



merci

Formules midi Hors week-end et jours fériés

MENU POISSON 25,50 €

Un poisson à l'ardoise
+ Dessert maison ou Café gourmand

MENU FRUITS DE MER 34,50 €

Buffet de Fruits de Mer à volonté
+ Dessert maison ou Café gourmand

"la formule midi Fruits de Mer à volonté ne peut être partagée, merci de le respecter"

Les Huîtres du Bassin d'Arcachon n°4



Les 6 : 12 € — Les 9 : 18 € — Les 12 : 24 €

Soupe de Poisson maison. 13 €

Croûtons, rouille, emmental râpé

Saumon gravlax maison 15 €

Terrine de foie gras mi-cuit maison . . . 21,50 €

Compotée d'oignons et brioche toastée

Œuf parfait de saison (format entrée) . . . 15,50 €

Couteaux à la plancha 16 €

Persillade et piment d'Espelette

Petits calamars (chipirons) Persillade . . . 16,50 €

Crevettes x 9, mayonnaise 13 €

Langoustines x 6, mayonnaise. 16 €

Bulots aïoli (250g) 12,50 €

Assiette de frites fraîches 7 €

DESSERTS MAISON

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Fondant au chocolat Valrhona

Brioche perdue boule de glace vanille, caramel beurre salé

Profiteroles au chocolat Valrhona

Carpaccio d'ananas Boule de glace vanille

Coupe 2 boules et chantilly

Colonel, Dame blanche, Chocolat ou Café liégeois