



MENU



CAP au LARGE

Familles DUPUY et DUFAU - Ostréiculteurs Pêcheurs depuis 6 générations

Port de La Hume - 05.56.66.18.12

APÉRO DU PÊCHEUR

7 €

1 Verre de Vin
avec
Petites crevettes grises
OU
Bigorneaux 
OU
Bulots 
OU
Crevettes moyennes

TAPAS DU BASSIN

18 €

(selon pêche et saison)

Poêlée de Seiches 
+
Moules 
+
Accras 
(de mullet ou de dorade)

À déguster seul ou à partager

LA PART AU CHOIX 6 €



-  Crevettes grises
-  Bigorneaux 
-  Bulots 
-  Crevettes moyennes

- Servie avec coupelle : Mayonnaise ou Aïoli -

- Préparation faite maison - 



HUÎTRES DE NOS PARCS

Grand Banc - Cap Ferret et Banc d'Arguin

	<u>6 huîtres</u>	<u>12 huîtres</u>
 Huîtres n° 4 (petites).....	6 €	10 €
 Huîtres n° 3 (moyennes).....	7 €	13 €
 Huîtres n° 2 (grosses).....	8 €	15 €
 Huîtres n° 1 (très grosses).....	9 €	17 €

HUÎTRES 4 SAISONS (*Huîtres non laiteuses pendant l'été*)

 Huîtres n° 3 (moyennes).....	7,50 €	14 €
 Huîtres n° 2 (grosses).....	8,50 €	16 €

Accompagnées (*pain, beurre, citron ou vinaigre échalote*)



ASSIETTE COMPOSÉE



6 huîtres + 6 crevettes + 1 pâté de campagne..... 15 €

6 huîtres + 6 bulots + 1 pâté de campagne 15 €

Accompagnée (*pain, beurre, citron ou vinaigre échalote*)



Plateau de fruits de mer

(pour 1 personne)

27 €

6 huîtres + 2 amandes + 2 palourdes
+ 3 crevettes + 2 langoustines
+ bigorneaux + bulots
+ ½ tourteau + 1 coupelle mayonnaise ou aïoli

Plateau de fruits de mer

(pour 2 personnes)

35 €



1 dz d'huîtres + 2 amandes + 2 palourdes
+ 2 crevettes + 2 langoustines
+ bigorneaux + bulots
+ 1 tourteau portion + 1 mayonnaise ou aïoli

(les Plateaux sont modifiables suivant la saison)

Les suppléments

- ✚ Mayonnaise ou aïoli 2,50 € la coupelle ou 4,50 € le pot
- ✚ Pâté de campagne 3,00 € la boîte

Composez votre Assiette de fruits de mer

en choisissant les produits de la vitrine
de la vente au détail

Prix de l'assiette en fonction du poids



Aide au calcul du prix de votre assiette

Prix pour 100 g de produit

✚ Très grosses crevettes	4,10 €/100 g
✚ Langoustine 	3,40 €/100 g
✚ Pince de crabe	2,90 €/100 g
✚ Tourteau 	1,40 €/100 g
✚ Palourde	2,10 €/100 g
✚ Amande	0,50 €/100 g



L'ASSIETTE CHAUDE

- + **SOUPE de poisson** du Bassin
+ croutons et fromage râpé 6 €

- + **TAPAS** du Bassin 18 € ☺
 - Accras de mullet ou de dorade
 - Poêlée de sèche
 - Moules

- + **HUÎTRES** chaudes cuisinées 12 € ☺

- + **POÊLÉE** de seiche..... 10 € ☺

- + **ACCRA**s de mullet ou de dorade 10 € ☺

- + **FISH AND CHIPS** 13 € ☺

- + **MOULES** maison + Frites..... 13 € ☺

- + **Frites**..... 3 €

- + **Saucisse** 3 €

LES DESSERTS

- + **GLACES** (cornets parfums au choix) 2,50 €
- + **PASTIS** (gâteau landais) + Crème Anglaise 5,00 €
- + **DESSERT** maison 6,00 € ☺

☺ Préparation faite maison



NOS VINS

	75 cl	Pichet 50 cl
Les Blancs		
Dans l'Entre deux mers Bordeaux (sec)	13 €	8 €
<i>Cabane du Pyla (propriété Nathalie Haussmann)</i>		
Côtes de Gascogne (sec et fruité)	13 €	8 €
<i>Domaine Horgelus</i>		
Vin Landais Tursan (sec en finesse & élégance).....	13 €	8 €
<i>Impératrice Eugénie</i>		
Pessac Léognan (selon disponibilité)	25 €	
<i>Château Gazin-Rocquencourt</i>		

Les Rosés		
Bordeaux	13 €	8 €
<i>Cabane du Pyla</i>		
Côtes de Gascogne	13 €	8 €
<i>Domaine Horgelus</i>		
Vin Landais Tursan	13 €	8 €
<i>Impératrice Eugénie</i>		

Le verre de vin : 3 €

Boissons 3 €

Jus d'orange, Jus Tropical
Coca, Perrier,
Ice Tea, Fanta,
Bière

Eau minérale Abatilles (1 l)
Eau minérale pétillante
Abatilles (1 l)

Boissons chaudes

Café/Café déca..... 1,60 €
Grand café..... 3,20 €

Thé..... 2,20 €
Cappuccino 2,80 €