



■ Chef de cuisine :
Juberti Maroni
■ Chef pâtissier :
Pascal Minodier

Fruits de mer

Assiette de Bulots Mayonnaise	21,00 €
Bouquet de crevettes roses	23,00 €
Buisson de Langoustines Mayonnaise	30,00 €

Huîtres



Les huîtres N°3 Banc d'Arguin de la **KABANE** :

■ Les six 18,00 € ■ Les neuf . 25,00 € ■ Les douze . . . 32,00 €

Les Spéciales Gillardeau N°4 :

■ Les six 25,00 € ■ Les neuf . 37,00 € ■ Les douze . . . 48,00 €

L'assiette dégustation panachée

Huîtres Banc d'Arguin de la **KABANE** — Gillardeau

■ Les six 22,00 € ■ Les douze 40,00 €

En accompagnement uniquement : saucisse grillée 4,00 €

Servis uniquement le vendredi, samedi,
dimanche, vacances et jours fériés

Plateaux de fruits de mer

Le Plateau de Fruits de Mer 69,00 €
Huîtres, coquillages, demi-tourteau, langoustines,
crevettes roses, bulots, bigorneaux.

Le Plateau de Crustacés Cuits 64,00 €
Demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.

L'Assiette de l'Écailler 44,00 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.

Supplément demi-homard cuit Consultez l'ardoise

Supplément homard entier cuit Consultez l'ardoise

Coquillages et crustacés

Moules d'Espagne crues	13,50 €
Amandes	12,00 €
Palourdes	19,50 €
Bigorneaux	14,00 €
Tourteau Mayonnaise	26,00 €

Tributaires des Vents et Marées, certains produits peuvent manquer, veuillez nous en excuser.

Menu enfant

(-10 ans) 15,00 €

Poisson ou Viande et sa garniture ■ Glace 2 boules

Les incontournables du Pinasse

À partager. . . ou pas!

Jambon Iberico Pata Negra	21,50 €
Friture de calamars	19,00 €
Rillettes de thon rouge	19,00 €

Entrées

Soupe de poisson maison Tomme catalane râpée, rouille et croûtons	14,00 €
Terrine de foie gras Pain brioché et chutney aux fruits de saison	23,00 €
Caviar Ébène du Moulin de la Cassadote (30 gr)	98,00 €
■ Plat végétarien	19,50 €
■ Salade de homard Salade romaine, pommes de terre grenailles, olives Taggiasche, tomates, pois gourmands et vinaigrette à la bisque	27,50 €

Les Plats terre et mer

Belle sole de l'Atlantique Grillée ou meunière	48,00 €
Homard bleu de notre vivier simplement rôti Beurre blanc au corail de homard	Consultez l'ardoise
Magret de canard entier mousseline de pomme de terre au beurre, Grany smith rôtie, ail confit et jus brun à la truffe	34,00 €
La belle entrecôte grillée Frites maison et sauce béarnaise, échalotes	34,00 €
Tartare de bœuf Frites maison et salade	27,00 €

Les plats pour deux

Le turbot grillé Wok de légumes et sauce béarnaise sur crevettes grises	98,00 €
La côte de bœuf Aberdeen IGP (environ 1,100 kg) Frites maison et sauce béarnaise, échalotes	120,00 €

Desserts

Assiette de fromages affinés	13,00 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	11,00 €
Les profiteroles du Pinasse	13,00 €
Presqu'île flottante	13,00 €
Café gourmand, très gourmand	15,00 €
Irish Coffee (Jameson)	13,00 €

Nos desserts sont exclusivement élaborés
avec du chocolat VALRHONA

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix nets service compris

Glaces

"Élaborées par un
Maître artisan glacier"

Dame Blanche Glace vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly	11,00 €
Poire Belle Hélène Glace vanille Bourbon, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	11,00 €
Pêche Melba Glace vanille Bourbon, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly	11,00 €
Café Liégeois Glace café 100% Arabica, café, chantilly	11,00 €
Chocolat Liégeois Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	11,00 €
Coupe Colonel Sorbet citron vert, Vodka	13,00 €
Coupe trois boules Sorbet ou glace au choix	7,50 €