



*Février 2026, quatrième 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)	26€
Demi-tourteau Mayonnaise	14€
Buccins (bulots) Aioli (15)	14€
Crevettes roses (10)	12€

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, « 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

Velouté de chou-fleur au lait de coco, haddock fumé	12€
Soupe de crabe vert maison, rouille et croûtons	11€
Foie gras de canard du Sud-Ouest crumble de fruits secs, poivre de Tasmanie, pain toasté	18€
Couteaux, cacahuètes et citron (x6)	12€
Huitres chaudes, aneth et orange (x4)	12€
Planche Marine	14€
Langoustine, saumon gravelax, buccin Aïoli, crevettes roses, pépite de calamar, salade	

Plats

Parmentier de canard, olives vertes, citron confit et pignons de pin	22€
Médailillon de filet de bœuf, légumes racines, sauce au foie gras	27€
Lotte pochée à la citronnelle, écrasé de vitelotte à l'huile de noisette	23€
Bar rôti (env.200gr) au fenouil, légumes du moment	18€
Choucroute marine, trilogie de poisson, beurre blanc ciboulette et œuf de truite	22€
Retour de Pêche, daurade royale (400/600 gr) légumes poêlés	28€
Planche marine	29€
Langoustine, saumon gravelax, buccin aïoli, crevette roses, tartare de poisson, pépites 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€
Mousse au chocolat noir, croustillant et fruits de la passion	9€
Cheesecake, agrumes et spéculos	9€
Ananas rôti, crème légère à la noix de coco	10€
Café ou thé gourmand	9€
Champagne ou cognac gourmand	19€

Carte de glaces sur demande

Les claires 26€

Velouté de chou-fleur au lait de coco, haddock fumé

Bar rôti (env.200gr) au fenouil, légumes du moment

Assiette gourmande

Ou

2 boules de glace carte d'or

Menu proposé hors Week end et jours fériés

Prix service compris

Les Embruns 34€

Soupe de crabe vert maison, rouille et croûtons

Ou

Couteaux, cacahuètes et citron

Ou

6 huîtres M3, fine « ALIENOR »

Parmentier de canard, olives vertes, citron confit et pignons de pin

Ou

Choucroute marine, trilogie de poisson, beurre blanc ciboulette et œuf de truite

Cheesecake, agrumes et spéculos

Ou

Jonchée des marais, coulis de fruits rouge

Le Sémaphore 44€

4 Huitres chaudes, aneth et orange

Ou

Foie gras de canard du Sud-Ouest au poivre de Tasmanie crumble de fruits secs, pain toasté

Ou

6 huitres spéciales M3 Roumégous

Médailillon de filet de bœuf, légumes racines, sauce au foie gras

Ou

Lotte pochée à la citronnelle, écrasé de vitelotte à l'huile de noisette

Assiette de fromages (+5€)

Ananas rôti, crème légère à la noix de coco

Ou

Mousse au chocolat noir, croustillant et fruits de la passion

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