LE CABANON de l'écailler

DEPUIS 2010

LA MER, UNE PASSION, UN MÉTIER !

Depuis 2010, LE CABANON de l'écailler a été pensé dans un esprit « *bistrot convivial* », ambiance cabanon de l'île d'Oléron.

Pas de « chic » ... mais de la compétence en cuisine et de la qualité dans vos assiettes.

« Chaleur ou Fraîcheur », notre chef *Stéphane* fait tout pour ravir vos papilles tout au long de l'année et vous offrir simplement le meilleur en qualité et en goût.

Sa citation préférée est celle qu'aimait répéter Paul Bocuse « *Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée* ».

Bon appétit !

Toute notre cuisine est faite maison
à partir de produits frais et de saison,
sélectionnés avec passion.

Chaque évènement est unique !

À EMPORTER & LIVRAISON POSSIBLE

Le cabanon vous propose la formule idéale suivant vos envies et vos besoins.

Propositions en fonction du lieu, du nombre de personnes et de vos préférences culinaires.

PRODUITS FRAIS • CUISINE MAISON • ARRIVAGES QUOTIDIENS

LE CABANON de l'écailler

DEPUIS 2010

LA MER, UNE PASSION, UN MÉTIER !

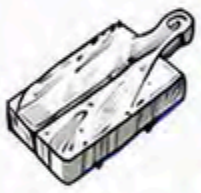
EN ATTENDANT...

RILLETTES DE LA MER
Maison Marthe – Oléron

Bar au fenouil, Rillette Saumon à l'aneth,
Sardine citronnée, Crevette coriandre gingembre,
Seiche au chorizo, Merlu citron vert

TARAMA & BLINIS
Blanc ou Wasabi ou Crabe

" À PARTAGER OU PAS "



LA PLANCHE DU CABANON
Sardines marinées
Anchoïade maison
Saumon gravlax à l'aneth
Rillettes de poissons maison
Servi avec salade verte, blinis et croûtons

L'ASSIETTE "PERSILLADE" DU CABANON
Praires, Bulots, amandes, moules

ENTRÉES

LA PETITE ASSIETTE "PERSILLADE" DU CABANON
Praires, Bulots, amandes, moules

CEVICHE DE LOUP
lait de coco, citron vert & salade d'herbes fraîches

SOUPE DE POISSON MAISON
Croûtons, rouille

ROUELLES DE CALAMARS
& sauce tartare

TARTARE DE SAUMON
Citron confit & subtil mélange d'herbes

SAUMON GRAVLAX MAISON
Aneth, betterave, blinis

De Saison ...

L'ASSIETTE DE SARDINES EN PAPILLON

PLATS

LE LOUP OU LA DAURADE RÔTI
Grenaille rôties
Poisson présenté entier sur assiette

LA SOLE à la plancha & son beurre citronné
Riz vénéré, légumes

FILET DE LOUP SAUCE CHAMPAGNE
Garniture de moment, émulsion légére au champagne

LES LINGUINE ALLE VONGOLE
Linguine & palourdes, by le Cabanon

LES GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS
Riz vénéré & légumes de saison

LES MOULES EN PERSILLADE à la crème
& frites maison

LE PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ
Riz vénéré, légumes

MIX-GRILL DU CABANON
Parrillada de poissons grillés, grenaille rôties
sauce chimichurri

LES CHIPIRONS en persillade, grillès à la plancha
& garniture de moment

LA PIÈCE DU BOUCHER
& frites maison

TARTARE DE SAUMON
& frites maison
Citron confit & subtil mélange d'herbes

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES

RIZ VÉNÉRÉ

GRENAILLES RÔTIES

pour le loup ou la daurade rôti :
Poisson présenté entier sur assiette

LÉGUMES SAUTÉS

PRODUITS FRAIS • CUISINE MAISON • ARRIVAGES QUOTIDIENS

LE CABANON
de l'écailler

LA MER, UNE PASSION, UN MÉTIER !

DEPUIS 2010

L'ÉTAL DU CABANON

La pêche du jour selon arrivage

LOUP RÔTI
DAURADE ROYAL RÔTI
TURBO RÔTI
SAINT-PIERRE RÔTI
CHAPON RÔTI
SOLE GRILLÉE

De notre vivier

selon arrivage (prix nous consulter)

HOMARD BRETON
LANGOUSTE
TOURTEAU
ARAIGNÉE

LA PÊCHE DU JOUR & NOS CRUSTACÉS
SONT PRÉSENTÉS SUR L'ÉTAL

MENU DU CABANON

UNIQUEMENT LE MIDI
Du lundi au vendredi, hors jours fériés

SAUMON GRAVLAX
ou
3 HUÎTRES, 3 CREVETTES & BULOTS

LINGUINE ALLE VONGOLE
ou
FILET DE POISSON du moment grillé

SALADE D'ANANAS
ou
TIRAMISU
ou
2 BOULES DE GLACE

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
Choix identiques au menu du Cabanon

MENU DU MOUSSAILLON

Pour les enfants de moins de 12 ans

FILET DE POISSON DU JOUR
Frites, pâtes ou légumes

BOULE DE GLACE
Parfum parmi notre sélection

VERRE DE SIROP
Parfum parmi notre sélection

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

HUÎTRES / COQUILLAGES & CRUSTACÉS

HUÎTRES

FINES / FINE OYSTERS

Fines de Charentes Maritimes (HCM) N°3
Oysters from Charente Maritime

Fines de Saint-Vaast (Normandie) N°3
Oysters from Normandy

Fines de Bretagne N°3
Oysters from Brittany

SPÉCIALES / SPECIAL OYSTERS

Gillardeau N°2

Gillardeau N°3

Gillardeau N°5

Spéciales HCM « Plaisir » N°3

Spéciales "Joséphine" N°3

COQUILLAGES / SHELLFISH

Amandes · *Origine Atl. Nord-Est*
Almonds · Origin NE Atlantic

Bigorneaux cuits maison · *Origine Atl. Nord-Est*
Home Baked Winkles · Origin NE Atlantic

Bulots cuits maison (env. 200 gr) · *Origine Atl. Nord-Est*
Whelks (Home-cooked « Cabanon » style, approx. 200 g) · Origin NE Atlantic

Moules d'Espagne · *Origine Atl. Nord-Est*
Spanish Mussel · Origin NE Atlantic

Palourdes · *Origine Atl. Nord-Est*
Large Clam · Origin NE Atlantic

Clam (gros) · *Origine Atl. Nord-Est*
Large Clam

CRUSTACÉS / CRUSTACEANS

Crevettes roses 30/40 cuites maison · *Origine AMS*
Farmed shrimp 30/40 · Home cooked · Origin AMS

Gambas 10/15 sauvages cuites maison · *Origine Atl. Centre-Est*
Wild shrimp 10/15 · Home cooked · Origin NE Central Atlantic

Pince de Tourteau 8/12
Crab leg 8/12

Tourteau (env. 700 gr.) · *Origine Atl. Nord-Est*
Home-cooked crab (approx. 700 g) · Origin NE Atlantic

Homard Européen cuit maison · *Origine Atl. Nord-Est*
Home-cooked European lobster · Origin NE Atlantic

Saumon Fumé · *Origine Atl. Nord-Est*
Smoked Salmon · Origin NE Atlantic

Tartare de Saumon · *Origine Atl. Nord-Est*
Salmon Tartare · Origin NE Atlantic

Prix nets en euros · Service compris / Net prices in euros · Service included

LE CABANON de l'écailler

ÎLE D'OLÉRON

LA MER, UNE PASSION, UN MÉTIER !

NOS COMPOSITIONS

PLATEAU POUR 1 PERSONNE

Le « DÉCOUVERTE »

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

Le « TENTATION »

NOTRE TARTARE DE POISSON DU JOUR « MAISON » (env. 80gr.)

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

Le « TRADITION »

NOTRE SAUMON FUMÉ
« tranché mains »

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

PLATEAU POUR 2 PERSONNES

Le « PRÉLUDE »

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

Le « DÉCLARATION »

NOTRE TARTARE DE POISSON DU JOUR « MAISON » (env. 160gr.)

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

Le « TENDANCE »

NOTRE SAUMON FUMÉ
« tranché mains »

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

Le « ÉMOTION »

NOTRE TARTARE DE POISSON DU JOUR « MAISON » (env. 160 gr.)
NOTRE SAUMON FUMÉ
« tranché mains »
12 Huîtres Fines N°3
6 Crevettes (30/40)
4 Amandes
4 Moules d'Espagne
2 Palourdes
Bulots cuits maison (env. 200gr.)

Le CABANON

1 TOURTEAU FEMELLE
12 Huîtres Fines N°3
2 Gambas
8 Crevettes (30/40)
6 Amandes
6 Moules d'Espagne
Bulots cuits maison (env. 200gr.)

Le CABANON « Royal »

1 HOMARD BLEU
12 Huîtres Fines N°3
2 Gambas
8 Crevettes (30/40)
6 Amandes
6 Moules d'Espagne
Bulots cuits maison (env. 200gr.)

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

Prix nets service compris – TVA incluse

Le Cabanon
de l'écailler

LA MER, UNE PASSION, UN MÉTIER !

Les Desserts

Desserts de la carte

Tiramisu maison .....

Baba au rhum, chantilly .....

Panna-cotta aux fruits rouges .....

Salade d'ananas rafraîchi à la menthe
& sa glace clémentine .....

Coulant au chocolat, glace vanille ♥ .....

Soufflé glacé au Grand Marnier .....

Café gourmand .....

Glaces Artisanales
(artisan glacier)

100 % naturel, sans colorant, fruits frais de saison

La boule .....

Supplément chantilly .....

Glaces : Chocolat, Vanille, Café, Amarena,
Fleur d'oranger miel pignons, Rhum raisin

Sorbets : Citron, Fraise, Poire, Mandarine