

*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 IGP Marennes Oléron « 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 IGP Marennes Oléron, «Alienor»	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 IGP Marennes Oléron  
2 Langoustines  
3 crevettes roses  
5 bulots, coquillages

### Le Cabestan 37€

9 huitres M3 Fine  
IGP Marennes Oléron  
3 langoustines,  
5 crevettes roses  
10 bulots, coquillages

### L'Ostrea 50€

9 huitres M3 Fine  
IGP Marennes Oléron  
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  
IGP Marennes Oléron  
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  
IGP Marennes Oléron  
6 langoustines,  
1 homard bleu européen  
10 crevettes roses,  
20 bulots, Coquillages

## Entrées

Maigre fumé par nos soins, crème de petits pois à la menthe, gel de citron	15€
Médaille de crabe farci à la créole	14€
Tartare de poisson, huile de vanille, citron vert	12€
Soupe de crabe vert, lait de coco et citron vert	11€
Foie gras de canard du Sud Ouest au poivre de Tasmanie, chutney de fraises, pain toasté	17€
Planche Marine	14€
Langoustine, saumon gravelax, buccin Aioli, crevettes roses, beignet de calamar, salade	

## Plats

Filet mignon de porc cuit basse température, gnocchi, sauce moutarde à l'ancienne	22€
Filet de Merlu, asperges crues et cuites, jus d'arêtes	23€
Risotto de supions à l'encre de seiche, coquillages	24€
Mi cuit de steak de thon, frite de polenta, vinaigrette huitres et sésame noir	22€
Pièce de bœuf marinée aux herbes, légumes nouveaux, jus corsé	26€
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€
Comme un éclair aux fraises, ganache montée au chocolat blanc	10€
Belle Pavlova aux fruits de saison, crème montée à la vanille	12€
Tartelette au chocolat, noisettes torréfiées	9€
Café ou thé gourmand	9€
Champagne ou cognac gourmand	19€

Carte de glaces sur demande

Les claires 26€

Tartare de poisson, huile de vanille, citron vert

\*\*\*

Mi cuit de steak de thon, frite de polenta, vinaigrette huitres et sésame noir

\*\*\*

Assiette gourmande

Ou

2 boules de glace carte d'or

Les Embruns 34€

Soupe de crabe vert, lait de coco, citron vert

Ou

Maigre fumé par nos soins, crème de petits pois à la menthe, gel de citron

Ou

6 huîtres M3, fine IGP Marennes Oléron « ALIENOR »

\*\*\*

Filet mignon de porc cuit basse température, gnocchi, sauce à l'ancienne

Ou

Filet de Merlu, asperges crues et cuites, jus d'arêtes

\*\*\*

Comme un éclair aux fraises, ganache montée au chocolat blanc

Ou

Jonchée des marais, coulis de fruits rouge

Le Sémaphore 44€

Médaille de crabe farci à la créole

Ou

Foie gras de canard du Sud-Ouest au poivre de Tasmanie, chutney fraise, pain toasté

Ou

6 huîtres spéciales M3 Roumégous

\*\*\*

Pièce de bœuf marinée aux herbes, légumes nouveaux, jus corsé

Ou

Risotto de supions à l'encre de seiche, coquillages

\*\*\*

Assiette de fromages (+5€)

\*\*\*

Tartelette au chocolat, noisettes torréfiées

Ou

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

Ou

Jonchée des marais, coulis de fruits rouges



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

Prix service compris