

Planteur Martiniquais, cocktail maison.....5.00€

1 ENTREE DUCAMP

12.00€

- **Soupe Capbretonnaise rouille crouton fromage**
- **Taboulé Libanais aux fruits de mer**
Persil plat, Concombre, Fenouil, Oignon rouge, Moule, Crevette, Amande
- **Salade d'Achard Isle Maurice, carpaccio Poulpe**
Mesclun, Légumes marinés, Gingembre, Curcuma, Moutarde ancienne
- **Tartare du moment**
Cacahuète grillée, sésame et ponzu (jus de poisson séché)
- **Anchois de Cantabrie « Maison Yurrita »**
Préparé à la main, huile d'Olive vierge, pain au levain toasté
- **La bourriche** Cuit : 2 Amandes, 1 coquille st Jacques
Cru : 4 Huitres de Marennes

Caviar d'Aquitaine « Maison PRUNIER ».....58.00€

LES HUITRES

MARENNES OLERON FINE DE CLAIRE N°3

28 jours d'affinage en claire, riche en eau, équilibrée en saveurs.

Les 6.....12.50€

Les 9.....16.00€

Les 12.....21.50€

GILLARDEAU N°4 LA PIECE.....3.00€

Une saveur particulière, belle longueur en bouche, un gout caractéristique.

SPECIALE OSTRA REGAL N°3 LA PIECE.....3.50€

un produit croquant , sucré, iodée, doux, mais surtout un taux de chair exceptionne

4 Amandes cuites.....	4.40€
1 Coquille St jacques, Achard de légumes.....	4.10€
1 Langoustine.....	4.50€
100g Bigorneau.....	6.00€
Bouquet Crevette roses.....	8.50€
300g Bulot de Normandie.....	11.00€
100g Crevette grise française.....	8.00€
Tourteau entier.....	17.00€
Homard entier.....	21.00€

PLATEAU PECHERIE 44€

Tourteau entier, 1 Langoustine, 1 Gambas tigrée, 1 Amande cuite
4 Huitres marennes, 4 Crevettes, 4 Bulots, Crevette grise française

« DUCAMP TOUT CUIT » 54.00€

Demi Homard Demi Tourteau, 1 Langoustine, 1 Gambas tigrée,
1 Amande cuite, 4 Crevettes, 4 Bulots, Crevette grise française,
Bigorneau jumbo

ROYALE MAISON PECHERIE DUCAMP 68.00€

Tourteau entier, Homard entier, 1 Langoustine, 1 Gambas tigrée,
1 Amande cuite, 4Crevettes, 4 Bulots 4 GILLARDEAU,
Bigorneau jumbo, Crevette grise française

Pour les plateaux pas de changement possible merci de votre compréhension

Langouste Royale 1.2kg ou Homard Français 800g.....100g /15€

Langouste du bateau l'enfant terrible Port de Capbreton

Daurade grillée.....19.70€

Partiellement désarêtée, présenté en portefeuille

Bar grillé.....19.90€

Partiellement désarêté, présenté en portefeuille

Combiné Végétarien.....21.00€

Salade mêlée et légumes marinés, couscous T'faya à base de confiture d'oignon à la cannelle

Pièce de Bœuf.....22.00€

Pomme de terre Agria, croustillante, taillée en coin de rue, sauce au vin

Zarzuela DUCAMP24.50€

Soupe de Homard, le dos de merlu cuit dedans

Plancha Chipiron, Seiche d'Arcachon27.00€

Pan con tomate

Sole au beurre secret DUCAMP33.00€

Petites Crevettes sauvages et Moules de Normandie

Parillada Royale plantxa sur table.....34.50€

Langoustine, Gambas, St jacques « Thon Bar Merlu Crevettes, Chipirons, Couteaux, Moules

MENU DEGUSTATION 32.50€ :

Crevette grise Française

La bourriche : 5 Amandes - 5 Moules - 5 Huitres de Marennes

Moule basquaise filet de bar vapeur

Le dessert à la carte qui vous fait plaisir

MENU ENFANT 11.50€ : Filet de poisson - p. de terre – glace