Bienvenue

La majorité de nos produits font l'objet d'un arrivage journalier, ce qui nous permet de garantir cette fraîcheur depuis de nombreuses années.

En cas de rupture , la composition de nos plateaux peut être modifiée à valeur équivalente, car la majorité de nos produits ne peut être stocké ou conservé durablement.

Afin de profiter pleinement de votre dégustation, n'hésitez pas à nous demander conseil.

Notre chef de cuisine vous garantit une constance dans la préparation de ses recettes, dans le respect des règles d'hygiène ainsi que dans la tradition de notre si belle cuisine française.

Nos écaillers veillent minutieusement à la fraîcheur ainsi qu'à la qualité de nos coquillages, de nos crustacés et échangent quotidiennement avec nos ostréiculteurs (La famille Geay et la Maison Gillardeau).

Nous privilégions la pêche locale et responsable et mettons tout en oeuvre pour satisfaire vos papilles et préserver au mieux notre planète.

Attention si vous êtes allergiques, dites le nous, vous trouverez une fiche signalétique en dernière page.

Nous vous souhaitons un très bon appétit et un agréable moment dans notre établissement.

Assia et Guillaume

L'OSTRÉA

RESTAURANT ECAILLER

Moules Frites

Marinière, Crème ou Rouille
Moules d'Espagne — 16,90 €

Poissons

Soupe de poissons de roche maison
Avec sa rouille et ses croûtons — 14,00 €

Pareillade de poissons à la plancha
Assortiments de 3 poissons à la plancha - accompagnement légumes — 23,90 €

Loup à la plancha (élevage Tamaris) - accompagnement légumes — 21,00 €

Dorade à la plancha (élevage Tamaris) - accompagnement légumes — 21,00 €

Sole à la plancha (A.N.E) - accompagnement légumes — 23,90 €

Aïoli maison tous les vendredis
Réservation conseillée — 20,00 €

Poissons sauvages en suggestion
Prix selon les cours et surtout selon la pêche

Tartare de thon
200 gr environ accompagné de frites et de salade — 19,90 €

Tartare de saumon
Origine Ecosse Label Rouge 200 gr environ
accompagné de frites et de salade — 18,90 €

Crustacés

Langouste à la plancha — selon cours

Homard Européen à la plancha 400/600gr — 59,00 €

Brochette de gambas sauvages à la plancha 3 pièces
Gambas sauvages (tailles 10/20) pêchées en Argentine — 23,00 €

Viande

Entrecôte grillée (origine Irlande) environ 300 gr, frites et salade verte — 25,00 €

Menu Enfant

Steak haché (*Origine France*) **ou Pavé de saumon à la plancha**
accompagnement frites ou légumes
Boisson : verre de soda ou sirop à l'eau
Dessert : 1 boule de glace au choix — 13,90 €

Suite à de nombreux incidents, nous n'acceptons plus les règlements par chèques

Nos plateaux

Solo

1 pers — 29€

8 Huîtres fines n°3
6 Crevettes Amérique du sud (40/60)
1 Gambas Océan Indien (30/40)
6 Moules spéciales
6 Bulots cuits
Crevettes grises / Bigorneaux

Calanque

2 pers — 64€

18 Huîtres fines n°3
12 Crevettes Amérique du sud (40/60)
2 Gambas Océan Indien (30/40)
12 Bulots cuits
2 Tr. de Saumon fumé Ecosse
Crevettes grises / Bigorneaux

Ecume

2/3 pers — 78€

24 Huîtres fines n°3
12 Crevettes Amérique du sud (40/60)
10 Moules spéciales
8 Palourdes moyennes
12 Bulots cuits
Crevettes grises / Bigorneaux

Nautil

2/3 pers — 85€

18 Huîtres fines n°3
12 Crevettes Amérique du sud (40/60))
4 Gambas Océan Indien (30/40)
6 Amandes
8 Moules spéciales
8 Palourdes moyennes
12 Bulots cuits
2 Clams
Crevettes grises / Bigorneaux

Photos non contractuelles

Suite à de nombreux incidents, nous n'acceptons plus les règlements par chèques

NÉMO

2/3 PERS — 95€

1 Tourteau (femelle 500/800 gr)
18 Huîtres fines n°3
12 Crevettes Amérique du sud (40/60)
2 Gambas Océan Indien (30/40)
4 Amandes
10 Moules spéciales
6 Palourdes moyennes
12 Bulots cuits
Crevettes grises / Bigorneaux

TOI ET MOI

2/3 PERS — 109€

18 Huîtres fines n°3
2 Gambas Sauvages (20/30)
12 Crevettes Amérique du sud (40/60)
4 Moules spéciales
4 Palourdes moyennes
12 Bulots cuits
2 Tr. de Saumon fumé Ecosse
Crevettes grises / Bigorneaux
1 Bouteille de champagne 37.5 cl

LAMPARO

2/3 PERS — 129€

1 Homard Européen cuit maison (400/600 gr)
18 Huîtres fines n°3
12 Crevettes Amérique du sud (40/60)
4 Gambas Océan Indien (30/40)
4 Amandes
8 Moules
8 Palourdes moyennes
12 Bulots cuits
Crevettes grises / Bigorneaux

TRIMARAN

3/4 PERS — 137€

30 Huîtres fines n°3
15 Crevettes Amérique du sud (40/60)
9 Gambas Océan Indien (30/40)
9 Amandes
3 Clams
9 Moules spéciales
9 Palourdes moyennes
24 Bulots cuits
Crevettes grises / Bigorneaux

Photos non contractuelles

Suite à de nombreux incidents, nous n'acceptons plus les règlements par chèques

HAÏTI

2/3 PERS — 79€*

*79€+ Prix Langouste

1 Langouste **au choix***
18 Huîtres fines n°3
12 Crevettes Amérique du sud (40/60)
2 Gambas Océan Indien (30/40)
4 Amandes, 8 Moules spéciales
8 Palourdes moyennes
12 Bulots cuits
Crevettes grises / Bigorneaux

L'OSTRÉA

4/5 PERS — 161€

36 Huîtres fines n°3
20 Crevettes Amérique du sud (40/60)
16 Gambas Océan Indien (30/40)
8 Amandes
12 Moules spéciales
8 Palourdes moyennes
2 Clams
24 Bulots cuits
Crevettes grises / Bigorneaux

GOÉLETTE

4/5 PERS — 189€

1 Tourteau (femelle 500/800 gr)
1 Homard Européen cuit maison (400/600 gr)
36 Huîtres fines n°3
20 Crevettes Amérique du sud (40/60)
4 Gambas Océan Indien (30/40)
4 Amandes
8 Moules spéciales
8 Palourdes moyennes
24 Bulots cuits
Crevettes grises / Bigorneaux

L'ESTÉREL

4/5 PERS — 182€

2 Tourteaux (femelle 500/800 gr)
36 Huîtres fines n°3
20 Crevettes Amérique du sud (40/60)
8 Gambas Océan Indien (30/40)
8 Amandes
12 Moules spéciales
12 Palourdes moyennes
24 Bulots cuits
Crevettes grises / Bigorneaux

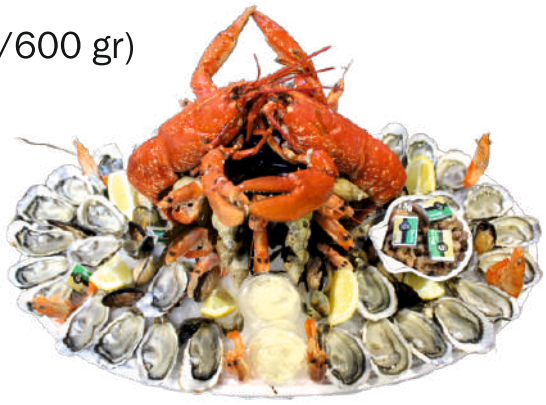
Photos non contractuelles

Suite à de nombreux incidents, nous n'acceptons plus les règlements par chèques

CATAMARAN

4/5 PERS — 229€

2 Homards Européens cuits maison (400/600 gr)
36 Huîtres fines n°3
20 Crevettes Amérique du sud (40/60)
8 Gambas Océan Indien (30/40)
8 Amandes, 12 Moules
12 Palourdes moyennes
24 Bulots cuits
Crevettes grises / Bigorneaux



L'ATLANTIDE

6/7 PERS — 259€

3 Tourteaux (femelle 500/800 gr)
48 Huîtres fines n°3
30 Crevettes Amérique du sud (40/60)
18 Gambas Océan Indien (30/40)
12 Amandes
12 Moules spéciales
12 Palourdes moyennes
36 Bulots cuits
Crevettes grises / Bigorneaux

L'ODYSSÉE

6/7 PERS — 339€

3 Homards Européens cuits maison (400/600 gr)
48 Huîtres fines n°3
30 Crevettes Amérique du sud (40/60)
18 Gambas Océan Indien (30/40)
12 Amandes
12 Moules spéciales
12 Palourdes moyennes
36 Bulots cuits
Crevettes grises / Bigorneaux

Photos non contractuelles

Suite à de nombreux incidents, nous n'acceptons plus les règlements par chèques

Composez-vous même votre plateau

Huîtres

Marennes Oléron	les 6	les 12
Fines de claires (iodées et un peu charnues)		
Geay n°3	10€	20€
Geay n°2	12€	24€
Spéciales (très charnues avec un goût de noisette)		
Geay n°3	16€	32€
Geay n°2	18€	36€
Spéciales Gillardeau (huîtres très charnues)		
Gillardeau n°4	16€	32€
Gillardeau n°3	18€	36€
Gillardeau n°2	20€	40€

Huîtres sur commande (minimum 48h avant)

Normandie	les 6	les 12
Royal Isigny n°3	18€	36€
Royal Isigny n°2	20€	40€
Bretagne		
Belon		4,50€ la pièce
Plate de Cancale		4€ la pièce
Méditerranée	les 6	les 12
Tamaris ou Bouzigues n°3	9€	18€

Suite à de nombreux incidents, nous n'acceptons plus les règlements par chèques

Composez-vous même votre plateau

CRUSTACÉS

Homard Européen (400/600 gr)*	55 € pièce
Homard Européen 800 gr et plus	selon le cours
Langouste rose ou rouge	selon le cours
Araignée (600/800 gr)* sur commande	selon le cours
Tourteau femelle (500/800 gr)*	20 € pièce
Pinces de tourteau (12/20)**	3,90 € pièce
Pattes de king-crab	selon le cours
Langoustines (16/20)**	3,90 € pièce
Langoustines (10/15)**	4,90€ pièce
Langoustines (5/10)**	selon le cours
Gambas sauvages Océ. Indien (20/30)**	4,30 € pièce
Gambas sauvages Afrique (10/15)**	10,90 € pièce
Gambas sauvages Afrique (5/10)**	selon le cours
Gambas Océ.Indien (30/40)** élevage	12.90 € les 6 pièces
Crevettes Amé.du Sud (40/60)** élevage	5,90 € les 6 pièces
Crevettes Grises	4,50 € les 100 gr
Saumon fumé Origine Ecosse	12 € les 100 gr

* Poids de la pièce ** Nombre de pièces au kg

COQUILLAGES

Bulots cuits	5,90 € les 6
Moules d'Espagne	5,90 € les 6
Amandes	5,90 € les 6
Praires (en saison)	2.50 € pièce
Palourdes moyennes	9 € les 6
Clams	4.50 € pièce
Violets	4.50 € pièce
Bigorneaux gros cuits maison	4,50 € les 100 gr
Oursins (en saison)	selon le cours
Oursins de Galice (en saison)	selon le cours

Suite à de nombreux incidents, nous n'acceptons plus les règlements par chèques

Desserts

Café gourmand	10,00 €
Baba au rhum	9,50 €
Crème brulée	6,90 €
Ile Flottante	6,50 €
Dessert du jour	7,00 €
Tarte citron meringuée	7,00 €
Tarte tatin et sa boule de glace	8,00 €
Glace 1 boule au choix	3,00 €
Glace 2 boules au choix	5,50 €
Glace 3 boules au choix	7,50 €
Supplément Crème fouettée	1,00 €

Boissons Chaudes

Expresso	2,50 €
Café allongé	3,00 €
Noisette	2,60 €
Cappuccino	3,50 €
Chocolat	3,50 €
Thé	3,00 €
Infusion	3,00 €
Irish Coffee	8,50 €

Digestifs

Cognac, Armagnac, Vodka	4 cl	7,00 €
Poire Williams	4 cl	6,00 €
Limoncello, Manzana	4 cl	5,00 €
Jack Daniels	4 cl	9,00 €
Jack Daniels Single Barrel	4 cl	12,00 €

Suite à de nombreux incidents, nous n'acceptons plus les règlements par chèques

Apéritif

Coupe de champagne Bruno Paillard	12 cl	14,00 €
Coupe de champagne Besserat de Bellefon	12 cl	12,00 €
Vin blanc accompagné	12 cl	4,70 €
Kir Royal	12cl	12,00 €
Ricard, Pastis	2 cl	4,00 €
Pastis accompagné	2 cl	4,50 €
Gin, Vodka, Rhum blanc	4 cl	7,00 €
Américano maison	8 cl	8,90 €
Martini blanc, rosé, rouge	6 cl	6,50 €
Muscat, Porto	6 cl	6,50 €
Whisky Baby	2 cl	4,00 €
Whisky (JB ou Clan Campbel)	4 cl	7,00 €
Whisky 12 ans (Chivas ou Glenfiddich)	4 cl	10,00 €
Jack Daniels	4 cl	9,00 €
Jack Daniels Single Barrel	4 cl	12,00 €
Gin Hendricks	4 cl	12,00 €
Gin Bombay Sapphire	4cl	10,00 €
Supplément soda		2,00 €

Cocktails

Aperol Spritz	25 cl	10,00 €
Mojito	25 cl	10,00 €
Ti-Punch	4 cl	7,50 €
Casablanca gin, champagne, sirop de cranberry	12 cl	10,00 €
Cocktail sans alcool Virgin Spritz , Virgin Mojito, Cocktail à base de jus de fruits	25 cl	8,00 €

Bières

Heineken pression	25 cl	3,50 €
Leffe	25 cl	4,00 €
Desperados	33 cl	6,00 €
Pietra	33 cl	6,00 €

Jus de fruits et Sodas

Coca Cola ou Coca Cola Zéro, Limonade, Perrier	33 cl	3,50 €
Orangina, Ice Tea pêche, Schweppes	25 cl	3,50 €
Jus de fruits Ananas, Orange, Pomme, Abricot, Tomate	25 cl	3,50 €

Eaux minérales

Evian	1 L	6,00 €
Badoit	1 L	6,00 €

Suite à de nombreux incidents, nous n'acceptons plus les règlements par chèques

TOULON

Vins

	Blanc	Rosé	Rouge
Languedoc Roussillon AOC			
Picpoul de Pinet Carte Noire 75 cl	19,00 €		
Vin de pays du Var			
Domaine de la Baratonne 75 cl AB	21,00 €	21,00 €	21,00 €
Provence			
Kennel 75 cl AB	29,00 €	29,00 €	33,00 €
Kennel 50 cl AB	24,00 €	24,00 €	27,00 €
Les Valentines AB 75 cl AB	36,00 €	36,00 €	39,00 €
Les Valentines AB 50 cl AB	29,00 €	29,00 €	31,00 €
Secret de Léoube 75 cl AB	39,00 €	39,00 €	45,00 €
Château des Sarrins 75cl AB	38,00 €	38,00 €	42,00 €
Château des Sarrins 50 cl AB	31,00 €		
Bandol			
Château Salettes 75 cl	42,00 €	42,00 €	52,00 €
Cassis			
Bodin 75 cl	36,00 €		
Savoie			
Apremont 75 cl	19,00 €		
Bourgogne			
Chablis 75 cl	36,00 €		
Pouilly fuissé 75 cl	42,00 €		
Bourgogne Aligoté 75 cl	25,00 €		
Meursault Domaine Matrot 75 cl	85,00 €		
Vallée de la loire AOC			
Sancerre 75 cl	39,00 €		
Muscadet 75cl	24,00 €		
Pouilly fumé 75 cl	37,00 €		

Champagnes

Bruno Paillard	75 cl	75,00 €
Besserat de Bellefon	75 cl	70,00 €

Pichets

Vin de France.
Vignoble Kennel Blanc , Rosé ,Rouge

Pichet 25 cl	5,00 €
Pichet 50 cl	10,00 €
Pichet 100 cl	20,00 €
Verre de vin 20 cl	4,50 €

Suite à de nombreux incidents, nous n'acceptons plus les règlements par chèques

HYERES

Vins

	Blanc	Rosé	Rouge
Languedoc Roussillon AOC			
Picpoul de Pinet Carte Noire 75 cl	19,00 €		
Vin de pays du Var			
Domaine de la Baratonne AB	21,00 €	21,00 €	21,00 €
Provence			
Kennel 75 cl AB	29,00 €	29,00 €	33,00 €
Kennel 50 cl AB	24,00 €	24,00 €	27,00 €
Château des Sarrins 75 cl AB	38,00 €	38,00 €	42,00 €
Château des Sarrins 50 AB	31,00 €		
Les Valentines AB 75 cl AB	36,00 €	36,00 €	39,00 €
Les Valentines AB 50 cl AB	29,00 €	29,00 €	31,00 €
Secret de Léoube 75 cl AB	39,00 €	39,00 €	45,00 €
Bandol			
Château Salettes 75 cl	42,00 €	42,00 €	52,00 €
Savoie			
Apremont 75 cl	19,00 €		
Bourgogne			
Chablis 75 cl	36,00 €		
Pouilly fuissé 75 cl	42,00 €		
Bourgogne Aligoté 75 cl	25,00 €		
Meursault Domaine Matrot 75 cl	85,00 €		
Vallée de la loire AOC			
Sancerre 75 cl	39,00 €		
Muscadet 75cl	24,00 €		
Pouilly fumé 75 cl	37,00 €		

Champagnes

Bruno Paillard	75 cl	75,00 €
Besserat de Bellefon	75 cl	70,00 €

Pichets

Vin de France.
Vignoble Kennel Blanc , Rosé ,Rouge

Pichet 25 cl	5,00 €
Pichet 50 cl	10,00 €
Pichet 100 cl	20,00 €
Verre de vin 20 cl	4,50 €

Suite à de nombreux incidents, nous n'acceptons plus les règlements par chèques