



*Janvier 2024, Nouvelle saison au Restaurant le Buccin  
Grégory en cuisine et Marco en salle ainsi que leur équipe  
sont heureux de vous accueillir et vous régaler autour de  
plats authentiques dignes d'une cuisine préparée comme à  
la maison.*

Notre Leitmotiv ?

« Les choses les plus simples sont souvent les meilleures,  
L'art est de savoir les lier... »



L'équipe du Buccin vous accueille  
Du mercredi au samedi midi et soir et  
Le dimanche Midi

## A partager

Crevettes Sauvages panure Pankow, sauce aigre doux maison	10€
Accras de morue, sauce chien, citron vert	9€

## Coquillages et Crustacés

Tourteau Mayonnaise (400/500grs)	19€
Demi-homard mayonnaise	24€
Buccins (bulots) Aioli (15)	14€
Crevettes roses (10)	12€
Langoustines mayonnaise (6/8)	19€
Crevettes grises	8€

## Huitres

	X6	X9	X12
Huitres M2 « spéciale maison Gillardeau »	26€	38€	48€
Huitres M3 « fine IGP Marennes Oléron maison Yves Papin »	13€	18€	25€
Huitres M3 « spéciale maison Yves Papin »	16€	24€	30€
Huitres M4 « spéciale maison Gillardeau »	19€	29€	38€

### Assiette dégustation

1 huitre MO spéciale « Yves Papin », 2 huitres M4 spéciale « Gillardeau », 2 huitres M2 spéciale « Gillardeau », 4 huitres Spéciale M3 « Yves Papin », 2 huitres M3 marennes Oléron, « Yves Papin »	29€
---	-----

## Le Vivier

Homard Européen flambé au Cognac ou au Pastis (400/600grs)	15€/100grs
Langouste Royale, (environ 1kg) beurre épicié, accompagnement au choix	22€/100grs

## Les Plateaux de fruits de Mer

### Le Cabestan 37€

9 huitres M3 « Fine Yves Papin »  
3 langoustines,  
5 crevettes roses  
10 bulots, coquillages

### Le Fort Louvois 47€

4 huitres M 3 « fine Yves Papin »  
2 huitres M2 « Spéciale Gillardeau »  
3 huitres M4 « Spéciale Gillardeau »  
3 langoustines,  
5 crevettes roses  
10 bulots, coquillages

### L'Ostrea 50€

9 huitres M3 « Fine Yves Papin »  
1/2 tourteau (200/300gr)  
4 langoustines  
6 crevettes roses,  
10 bulots, coquillages

### Le Grand Pavois 48€

6 huitres M4 « Spéciale Gillardeau »  
3 huitres M3 « Fine Yves Papin »  
4 langoustines,  
6 crevettes roses,  
10 bulots, coquillages

### Le Buccin 107€

(A déguster à deux)

6 huitres M2 « Spéciale Gillardeau »  
6 huitres M4 « Spéciale Gillardeau »  
6 huitres M3 « Fine Yves Papin »  
6 langoustines,  
1 tourteau (400/600gr)  
10 crevettes roses,  
20 bulots, Coquillages

### L'Infinity 150€

(A déguster à deux)

6 huitres M2 « Spéciale Gillardeau »  
6 huitres M4 « Spéciale Gillardeau »  
6 huitres M3 « Fine Yves Papin »  
6 langoustines,  
1 homard bleu européen  
10 crevettes roses,  
20 bulots, Coquillages

## Entrées

Œuf parfait, crème de morille et fèves	14€
Pana cotta d'asperges, copeaux de jambon de Bayonne et parmesan	12€
Foie Gras de canard du Sud-Ouest, au poivre de Tasmanie, chutney et gel de fraises	18€
Poireau vinaigrette, saveurs asiatiques, algue Nori	15€
Planche Marine	14€
Langoustine, saumon fumé, buccin Aioli, crevettes roses, salade	

## Plats

Encornets farcis aux crevettes et légumes, tagliatelles végétales	28€
Effiloché de paleron de bœuf Français, légumes printaniers, jus corsé	29€
Filet de bar, asperges vertes crues et cuites, sucs de cuisson	26€
Suprême de pintade, chlorophylle de persil, légumes croquants	25€
Retour de Pêche, bar ou daurade royale (400/600 gr) légumes nouveaux	28€
Planche marine	27€
Langoustine, saumon fumé, buccin aioli, crevette roses, tartare de poisson, samoussa, frite salade	

## Fromage

Assiette de fromages	8€
----------------------	----

## Desserts

Jonchée des marais, coulis de fruits rouge	8€
Jonchée des marais, coulis de fruits rouge et Cognac	13€
Coulant de chocolat Manjari au poivre vert du Sichuan cœur Ivoire, tuile au gruë de Cacao	12€
Belle Pavlova aux fruits de saison	12€
Autour de la fraise	12€
Café ou thé gourmand	9€
Champagne ou cognac gourmand	19€

Les Embruns 34€

Poireau vinaigrette, saveurs asiatiques, algue Nori

Ou

Pana cotta d'asperges, copeaux de jambon de Bayonne et de parmesan

Ou

6 huitres M3, fine Yves Papin

\*\*\*

Filet de bar, asperges vertes crues et cuites, sucs de cuisson

Ou

Suprême de pintade, chlorophylle de persil, légumes croquants

\*\*\*

Assiette de fromages (+5€)

\*\*\*

Autour de la Fraise

Ou

Jonchée des marais, coulis de fruits rouge

Le Sémaphore 44€

Œuf parfait, crème de morille et fèves

Ou

Foie Gras de canard du Sud-Ouest, au poivre de Tasmanie, chutney et gel de fraise

Ou

6 huîtres spéciales M3 Yves Papin

\*\*\*

Encornets farcis aux légumes et crevettes, tagliatelles végétales

Ou

Effiloché de paleron de bœuf Français, légumes printaniers, jus corsé

\*\*\*

Assiette de fromages (+5€)

\*\*\*

Coulant de chocolat Manjari au poivre vert du Sichuan cœur Ivoire,

Tuile au grue de Cacao

Ou

Belle Pavlova aux fruits de saison