

Depuis 1962 à votre service, Yvette et son équipe vous souhaitent la bienvenue.  
Pour vos déjeuners professionnels ou privés, nous mettons à votre disposition un salon situé au premier étage.

## Nos Plateaux de Fruits de Mer

L'assiette.....28,00 €

Conseillée pour une personne en entrée

Le Plateau..... 42,00 €

Composition des Plateaux : Huîtres Creuses,  
Moules d'Espagne, Amandes, Clams, Vernis,  
Palourdes, Bigorneaux, Crevettes grises, Langoustines,  
1/2 Tourteau, Bulots, Grosses Crevettes.

La composition des Plateaux varie en fonction  
des Saisons de Pêche et des Arrivages.

Le Plateau Royal..... 58,00 €

Le Plateau + 1/2 Homard

Le «Tout Cuit»..... 54,00 €

1/2 Homard, 4 Langoustines,  
1/2 Tourteau, 6 Bouquets,  
Crevettes Grises,  
Bulots, Bigorneaux.

## EN APÉRITIF

Nous vous suggérons les liqueurs du Bordelais.

Sainte Croix du Mont .....	6,00 €
Sauternes.....	7,50 €
Loupiac.....	6,00 €
Le Verre de Tariquet « 1 <sup>ère</sup> Grives ».....	4,50 €
La Sangria Maison.....	5,00 €
La Coupe de Champagne.....	10,50 €
Le Royal Framboise.....	11,50 €

## NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES

Le choix d'Yvette, Arcachon - Cap Ferret  
Moyennes N°3..... Les six 10,50 €  
Grosses N°2..... Les six 11,50 €

Huîtres spéciales « Y » N°3, Arcachon  
Les six.....13,00 €

Huîtres spéciales « Gillardeau » N°3  
Les six.....19,50 €

L'accompagnement traditionnel :  
Petite Saucisse Grillée..... 3,50 €

## COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Palourdes Grosses..... Les six 9,50 €  
Clams ou Vernis.....La pièce 4,00 €  
Grosses Moules d'Espagne..... Les six 8,00 €  
L'Assiette de Bulots, Mayonnaise..... 14,00 €  
L'Assiette de Grosses Crevettes..... 16,50 €  
Bigorneaux..... 8,00 €  
Langoustines..... La portion 22,00 €  
Le Tourteau ou Araignée Le kg (selon grosseur).. 18,50 €

## AU VIVIER

Le Homard Canadien entier Grillé au Vif (400g/600g)  
la pièce..... 34,00 €  
Le Homard Bleu Grillé Le kg..... 68,00 €

**LE MENU DES P'TITS MOUSSES**.....12,00 €  
Saumon Rôti ou Steak avec des Pommes frites  
Glace Vanille ou Crêpe au Chocolat

## LES ENTRÉES DE LA SAISON

**Soupe de Poissons « YVETTE »**..... 10,50 €  
Rouille, Fromage râpé, Croûtons

Poêlée de **Couteaux** au beurre persillé..... 12,00 €

**Moule de bouchots** crème de curry (selon saison).. 15,50 €

Salade de filet de **Rouget** ..... 16,00 €  
à la vinaigrette de pistou

Tartare de **Thon** aux saveurs Thaï..... 15,50 €

Carpaccio de **Saint-Jacques** et **Saumon** ..... 16,50 €  
vinaigrette aux agrumes

Salade de **Coquilles Saint Jacques**, artichaut ..... 20,50 €  
« Carccioffi », foie gras poêlé au Parmesan

Salade Caesar Gambas..... 16,50 €

**Les Tapas Terre et Mer**..... 24,00 €  
Jambon Pan Con Tomate, Thon mariné, œuf coque,  
œufs de saumon, Brochette de Supions au chorizo, Têtes de  
sépie planchées, Crabe farci, Piquillos au Thon, Jambon de  
Saumon à l'Aneth, Coquillages farcis, Gambas, Escargots,  
Lomo grillé, Caviar d'aubergine, Purée de piquillos

**La Friture de Petite Pêche**..... 29,00 €  
Filets de Rouget, Goujonnettes de vive, Chipirons frits,  
Brochette de Coquille Saint Jacques, Gambas, Nem  
de Crabe, Salade Croquante, Sauce Pesto

**La Grande Assiette de Crustacés à la Plancha**  
**« Sauce Ajillo »**..... 39,50 €  
1/2 Homard, Gambas, Langoustine, Cassolette de Crabe,  
1/2 Cameron

**Notre Parillada Sauce Piquante**..... 26,50 €  
Assortiment de Poissons grillés

## A LA CRIÉE D'ARCACHON

Acheteur n° 68 depuis 1970

Le **Bar** de l'Océan grillé Beurre blanc..... 30,00 €

La **Belle Sole** Meunière..... 30,00 €

La liste des allergènes rentrant dans la composition  
de nos plats est à votre disposition.

## L'Escale Gourmande

Consultez l'ardoise.

Le Menu varie selon les apports de la Pêche  
du Jour, un plat peut manquer,  
veuillez nous en excuser.

## Les Plats du Moment

Consultez les ardoises.

## Le Vin du Mois

Consultez les ardoises.

## NOS SPÉCIALITÉS

Tagliatelles de **Langoustes**..... 19,50 €  
sauce vierge à l'estragon

Fricassée de **Sépias** au Piment doux..... 19,50 €

**Aile de Raie** « façon Grenobloise »..... 21,50 €

Filets de **Rougets** et **Encornets** snackés au chorizo.. 22,50 €  
Polenta croustillante

Brochette de **Lotte**, Sauce « Yvette » et son risotto... 20,50 €

Poêlée de **Coquilles Saint Jacques**..... 26,50 €  
aux cèpes persillés

## LES VIANDES

Belle Entrecôte, Os à Moelle, Frites, Salade..... 26,50 €

Côte de Cochon « noir de Bigorre »,..... 19,50 €

Cromesquis au pied de cochon

Filet de Bœuf Béarnaise..... 26,00 €

Ris de Veau à l'Ancienne..... 28,00 €

## LES DESSERTS

Nous vous remercions de passer la commande  
des desserts en début de repas.

Ossau d'Iraty, Confiture de Cerise Noire  
« Anne ROZES »..... 8,50 €

Crêpes Citron-Framboise Façon « Suzette »,..... 9,50 €

Cœur coulant aux 2 chocolats, crème vanillée... 9,50 €  
(10 min d'attente)

Savarin au Rhum Vieux « Maison »..... 9,50 €

Nectarines, Quenelles de chocolat à la liqueur

de grand marnier (selon la saison)..... 9,50 €

Crème Brulée Vanille Safran..... 9,50 €

Assiette de Sorbets aux Fruits Frais..... 9,50 €

Café Gourmand..... 10,50 €

Les règlements par chèque ne sont plus acceptés

Tous nos prix sont nets