

*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
Du mercredi au dimanche Midi et soir

A partager

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

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 « Aliénor »	11€	17€	20€
Huitres M4 « spéciale maison Roumégous »	14€	21€	26€
Huitres M3 « spéciale maison Roumégous »	16€	24€	30€
Huitres M2 « spéciale maison Roumégous »	26€	38€	48€

Assiette dégustation

3 huitres M4 spéciale « Roumégous », 2 huitres M2 spéciale « Roumégous », 3 huitres Spéciale M3 « Roumégous », 3 huitres fine M3 IGP, « Aliénor »	29€
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Le Vivier

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

Les Plateaux de fruits de Mer

La Découverte 19€

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

Le Cabestan 39€

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

L'Ostrea 50€

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

Le Buccin 107€

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

L'Infinity 150€

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

Entrées

Escargots de Bourgogne ail et persil, mousse légère de pomme de terre au siphon	12€
Velouté de Cèpes, raviole des sous-bois	14€
Saumon en gravelax, betterave, panais et pickles de légumes	12€
Soupe de poisson de roche maison, croutons et rouille	11€
Foie gras de canard du Sud-Ouest au poivre de Tasmanie, pain toasté	17€
Planche Marine	14€
Langoustine, saumon gravelax, buccin Aioli, crevettes roses, beignet de calamar, salade	

Plats

Taglioni aux coques, jus de cuisson crémé	19€
Noix de saint Jacques snackées, courge spaghetti, sauce coco-curry	24€
Ris de veau braisés, risotto et bisque de crevettes	26€
Magret de canard du Sud-Ouest, légumes de saison, jus réduit de sangria	24€
Dos de cabillaud nacré, crémeux de pois cassés, fondue de poireaux carottes	24€
Retour de Pêche, bar ou daurade royale (400/600 gr) légumes poêlés	28€
Planche marine	29€
Langoustine, saumon gravelax, 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€
Coulant au chocolat, poivre vert du Sichuan, cœur fruits rouges	13€
Belle Pavlova aux fruits de saison, crème montée à la vanille	12€
Tarte Tatin au pomme, crème montée vanille	9€
Café ou thé gourmand	9€
Champagne ou cognac gourmand	19€

Carte de glaces sur demande

Les claires 26€

Escargots de Bourgogne ail et persil,
mousse légère de pomme de terre au siphon

Taglioni aux coques, jus de cuisson crémé

Assiette gourmande

Ou

2 boules de glace carte d'or

Menu proposé hors Week end et jours fériés

Les Embruns 34€

Soupe de poissons de roche maison, croutons et rouille

Ou

Saumon en gravelax, betterave, panais et pickles de légumes

Ou

6 huîtres M3, fine IGP Marennes Oléron « ALIENOR »

Magret de canard du Sud-Ouest, légumes de saison, jus réduit de sangria

Ou

Dos de cabillaud nacré, crémeux de pois cassés, fondue de poireaux et carottes

Tarte Tatin au pomme, crème montée vanille

Ou

Jonchée des marais, coulis de fruits rouge

Le Sémaphore 44€

Velouté de Cèpes, raviole des sous-bois

Ou

Foie gras de canard du Sud-Ouest au poivre de Tasmanie chutney de raisins, pain tasté

Ou

6 huitres spéciales M3 Roumégous

Noix de saint Jacques snackées, courge spaghetti, sauce coco-curry

Ou

Ris de veau braisés, risotto et bisque de crevettes

Assiette de fromages (+5€)

Coulant au chocolat, poivre vert du Sichuan , cœur fruits rouges

Ou

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

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