



Depuis 2010, Le Cabanon de l'écailler a fait le choix de *sélectionner pour vous le meilleur de la mer, tant au niveau de nos huitres, nos coquillages et crustacés mais aussi ... De nos poissons !*

*Fraîcheur garantie – Faites votre choix sur notre grand étal et nous vous les préparons suivant vos envies (à la plancha, en croûte de sel ou au four), accompagnés de légumes de saison.*

*Notre Directeur, **Emmanuel Crulli (Disciple d'Escoffier)** accompagné de notre chef **Stéphane** ont mis leurs passions et leurs talents en commun pour sublimer chacun de nos produits et vous offrir simplement le meilleur en qualité et en goût.*

*Venir au Cabanon de l'écailler, c'est venir savourer l'instant présent, partager de beaux moments entre amis, mais aussi partager notre passion pour notre métier et pour la mer...*

*La Cuisine c'est notre métier, la mer notre passion.*

*Bon appétit !*

**Le Cabanon de l'écailler** - LA MER, UNE PASSION, UN METIER

# Notre sélection d'huîtres

## Les Huîtres « fines » (fine Oysters)

<b>6 Fines de Marennes d'Oléron – affinées en Claires</b> (Green Oysters from Claires – Marennes Oléron)	N°3	14.70 €
<b>6 Fines de Saint-Vaast (Normandie)</b> (Oysters from Normandy)	N°3	13.80 €
<b>6 Fines de Bretagne</b> (Oysters from Brittany)	N°3	14.70 €

## Les Huîtres « Spéciales » ou « Charnues » (Fleshy Oysters)

<b>6 Spéciales de Marennes d'Oléron – affinées en Claires</b> (Special Oysters from Normandie)	N°3	20.90 €
<b>6 Spéciales Gillardeau</b> Une huître renommée et riche en goût.	N°3	26.40 €
	N°2	31.20 €

## Coquillages

<b>Amande</b> , Origine Atl. Nord-Est (Almond)	La pièce	0.90 €
<b>Bigorneaux Cuits maison</b> , Origine Atl. Nord-Est (Home Baked Winkles)	Les 100 gr	7.50 €
<b>Bulots</b> (Cuits maison façon « Cabanon »), Origine Atl. Nord-Est Whelks (Home-cooked "Cabanon" style)	Les 200 gr	9.20 €
<b>Moule d'Espagne</b> , Origine Atl. Nord-Est (Spanish Mussel)	La pièce	0.70 €
<b>Palourde Grosse</b> , Origine Atl. Nord-Est (Large Clam)	La pièce	2.50 €
<b>Praire Grosse</b> , Origine Atl. Nord-Est (Large Praire)	La pièce	4.10 €

## Crustacés

<b>Langoustines 16/20</b> , Origine Atl.Centre-Est (cuites maison)	La pièce	5.90 €
<b>Gambas 16/20 Sauvages</b> , Origine Atl.Centre-Est (cuites maison) (Wild shrimp – home cooked)	La pièce	7.20 €
<b>Crevette 30/40</b> Élevage, Origine ams (cuites maison) (Farmed shrimp – home cooked)	La pièce	2.10 €
<b>Crevettes Grises</b> , Origine Atl. Nord-Est (Grey prawns)	Les 100 gr	6.80 €

**Notre approvisionnement est quotidien, nos produits peuvent manquer suivant les arrivages & périodes de pêche. Veuillez-nous en excuser.**

## De Nos Viviers

<b>Tourteau cuit maison</b> , Origine Atl.Nord-Est (Home-cooked crab)	<b>Les 100 gr</b>	<b>4.50 €</b>
<b>Homard Bleu</b> (Plancha ou au four) Origine Atl.Nord-Est (Blue Lobster)	<b>Les 100 gr</b>	<b>15.90 €</b>
<b>Langouste</b> (Plancha ou au four) suivant arrivage Origine Atl.Nord-Est (Lobster)	<b>Les 100 gr</b>	<b>28.00 €</b>

## De Nos Étals

Le Cabanon de l'écailler depuis 2010, c'est chaque jour sur notre étal, un large choix de poissons **SAUVAGES** sélectionnés en fonction des saisons et des méthodes de pêche.

Since 2010, Le Cabanon de l'écailler ... is ... Every day on our stall, a wide choice of fish selected according to the seasons and fishing methods.

**Faites votre choix à l'étal** et nous vous les préparons selon vos envies !

**À la plancha ou rôti (Saint pierre, Turbot, bar de ligne ...)**

Choose your extra-fresh fish from our stall

A la plancha or roasted (Saint pierre, Turbot, ...)

### Poisson entier

Saint Pierre, Bar de ligne, Daurade Royale, Turbot ...  
Whole fish

Les 100 gr

13.90 €

*Provenance de nos poissons : Méditerranée et Atlantique (France)*

# Nos Compositions

*Le « Cabanon de l'Écailler », c'est le choix de la qualité et de la fraîcheur ... !  
Pour agrémenter vos plateaux, faites votre choix dans nos viviers ou sur notre étal :*

<b>Tourteau cuit maison</b> (étal)	100gr	4.50 €
<b>Homard bleu</b> (préparation minute)	100gr	15.90 €

## Plateau pour 1 personne

### **Le « DÉCOUVERTE » 29.50 €**

6 Fines N°3  
3 crevettes  
2 amandes  
2 moules d'Espagne  
Bulots cuits maison (env.100gr)

### **Le « TENTATION » 37.50 €**

#### **Notre tartare de poisson du jour « maison »**

(env. 80gr)

6 Fines N°3  
3 Crevettes (30/40)  
1 palourde  
1 praire  
2 moules d'Espagne  
Bulots cuits maison (env.100gr)

### **Le « CABANON » 46.50 €**

#### **Notre Saumon Fumé « tranché mains »**

(env. 80 gr)

6 Fines N°3  
4 Crevettes (30/40)  
2 amandes  
1 palourde  
1 praire  
2 moules d'Espagne  
Bulots cuits maison (env.100gr)

## Plateaux pour 2 personnes

### **Le « PRÉLUDE » 74.50 €**

12 Fines N°3  
6 Crevettes (30/40)  
2 Amandes  
2 palourdes  
2 praires  
4 Moules d'Espagne  
Bulots cuits maison (env.200gr)

### **Le « DÉCLARATION » 84.60 €**

#### **Notre tartare de poisson du jour « maison »**

(env. 160gr)

12 Fines N°3  
6 Crevettes (30/40)  
2 Amandes  
2 palourdes  
2 praires  
4 Moules d'Espagne  
Bulots cuits maison (env.200g)

### **Le « TENDANCE »**

**93.50 €**

#### **Notre Saumon Fumé « tranché mains »**

(env. 160 gr)

12 Fines N°3  
6 Crevettes (30/40)  
2 Amandes  
2 palourdes  
2 praires  
4 moules d'Espagne  
Bulots cuits maison (env.200g)

### **Le « ÉMOTION » 105.60 €**

#### **Notre tartare de poisson du jour « maison »**

(env. 160gr)

#### **Notre Saumon Fumé « tranché mains »**

(env. 160 gr)

12 Fines N°3  
6 Crevettes (30/40)  
2 Amandes  
2 palourdes  
2 praires  
4 moules d'Espagne  
Bulots cuits maison (env.200g)

## Les Entrées

<b>Salade de « poulpe » « maison »</b> au citron confit de Marrakech, fines herbes & pommes de terre nouvelles Octopus salad with « new » potatoes		<b>19.90 €</b>
<b>Moules géantes de Nouvelle Zélande gratinées « maison »</b> Giant New Zealand mussels au gratin Farcies de notre beurre persillade « maison »	<b>5 pièces</b>	<b>13.90 €</b>
<b>Praires farcies en persillade « maison »</b> Prawns stuffed in parsley sauce	<b>6 pièces</b> <b>12 pièces</b>	<b>18.00 €</b> <b>36.00 €</b>
<b>Assiette de saumon fumé</b> Smoked salmon plate Tranché main, fabrication Française avec notre crème ciboulette citronnée		<b>21.00 €</b>
<b>Assiette des « fameux » bulots cuits et magnifiés par nos soins</b> (env. 200gr) et sa mayonnaise « maison » Whelks (Home-cooked "Cabanon" style) plate		<b>9.20 €</b>
<b>Crevettes « cuites de peur »</b> pousse de soja, cacahuètes et saveur asiatique		<b>14.90 €</b>
<b>Soupe de poissons de roche « maison »</b> Our Rock Fish Soup Sélection de poissons issus de la pêche locale		<b>24.00 €</b>
<b>Sélection de Maquereaux « LA BELLE-ILOISE »</b> Accompagnées de croutons, beurre demi-sel & salade		<b>12.50 €</b>

## Les Plats

**Tous nos plats sont préparés sur place par notre équipe de passionnés !**

**100% Home made !**

<b>Chipirons en persillade, grillés à la plancha</b> Comme au Pays basque (tendres & moelleux) & sa garniture du moment		<b>39.00 €</b>
<b>La Daurade Royale ou Le Bar « rôti » au four ( France)</b> & ses pommes de terre vapeur (400/600 Grs) Poisson présenté entier sur assiette Roasted Sea bream with steamed potatoes	<b>(100grs)</b>	<b>7.50 €</b>
<b>Gambas sauvages flambées</b> au Pastis ou au Cognac, décortiquées par nos soins Persillade et garniture du moment Our « flambées » wild prawns		<b>41.00 €</b>
<b>Parillada (min. 2 pers) « maison »</b> Mixe de poissons, moules, calamars et crevettes cuits à la plancha, persillade et piment d'Espelette	<b>Par pers.</b>	<b>48.00 €</b>
<b>Marmite du Pêcheur « maison »</b> sélection de poissons issus de la pêche locale, pommes de terre grenaille & fenouil		<b>33.00 €</b>

**Poulpe caramélisé à la Plancha « maison »**

Our Caramelised Octopus « à la Plancha »  
Saveur asiatique, garniture du moment

**39.00 €****Tartare de poisson du jour, extra frais, coupé « minute » au couteau**

servi avec ses frites maison et salade

Our fish Tartare of the day, extra fresh, cut "minute"

**30.00 €****Steak de Thon** et sa Tapenade d'olives taggiasche, juste saisi, garniture du moment

Yellowfin Loin Heart Tuna Steak

**39.00 €****Moules de Bouchot AOP à « la Marinière »** (env. 800gr) -

Mussels « Bouchot » Marinière

Assiette de frites « maison »

**18.00 €****6 €****Moules de Bouchot AOP à la crème** (env. 800gr) -

Mussels with cream sauce

Assiette de frites « maison »

**21.00 €****6 €****Sole sauvage de nos côtes Françaises, façon « meunière » ou à la plancha** (100grs)

Wild sole from the French coast, "meunière" style or "à la plancha »

agrémentée de nos légumes de saison

**13.90 €****Notre pièce du boucher** - Our butcher's piece

sélection Premium de notre boucher Alain Pons « Ô Tablier du Boucher »

**29.00 €****Supplément garniture**

Aux choix : légumes de saison, frites maison, ... Nous consulter

**6.00 €**

Provenance de nos poissons : Méditerranée et Atlantique (France)

**Plat du jour** ( Du Lundi au Vendredi midi, hors jours fériés)**19.00 €**

Poisson découverte du jour, fileté ou préparé par nos soins & garniture du moment

*Fish fillet of the day*

**LE VENDREDI** (midi hors jour férié) ..., c'est :

**L' AIOLI du Cabanon** ( Tout préparé « MAISON »)

**19.00 €****Plat Enfant****12.90 €**

## Risottos & Pâtes

Nos Risottos & pâtes sont accompagnés de Notre fameuse crème crustacés, entièrement préparée « maison » avec des produits frais sur la base d'une recette originale du Chef Roger VÉRGÉ.

### - Risottos

Aux Gambas sauvages « Décortiquées par nos soins »	39.00 €
Aux Saint Jacques	39.00 €
Au Homard	58.00 €

### - Pâtes extra fraîches d'Italie, à l'encre de seiche

	39.00 €
Aux Gambas sauvages « Décortiquées par nos soins »	39.00 €
Aux Saint Jacques	58.00 €
Au Homard	

### *Entre Terre & Mer...*

**Ravioles à la daube provençale de chez « Rosine » & Gambas grillées** 39.00€  
Sublimées avec notre fameuse crème crustacés « Maison »