



*Janvier 2023, Nouvelle aventure 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, sauce aigre doux maison	9€
Accras de morue, sauce chien, citron vert	8€

Coquillages et Crustacés

Tourteau Mayonnaise (400/500grs)	19€
Demi-homard mayonnaise	24€
Buccins (bulots) Aioli (15)	14€
Crevettes roses (10)	11€
Langoustines mayonnaise (6/8)	19€
Crevettes grises	7€

Huitres

	X6	X9	X12
Huitres M2 « spéciale maison Gillardeau »	25€	37€	46€
Huitres M3 « fine de claire IGP Marennes Oléron maison Favier »	11€	17€	24€
Huitres M3 « spéciale maison Yves Papin »	15€	23€	29€
Huitres M4 « spéciale maison Gillardeau »	19€	29€	36€

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, « Maison Favier »
29€

Le Vivier

Homard Européen flambé au Cognac ou au Pastis (400/600grs)	14€/100grs
Langouste Royale, (environ 1kg) beurre épiced, accompagnement au choix	21€/100grs

Les Plateaux de fruits de Mer

Le Cabestan 35€

9 huitres M3 « Fine de claire »
3 langoustines,
5 crevettes roses
10 bulots, coquillages

Le Fort Louvois 45€

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

L'Ostrea 48€

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

Le Grand Pavois 46€

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

Le Buccin 105€

(A déguster à deux)

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

L'Infinity 149€

(A déguster à deux)

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

Entrées

Saumon Gravelax, algue Nori gelée de pomme Granny Smith Aneth	14€
Huitre spéciale Yves Papin à la nage Glacée	15€
Foie gras de canard Français au poivre de Tasmanie, crumble de pignon de pin confiture de vin, fine baguette aux céréales	18€
Velouté de champignons et sa raviole, Roi de sous-bois	12€
Planche Marine	14€
Langoustine, saumon fumé, buccin Aioli, crevettes roses, salade	

Plats

Fondant de volaille crevettes et langoustines, gnocchi au potimarron, jus crémé	24€
Carré d'agneau en croûte d'herbes, légumes racines, jus d'agneau	32€
Pavé de turbot rôti à l'huile de noisette, courge spaghetti, coquillages, sauce citronnée	29€
Magret de canard Français, courge jack be little, poêlée de champignons	28€
Retour de Pêche, bar ou daurade royale (400/600 gr) légumes d'automne	28€
Planche marine	27€
Langoustine, saumon fumé, buccin aioli, crevette roses, tartare de poisson, samoussa, frite salade	

Fromage

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

Desserts

Jonchée des marais, coulis de fruits maison	8€
Coulant de chocolat Manjari au poivre vert du Sichuan cœur Ivoire, tuile au grue de Cacao	12€
Pomme confite, sablé breton, espuma de caramel	10€
Poire belle Helene en trompe l'œil,	12€
Café ou thé gourmand	9€
Champagne ou cognac gourmand	19€

Les Embruns 34€

Velouté de champignons, et sa raviole, Roi de sous-bois

Ou

Saumon Gravelax, algue Nori gelée de pomme Granny Smith Aneth,

Ou

6 huitres M3, Marennes Oléron

Magret de canard Français, courge jack be little, poêlée de champignons

Ou

Fondant de volaille crevettes et langoustines, gnocchi au potimarron, jus crémé

Assiette de fromages (+5€)

Poire belle Helene en trompe l'œil,

Ou

Jonchée des marais, coulis de fruits maison

Le Sémaphore 44€

Foie gras de canard Français au poivre de Tasmanie, crumble de pignon de pin
confiture de vin, fine baguette aux céréales

Ou

Huitre spéciale Yves Papin à la nage Glacée

Ou

6 huitres spéciales M3 Yves Papin

Carré d'agneau en croûte d'herbes, légumes racines, jus d'agneau

Ou

Pavé de turbot rôti à l'huile de noisette, courge spaghetti, coquillages, sauce citronnée

Assiette de fromages (+5€)

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

ou

Pomme confite, sablé breton, espuma de caramel, tuile de pain

Menu Enfant 15€

Crevettes et crudités

Poisson pané maison, frites

Ou

Pillon de poulet, frites

Assortiment de mignardises

Ou

Petit pot de glace

Carte des boissons

COKTAILS

<u>Le Buccin</u>	9€
Pineau, cognac, jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberries	
<u>Le Frenchy</u>	9€
Pineau rose de la Maison Guerin, tonic concombre	
<u>Mojito</u>	10€
Rhum Saint James royal, menthe, citron vert, cassonade, Perrier	
<u>Mojito Royal</u>	14€
Rhum Saint James royal, menthe, citron vert, cassonade, champagne	
<u>Gin Fizz Passion</u>	9€
Gin Citadelle, liqueur de passion, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
<u>Muscow Mule</u>	9€
Vodka, Ginger Beer, citron vert	
<u>Elderflower Spritz</u>	9€
Liqueur de sureau, Prosecco, Perrier	
<u>Apérol Spritz</u>	9€
Apérol, Prosecco, Perrier	
<u>Americano</u>	9€
Campari, Martini rouge, Martini blanc, Perrier	
<u>Négroni</u>	9€
Gin Citadelle, Martini rouge, Martini blanc	
<u>Old Fashioned</u>	9€
Whisky bushmills, sucre, angostura,	
<u>Cuba Libre</u>	8€
Rhum, coca, citron vert	

COCKTAILS SANS ALCOOL

<u>Le Buccin</u>	7€
Orange, ananas, cranberries, vanille	
<u>Le Virgin Mojito</u>	7€
Citron vert, menthe, limonade, cassonade	

BIERES ARTISANALES (33cl)

Fine de Bière bio, Presqu'île d'Arvert 6,5°	7€
Palmyre I.P.A Blonde bio, Presqu'il d'Arvert 6°	7€
Bière des Naufrageurs Blanche, Ile d'Oléron 5°	7€
Bière des Naufrageurs Blonde, Ile d'Oléron 5°	7€

BIERES PRESSION

Heineken blonde	25 cl : 4,5€	50 cl : 8€
Affligem bière d'Abbey	25cl : 5€	50 cl : 9€
Heineken sans alcool 33 cl	5€	
Panaché	25 cl : 5€	50 cl : 8€
Monaco	25 cl : 6€	50 cl : 9€
Picon Bière	25 cl : 6€	50 cl : 9€

APERITIFS

Coupe de Champagne Gremillet (12cl)	12€
Kir royal (cassis, pêche, mure, framboise) (12cl)	12€
Kir Vin Blanc (12cl)	7€
Pineau blanc ou rouge Ile d'Oléron (6 cl)	6€
Pineau Ros de la maison Guerin près de Cognac (6cl)	7€
Martini Blanc ou Rouge (6cl)	6€
Suze (6cl)	5€
Campari (6cl)	5€
Ricard, Pastis (3cl)	5€

WHISKY (4cl)

Bushmills Original	8€
Lagavulin 16 ans d'âge	14€
Bulleit bourbon	9€

RHUMS (4cl)

Saint James Royal Ambré	8€
Kraken épicé	9€
Zacapa 23 ans D'âge	13€

VODKA (4cl)

Belvédère 8€

GIN (4cl)

Citadelle 8€

TEQUILA (4cl)

El Jimador blanc 8€

DIGESTIFS

Cognac VSOP Boyard (ile d'Oléron) 4cl 10€

Cognac XO Boyard (ile d'Oléron) 4cl 12€

Cognac XO Louis Pearl (ile d'Oléron) 4cl 15€

Liqueur de Cognac, sève de feu de joie (Charente Maritime) 4cl 7€

Ratafia Champenois XO Gremillet 4cl 10€

Limoncello 6cl 7€

Cointreau 6cl 7€

Jet 27/31 6cl 7€

Bailey 6cl 7€

Eau de vie (poire ou mirabelle) 4cl 7€

La Croqueuse, La Mentheuse, la Pulpeuse (Agde) 6cl 7€

SOFT

Orangina 25cl 4€ Fuze Tea 25cl 4€

Coca Cola, Coca Cola 0 33cl 4€ Perrier 33cl 4€

Limonade Bio Presqu'île d'Arvert 33cl 4€50 Diabolo 25 cl 3€50

Tonic Water Bio Presqu'île d'Arvert 33cl 4€50 Tonic Hysope Bio 20cl 4€

Jus de fruits Granini 25cl 4€50 Concombre, citron, ginger bee

(Tomate, orange, pomme, ananas, abricot, framboise)

Sirop à l'eau 25cl 2€50

(Framboise, fraise, grenadine, passion, pêche, menthe, citron, orgeat, violette)

Eau plate Abatille (Arcachon) 75cl 6€

Eau Gazeuse Abatille (Arcachon) 75 cl 6€

Eau Gazeuse Chateldon 75cl 8€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2€00	Double expresso décaféiné	5€00
Expresso décaféiné	2€50	Noisette	2€30
Expresso allongé	2€20	Déca Noisette	2€80
Expresso décaféiné allongé	2€80	Café Crème	3€50
Double expresso	4€00	Thé/Infusion	3€50
Capuccino	4€50	Café Antillais	9€00
Chocolat Chaud	5€00	Café Français/cognac	9€00
Irish Coffee	9€00		