



*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 mercredi au samedi midi et soir et
Le dimanche Midi

A partager

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

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	8€

Huitres

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

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 épicié, accompagnement au choix	22€/100grs

Les Plateaux de fruits de Mer

Le Cabestan 37€

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

Le Fort Louvois 47€

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 50€

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

Le Grand Pavois 48€

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

Le Buccin 107€

(A déguster à deux)

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

L'Infinity 150€

(A déguster à deux)

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

Entrées

Soupe de crabe vert, raviole iodée, croustille d'harangua	14€
Tartare d'Escargots de Bourgogne, émulsion de pomme de terre au siphon	15€
Foie Gras de canard du Sud-Ouest, au poivre de Tasmanie, chutney et gel de mangue	18€
Saumon fumé par nos soins, pois cassés, pickles léger	15€
Planche Marine	14€
Langoustine, saumon fumé, buccin Aioli, crevettes roses, salade	

Plats

Choucroute Marine au trois poissons, coquillages, beurre blanc safrané	24€
Filet de bœuf, pressé de pomme de terre, légumes racines, jus corsé	32€
Saint-Jacques snackées, compotée d'endives à l'orange et tempura	29€
Araignée de cochon français, panais, pomme fondante, jus de cuisson	28€
Retour de Pêche, bar ou daurade royale (400/600 gr) légumes d'hiver	28€
Planche marine	27€
Langoustine, saumon fumé, 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€
Coulant de chocolat Manjari au poivre vert du Sichuan cœur Ivoire, tuile au grué de Cacao	12€
Tartelette au citron, meringue, insert à l'aneth	10€
Choux craquelin comme un Paris Brest	12€
Café ou thé gourmand	9€
Champagne ou cognac gourmand	19€

Les Embruns 34€

Soupe de crabe vert, raviole iodée, croustille d'harangua

Ou

Saumon fumé par nos soins, pois cassés, pickles léger

Ou

6 huitres M3, fine Yves Papin

Choucroute Marine au trois poissons, coquillages, beurre blanc safrané

Ou

Araignée de cochon français, panais, pomme fondante, jus de cuisson

Assiette de fromages (+5€)

Tartelette au citron, meringue, insert à l'aneth

Ou

Jonchée des marais, coulis de fruits rouge

Le Sémaphore 44€

Tartare d'Escargots de Bourgogne, fine purée au siphon

Ou

Foie Gras de canard du Sud-Ouest, au poivre de Tasmanie, chutney et gel de mangue

Ou

6 huitres spéciales M3 Yves Papin

Pavé de filet de bœuf, pressé de pomme de terre, légumes racines, jus corsé

Ou

Saint-Jacques snackées, compotée d'endives à l'orange et tempura

Assiette de fromages (+5€)

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

Ou

Choux craquelin comme un Paris-Brest

Menu Enfant 15€

Crevettes et crudités

Poisson pané maison, frites

Ou

Pillon de poulet, frites

Assortiment de mignardises

Ou

Petit pot de glace