

*Février 2025, troisième 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
Tous les jours midi et soir

A partager

Crevettes Sauvages panure Pankow (4), sauce aigre doux maison	10€
Accras de morue (8), sauce chien, citron vert	9€
Guacamole maison, chips de maïs	7€

Coquillages et Crustacés

Tourteau Mayonnaise (400/500grs)	19€
Demi-tourteau Mayonnaise	11€
Buccins (bulots) Aioli (15)	14€
Crevettes roses (10)	12€
Langoustines mayonnaise (6/8)	19€

Huitres

	X6	X9	X12
Huitres M3 fine « Alienor »	11€	17€	20€
Huitres M4 « spéciale maison Roumegous »	14€	21€	26€
Huitres M3 « spéciale maison Roumegous »	16€	24€	30€
Huitres M2 « spéciale maison Roumegous »	26€	38€	48€

Assiette dégustation

3 huitres M4 spéciale « Roumegous », 2 huitres M2 spéciale « Roumegous », 3 huitres Spéciale M3 « Roumegous », 3 huitres fine M3 «Alienor»	29€
---	-----

Le Vivier

Homard bleu Européen flambé au Cognac ou au Pastis (400/600grs)	15€/100grs
--	------------

Nos Moules

Moules de la maison Normandin, à la marinière, frites maison	16€
Moules de la maison Normandin, sauce lardons et 4 épices, frites maison	19€

Les Plateaux de fruits de Mer

La Découverte 19€

3 huitres M3 fine Alienor
2 Langoustines
3 crevettes roses
5 bulots, coquillages

Le Cabestan 37€

9 huitres M3 Fine Alienor
3 langoustines,
5 crevettes roses
10 bulots, coquillages

L'Ostrea 50€

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

Le Buccin 107€

(A déguster à deux)

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

L'Infinity 150€

(A déguster à deux)

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

Entrées

Gaspacho de légumes estivaux, féta, crackers	12€
Minestrone de melon, chips de jambon	9€
Crèmeux de mozzarella di buffala, méli-mélo de tomates, eau de tomates au siphon	14€
Saumon fumé par nos soins, crème de petits pois, pickles de légumes	14€
Filet de Maquereaux marinés, framboise et estragon	12€
Salade César	14€
Salade Romaine, œuf, filet de poulet, lard grillé, tomate, croutons, sauce césar maison	
Planche Marine	14€
Langoustine, saumon fumé, buccin Aioli, crevettes roses, beignet de calamar, salade	

Plats

Petits farcis, jus réduit de cuisson	22€
Tentacule de poulpe, houmous, méli-mélo de tomates	26€
Tartare de bœuf français, palourde blanche et salicorne, frites maison	23€
Belle côte de bœuf Français, frites maison, sauce à la fourme d'Ambert	75€
Bar (env.250gr) rôti au fenouil sauvage, ratatouille maison	19€
Daurade royale rôti au beurre d'herbes fraîches (400/600 gr) légumes poêlés	28€
Pavé de Turbot rôti à l'huile de noisettes, ratatouille maison	27€
Travers de Porc Français, caramélisé, frites maison	19€
Salade César	22€
Salade Romaine, œuf, filet de poulet, lard grillé, tomate, croutons, sauce césar maison	
Planche marine	29€
Langoustine, saumon fumé, buccin aioli, crevette roses, tartare de poisson, beignet de calamar, 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€
Assiette gourmande	6€
Nougat Glacé maison	12€
Crumble Pêche-romarin	9€
Tartelette à la Framboise combawa	9€
Café ou thé gourmand	9€
Champagne ou cognac gourmand	19€

Carte de glaces sur demande

Les claires 26€

Minestrone de melon, chips de jambon

Travers de porc Français, caramélisé, frites maison

Assiette de fromages (+5€)

Assiette gourmande

Ou

2 boules de glace carte d'or

Les Embruns 34€

Gaspacho de légumes estivaux, féta, crackers

Ou

Saumon fumé par nos soins, crème de petits pois, pickles de légumes

Ou

6 huitres M3, fine « ALIENOR »

Petits farcis, jus réduit de cuisson

Ou

Bar (env. 250gr) rôti au fenouil sauvage ratatouille maison

Assiette de fromages (+5€)

Tartelette à la framboise combawa

Ou

Jonchée des marais, coulis de fruits rouge

Le Sémaphore 44€

Crèmeux de Mozzarella di Buffala, méli-mélo de tomates, eau de tomate au siphon

Ou

Filets de maquereau marinés, framboises et estragon

Ou

6 huîtres spéciales M3 Roumegous

Tartare de bœuf Français, palourdes blanches, salicorne et frites maison

Ou

Pavé de turbot rôti à l'huile de noisette, ratatouille maison

Assiette de fromages (+5€)

Nougat glacé maison

Ou

Crumble pêche-romarin

Ou

Jonchée des marais, coulis de fruits rouge

Menu enfant 15€
(Max 11ans)

Assiette de Crevettes, crudités et Poisson pané maison, frites
Ou
Assiette de crevettes, crudités et Pignons de poulet, frites

Assortiment de mignardises
Ou
Petit pot de Glace