



# VIVE L'ÉCAILLE

## HUITRES ET COQUILLAGES

Huître N°2 Spéciale Méditerranée JC Giol	<i>les 3 / 28€</i>
Huître N°3 Perle de l'Impératrice Joel Dupuch	<i>les 6 / 22€</i>
Huître N°4 Perle Noire Cadoret	<i>les 6 / 19€</i>
Huître N°4 Kys de Carnac	<i>les 6 / 27 €</i>
Bulots Mayo (250g)	<i>11€</i>
Praïres crues au citron vert	<i>18€</i>

## CRUSTACÉS

Crevettes roses bio	<i>les 6 / 14€</i>
Langoustines décortiquées vivifiées	<i>les 4 / 29€</i>
Langoustines au court-bouillon	<i>les 4 / 23€</i>

## LES PLATEAUX

### PETIT MOUSSE 59€

3 huîtres Cadoret / 3 huîtres Dupuch / 2 huîtres Tarbouriech /  
3 crevettes roses / 3 langoustines / 250g de bulots

### VIVE 145€

2 huîtres Giol / 2 huîtres Dupuch / 2 huîtres Tarbouriech / 2 huîtres Cadoret /  
2 langoustines en tartare / 2 gambons à cru / thon rouge / sérieole

## VIVE LA SARDINE A L'HUILE

Sardinettes	18 €
Sardines millésimées « Saint-Gilles-Croix-De-Vie » 2016/2017/2018/2019/2021/2022	12 €

## VIVE LES CLASSIQUES

Praires farcies	22€
Tarama vivifié d'une huile de livèche	11€
Anchois frais marinés au naturel	12€
Crevettes croustillantes, spicy mayo au yuzu	19€

## VIVE LE CRU

Thon rouge, pistou menthe-coriandre	23€
Saint-Jacques, anchois, huile d'olive et citron	19€
Sériole, maturée, pistou aux algues fraîches	22€
Hot ceviche de bar, piments jalapeños	23€
Daurade en tartare, vinaigrette truffée	29€
Sashimi de saumon / Thon / Sériole déclinaison de sauce soja mûré	65€

## VIVE LE CHAUD

Gambons grillés, huile d'ail pimentée	48€
Couteaux à la plancha, beurre de sauge	19€
Vive à la flamme, bouillon intense aux épices douces	39€
Rouget barbet rôti, sauce matelote	39€
Bisque onctueuse de crustacé et tagette	18€
Saint-Jacques flashées, vinaigrette tiède au dashi et sésame grillé	35€
Quart de poulpe doré, bouillon lié d'une douce harissa	39€

## VIVE LES SALADES ET LE VEGETAL

Gnocchi de pomme de terre moelleux gratinés à la truffe	15€
Choux fleur rôti au beurre d'algue	14€
Cœur de laitue, huile d'olive au citron, poire, poutargue	11€
Pousses d'épinard au ponzu, bonite séchée	13€
Palet de butternut confit au mirin	13€
Poireau brûlé, marinière de coquillage	16€
Cèleri rémoulade et laitue de mer	12€

## VIVE LES BELLES PIECES A PARTAGER

Demi poulpe doré, bouillon lié d'une douce harissa	69€
Daurade royale entière, sauce beurre blanc au miso 800/900g	75€
Bar de ligne rôti entier, sauce beurre blanc au miso 800/900 g	95€
Sole meunière	75€

## VIVE LA CONTRADICTION

T Bone de bœuf normand mûré, sauce aux anchois	110€
--	------

## VIVE LA DOUCEUR

Fines tranches d'ananas, sorbet ananas-tagette et jus de passion	12€
Riz au lait à la vanille Bourbon, caramel au beurre salé	14 €
Paris-Brest glacé, sauce gianduja et noisettes caramélisées	16€
Affogato	11 €
Cookie à la casserole XXL, noix de pécan, glace vanille	24€
Cantal entre deux, fermier	14€