

L'ARDOISE

Du lundi au vendredi

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
24€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
28€





*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 Lundi au Dimanche midi et soir

A partager

Crevettes Sauvages panure Pankow, caramel de tomate et gingembre	10€
Accras de morue, sauce chien, citron vert	9€
Salade d'algues Wakamé	7€
Guacamole Maison, chips de Mais	9€
Planche de fromage	15€
Planche de charcuterie	15€
Planche Mixte	16€

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	11€

Huitres

	X6	X9	X12
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€
Huitres M2 « spéciale maison Gillardeau »	26€	38€	48€

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 épicé, accompagnement au choix	22€/100grs

Les Moules

Assiette de moule de bouchot ou de corde selon arrivage, frites maison, (Sauce 4 épices, crème et lardons supplément de 3€)

16€

Les Plateaux de fruits de Mer

Le Cabestan 38€

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

Le Fort Louvois 49€

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 52€

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

Le Grand Pavois 50€

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

Le Buccin 108€

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

L'Infinity 153€

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

Entrées

Saumon en Gravelax, pickles de légumes, condiment citron confit	15€
Salade de poisson frais, sauce coco, citron vert et noix de cajou	13€
Trilogie de poisson en sashimi, sauce soja, Wasabi, Sésame torréfié	14€
Gaspacho « Verde » stick de feta à l'aneth	13€
Planche Marine	15€
Langoustine, saumon Gravelax, buccin Aioli, crevettes roses, salade	

Plats

Onglet de veau (UE) confit de ratatouille, et roquette	28€
Côte de bœuf Français (env. 1 kg) frites maison, salade, sauce à la fourme d'Ambert	75€
Tartare de thon Albacore, abricots, pistaches, pignon de pin, riz sushi	26€
Retour de Pêche, bar ou daurade royale (400/600 gr) légumes estivaux	28€
Tartare de bœuf Français, huitre, salicorne et citron confit	26€
Tagliatelles , jus crémé aux coques	22€
Suprême de poulet cuit basse température, , Olives vertes, citron confit, légumes estivaux	24€
Fish and Chips (Dos de cabillaud) algue Nori, frites maison	24€
Planche marine	29€
Langoustine, saumon Gravelax, 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€
Nougat Glacé maison, miel, amandes torréfiées	11€
Belle Pavlova aux fruits de saison, Crème montée à la vanille	12€
Tartelette à la Myrtille, crème pâtissière à la fève de Tonka	12€
Comme un mille-feuille, crémeux à la vanille	12€
Café ou thé gourmand	9€
Champagne ou cognac gourmand	19€

Les Embruns 34€

Gaspacho « Verde » stick de feta à l'aneth

Ou

Salade de poisson frais, sauce coco, citron vert et noix de cajou

Ou

6 huitres M3, fine Yves Papin

Tagliatelles, jus crémé aux coques

Ou

Suprême de poulet cuit basse température, Olives vertes, citron confit, légumes estivaux

Assiette de fromages (+5€)

Tartelette à la Myrtille, crème pâtissière à la Fève de Tonka

Ou

Jonchée des marais, coulis de fruits rouge

Le Sémaphore 44€

Saumon en gravelax, pickles de légumes, condiment citron confit

Ou

Trilogie de poisson en sashimi, sauce soja, Sésame torréfié

Ou

6 huitres spéciales M3 Yves Papin

Onglet de veau français, confit de ratatouille, et roquette

Ou

Tartare de thon Albacore, abricots, pistaches, pignon de pin, riz sushi

Assiette de fromages (+5€)

Belle Pavlova aux fruits de saison, Crème montée à la vanille

Ou

Comme un mille-feuille, crémeux à la vanille