5 €</b>
• <b>AOC Côtes de Provence</b> 2020 Domaine de Marchandise	<b>25 €</b>	<b>5 €</b>
• <b>AOC Corse Sartène</b> 2020 Domaine Saparale	<b>28 €</b>	<b>6 €</b>

## ROUGE

• <b>Vin de France</b> 2017 « Le Syrah d'Ici » du Château Landereau	<b>23 €</b>	<b>4 €</b>
• <b>AOC Pessac Léognan</b> 2019 Château de Rochemorin	<b>32 €</b>	<b>6 €</b>
• <b>AOC Haut-Medoc</b> 2016 Plumes de Paloumey Château Paloumey	<b>27 €</b>	<b>5 €</b>
 • <b>AOC Alsace Pinot Noir</b> 2018 « Ophrys » Valentin Zusslin	<b>29 €</b>	<b>6 €</b>
• <b>AOC Châteauneuf-Du-Pape</b> 2019 Clos de l'Oratoire des Papes	<b>57 €</b>	<b>/</b>
• <b>AOC Corse Calvi</b> 2019 Domaine Vico Cuvée « 1769 »	<b>28 €</b>	<b>6 €</b>

## LES BULLES

 • <b>AOC Crémant d'Alsace</b> « Brut Nature Zéro » Valentin Zusslin	<b>30 €</b>	<b>6 €</b>
• <b>AOC Champagne</b> Billecart Salmon Brut Réserve	<b>75 €</b>	<b>11 €</b>
• <b>AOC Champagne</b> Billecart Salmon Brut Rosé	<b>85 €</b>	<b>/</b>
• <b>AOC Champagne</b> Brice Blanc de Blancs Grand Cru	<b>51 €</b>	<b>8 €</b>

## PETITS ET GRANDS FORMATS

		<b>50cl</b>
• <b>AOC Entre-Deux-Mers</b> 2020 Château Landereau		<b>14 €</b>
• <b>AOC Bordeaux Rosé</b> 2020 « La Vie en Rosé » Château Landereau		<b>14 €</b>
• <b>AOC Bordeaux Supérieur</b> 2019 Château Landereau		<b>14 €</b>
		<b>1,5 L</b>
• <b>AOC Bordeaux Rosé</b> 2020 « La Vie en Rosé » Château Landereau		<b>39 €</b>
• <b>AOC Bordeaux Rosé</b> 2020 « AJISAÏ » Château Landereau		<b>49 €</b>
• <b>AOC Entre-Deux-Mers</b> 2020 Château Landereau		<b>41 €</b>
• <b>AOC Champagne</b> Billecart Salmon Brut Réserve		<b>150 €</b>
• <b>AOC Champagne</b> Billecart Salmon Brut Rosé		<b>170 €</b>

# Vente à emporter

<i>Rillettes de Poissons faites maison 180g</i>	8,00€
<i>Saumon Gravlax fumé dans notre fumoir 180g</i>	8,00€
<i>Accras de poissons fait maison x 8</i>	6,00€
<i>Poke Bowl Thon ou Saumon</i>	12,00€
<i>Assortiment de sushis 16 pièces</i> (8 Maki Thon, 8 Uramaki Saumon Avocat)	14,00€
<i>Assortiment de sushis 30 pièces</i> (8 Maki Thon - 8 Uramaki Saumon Avocat - 5 Sashimi Thon - 5 Sashimi Saumon - 4 Uramaki Crevette)	24,00€
<i>6 huitres n°4</i>	7,00€
<i>9 huitres n°4</i>	10,00€
<i>12 huitres n°4</i>	13,00€
<i>Crevettes roses x 8</i>	10,00€
<i>Bulots x 12</i>	8,00€
<i>Langoustines x 6</i>	10,00€
<i>Bigorneaux x 50g</i>	3,00€
<i>Pâté nature ou Piment d'Espelette 90g</i>	4,00€
<i>Plateau l'écailler</i> 3 huitres N°4, 4 crevettes, 5 bulots, 3 langoustines, 50g bigorneaux	19,00€
<i>Plateau de la cabane</i> 8 huitres N°4, 8 crevettes, 8 bulots, 6 langoustines, 50g bigorneaux	29,00€



*Nous proposons également une belle sélection de vins et boissons à emporter*  
**Prix net ttc**

**Cabane 1 & 2 port ostréicole 33740 ARES**  
**Tél : 05 56 60 92 29**