



*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 maison (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 HCM maison Aimé Denis	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, 2 huitres M2 spéciale, 3 huitres M3 Spéciale, 3 huitres M3 fine,	29€
---	-----

Le Vivier

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



Les Plateaux de fruits de Mer

La Découverte 19€

3 huitres M3 fine
HCM maison Aimé Denis
2 Langoustines
3 crevettes roses
5 bulots, coquillages

Le Cabestan 39€

9 huitres M3 Fine
HCM maison Aimé Denis
3 langoustines,
5 crevettes roses
10 bulots, coquillages

L'Ostrea 50€

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

Le Buccin 107€

(A déguster à deux)
6 huitres spéciale M2
Maison Roumégous
6 huitres spéciale M4
Maison Roumégous
6 huitres M3 Fine HCM
Maison Aimé Denis
6 langoustines,
1 tourteau (400/600gr)
10 crevettes roses,
20 bulots, Coquillages

L'Infinity 150€

(A déguster à deux)
6 huitres spéciale M2
Maison Roumégous
6 huitres spéciale M4
Maison Roumégous
6 huitres M3 Fine HCM
Maison Aimé Denis
6 langoustines,
1 homard européen
10 crevettes roses,
20 bulots, Coquillages



Entrées

Velouté de cèpes, œuf mollet, noisettes torréfiées	14€
Foie gras de canard Français, poivre de Tasmanie, chutney mangue, pain Toasté	18€
Tarte tatin aux échalotes, dès de fourme d'Ambert, pignons de pin torréfiés	12€
Soupe de poissons de Roche, rouille et croûtons	13€
Gravelax de Saumon, croustillant, crème citronnée à l'aneth	13€
Planche Marine	14€
Langoustine, saumon fumé, bulots, crevettes roses, pépite de calamar, salade	

Plats

Effiloché de paleron de bœuf Français, écrasé de pomme de terre, jus corsé	26€
Dos de Lieu Jaune, farce fine crevettes et herbes fraîches, butternut en deux textures	24€
Bar rôti (env.250gr) au fenouil, légumes du moment	19€
Médailillon de lotte sauce Coco Curry, Taglioni à l'encre de seiche	29€
Filet de bœuf Français, gratin dauphinois, sauce au foie gras	31€
Daurade royale rôti aux herbes (400/600 gr) légumes poêlés	28€
Planche marine	29€
Langoustine, saumon fumé, bulots, 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€
Bavarois à la châtaigne, biscuit noisette	11€
Tarte Tatin, crème montée à la vanille	10€
Tarte au citron meringuée	10€
Café ou thé gourmand	9€
Champagne ou cognac gourmand	19€

Carte de glaces sur demande



Les claires 26€

Gravelax de Saumon, croustillant, crème citronnée à l'aneth

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

Assiette de fromages (+5€)

Assiette gourmande

Ou

2 boules de glace carte d'or

Menu proposé uniquement les midis hors Week end et jours fériés

Prix service compris



Les Embruns 34€

Soupe de poissons de Roche, rouille et croûtons

Ou

Tarte tatin aux échalotes, dèss de fourme d'Ambert, pignons de pin torréfiés

Ou

6 huîtres M3, fine HCM maison Aimé Denis

Dos de Lieu Jaune, farce fine crevettes et herbes fraîches, butternut en deux textures

Ou

Effiloché de paleron de bœuf Français, écrasé de pomme de terre, jus corsé

Assiette de fromages (+5€)

Tarte Tatin, crème montée à la vanille

Ou

Jonchée des marais, coulis de fruits rouge



Le Sémaphore 44€

Velouté de cèpes, œuf mollet, noisettes torréfiées

Ou

Foie gras de canard Français, poivre de Tasmanie, chutney mangue, pain Toasté

Ou

6 huitres spéciales M3 maison Roumégous

Filet de bœuf français, gratin dauphinois, sauce au foie gras

Ou

Médailillon de lotte sauce Coco Curry, Taglioni à l'encre de seiche

Assiette de fromages (+5€)

Bavarois à la châtaigne, biscuit noisette

Ou

Tarte au citron meringuée

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 filets de poulet panés, frites

Assortiment de mignardises

Ou

Petit pot de Glace