

L'Eclade

A partager ou pas...

Planche de Saumon gravelax oignon rouge, burrata, pesto	17
Cassiolette de Petits calamars (chipirons) à la Persillade	15
Trio 6 Huîtres Spéciales, 6 crevettes roses mayonnaise, bulots à l'aïoli (250g)	25
Planche de Charcuteries Ibériques (120g) Jambon Bodega, chorizo ibérique, saucisson ibérique	15
Planche de Fromages Manchego AOP, Fourme d'Ambert AOP, Tomette de brebis basque, confiture cerises	18
Planche mixte : Charcuteries Ibériques + Planche de Fromages	25
Tapas Aiguillettes de poulet cornflakes, onion rings, Nacho cheese, bouchées de camembert	15

Grandes Salades

Cæsar Poulet cornflakes, tomates, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Cæsar	18
Cæsar Crevettes crevettes, avocat, tomates fraîches, copeaux de parmesan, sauce Cæsar	19
Salade de Chèvre Chaud rôti au miel, tomate, poitrine grillée	18
Italienne jambon de Serrano, Burratina, tomates, melon, oignon rouge, tapenade	19

Fruits de Mer

Huitres Spéciales n°3	Les 6	13	Les 9	19	Les 12	25
Soupe de Poissons toasts à la rouille	12	Bulots à l'aïoli (350g)	13			
Crevettes roses mayonnaise (12)	13	Langoustines mayonnaise	19			
Tourteau mayonnaise	17	Duo 6 Huîtres, 6 crevettes mayonnaise	20			
Ecailler (1 pers.) 6 huîtres, 6 crevettes roses, 3 langoustines, bulots à l'aïoli (250g)			34			
Corsaire (2 pers.) 10 huîtres, 10 crevettes roses, 6 langoustines, bulots à l'aïoli (350g), Tourteau mayonnaise, moules			69			

Spécialités de Moules

Portion de 800g environ, servies avec frites

Marinière échalote, ail, persil, vin blanc	15,5
Roquefort Marinière nappage crème au Roquefort	19
Palmyrienne Marinière, crème à l'aneth, ciboulette	18
Du Chef Marinière crème, chèvre et chorizo	19
"Façon Eclade" flambées avec des aiguilles de pin	18

Côté Mer

selon arrivage

Fish & Chips pommes frites, sauce Béarnaise	19
Tartare de Saumon crème épaisse, ciboulette, frites	22
Pavé de Saumon riz arborio, sauce Béarnaise	21
Filet de rouget röstli de pomme de terre, sauce Vierge	19
Poulpe moëlleux snacké riz arborio, légumes du soleil grillés	24
Risotto aux gambas	25

Parillada à la plancha 29

Rouget, Saumon, Gambas, moules, risotto, rougail

Côté Terre

Burger Angus oignons confits, tomate, oignon rouge, cheddar, frites	19
Bacon Burger Burger Angus + poitrine fumée, frites	21
Assiette de Kebab frites, sauce blanche	17
Magret entier IGP, cuit sur graisse, frites	24
Tartare de Bœuf Charolais au couteau, frites	19
Belle Entrecôte (environ 300g) frites	27

Salade Verte 4

Supplément Frites 4

Sauce au choix : Béarnaise, Poivre, Roquefort 3

Desserts

Brioche façon pain perdu et sa boule de vanille	10
Fromage blanc coulis de fruits rouges ou crème de marron	7
Moelleux au chocolat	8
Assiette de fromages Fourme d'Ambert, Tomette de Brebis Basque	8,5
Crème Brûlée Vanille Bourbon	9
Café Gourmand resto	12,5

Découvrez notre Carte de Glaces Artisanales

Pizzas

Servies éventuellement avec une salade verte : 3

Base confit de tomate, emmental, mozzarella

Margherita	basilic frais	11
Regina	jambon blanc, champignons frais, basilic	13,5
Calzone	jambon blanc, champignons frais, œuf en chausson	15,5
Kebab	kebab, oignon, sauce kebab	15
Texane	viande de bœuf épicée, chorizo, oignon, poivron	16

Base crème, emmental, mozzarella

Végétarienne	aubergine, courgette, poivron, champignon frais, tomate, oignon rouge	14,5
Burratina	saumon, burratina, pesto vert	17,5
4 Fromaggi	chèvre, roquefort	16
Chèvre Miel	chèvre, miel, noix	15
Raclette Bacon	poitrine fumée, fromage à raclette, champignon frais, oignon	16
Tout ingrédient supplémentaire		2

Vins blancs



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	6,2	15	24
Alsace Riesling Milles, Klipfel	18	29	
Bordeaux Entre-Deux-Mers Château Bonnet	18	29	
Accompagne avec bonheur vos fruits de mer			
Chablis AOP Domaine Lambert de Valentinois		35	
Pays d'Oc IGP Domaine Joy St André (Doux)	7,5	27	

Vins rosés



Corse San Pieru	6,2	19	
Côtes de Provence Galet de Provence		15	
Côtes de Provence AOP Chateau Peyrassol	7,2	32	
Incontournable sur vos poissons			

Vins rouges



Bordeaux Le Gay Bordeaux supérieur AOD	6,5	20	
Pic Saint Loup Bio Domaine des Rocs		27	
Côte du Rhône Domaine La Berthète	15	24	
S ^t Nicolas de Bourgueil Domaine de la Rodaie	18	29	
Délicieusement fruité			
Bourgogne Pinot Noir P. Gruber		34	
Pessac Léognan Château Larrivet Haut Brion		48	

Express

servi jusqu'à 13h30 puis jusqu'à 21h (sauf dimanche et fêtes)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21
Entrée + Plat + Dessert 26

Terrine aux 2 saumons
ou Salade de Chèvre Chaud

Brandade de Morue fraîche
ou Cuisse de Canard confite, frites

Fromage Blanc, Coulis de Fruits rouges
ou Glace 2 Boules

Détente 29

servi jusqu'à 13h30 et 21h

Trio Huîtres, Crevettes, Bulots (sup. 4)
ou Saumon au Gravlax
ou Salade de Gésiers confits

Petits calamars (chipirons) à la Persillade, riz arborio
ou Filet de Rouget, röstli de pomme de terre, sauce vierge
ou Pièce du Boucher, frites

Crème Brûlée ou Glace 2 Boules
ou Coupe glacée de nos spécialités
(Prix de la carte Limonade moins 5 €)

Enfant 11

moins de 10 ans

Nuggets de Volaille, frites
ou
Steak haché, frites

Coupe Souris ou Compote gourde

Boissons

Jus de fruit.....4	Soda, 1/4 Cidre, 1/4 Vittel, Perrier 33 cl, Lipton Tea Verre.....4	Supplément sirop ou tranche.....0,5			
Jupiler 25 cl.....4	Leffe 25 cl.....5	Despé Bouteille.....7	Eaux Minérales 50 cl.....5	100 cl.....7	Café Resto.....2,6
Anisé 2 cl.....5	Kir.....5	Sangria 14 cl.....6,8	Pichet Sangria 50 cl.....16	Martini 6 cl, Pineau des Charentes.....5	
Spritz.....12	Coupe de Champagne 12 cl.....10	Kir Royal 12 cl.....11	Get 27, Limoncello, Cognac***, Whisky.....8		