

## Les Entrées

<b>Tartare de thon</b>	9.00 €
<b>Tartare aux 2 saumons</b>	9.00 €
<b>Carpaccio de St Jacques</b>	11.00

<b>Soupe de poissons de roche</b>	8.00 €
<b>Moule à la plancha aux algues wakamé</b>	9.00 €

<b>Salade gerçoise</b>	9.00
------------------------	------

*Gésiers, magrets séchés, salade, tomate*

<b>Terrine de foie gras grillé</b>	12.00 €
------------------------------------	---------

*Chutney Figue*

<b>Salade landaise</b>	15.00 €
------------------------	---------

*Jambon Bayonne, foie gras, gésiers, magrets séchés, salade*

## Les Plats

<b>Filet de merlu piqué au chorizo</b> écrasé de pomme de terre au piment d'espelette, compotée d'oignons et piquillos <i>(Recette élaborée par le Chef Philippe Etchebest pour Quai 25)</i>	22.00 €
<b>Saumon à l'unilatéral, légumes confits, beurre acidulé</b>	18.00 €
<b>Seiches entières, coulis de poivron rouge</b>	18,00 €
<b>Pavé de thon rouge aux poivres, condiment tomaté</b>	20.00 €
<b>Langouste royale grillée à la plancha</b>	25.00 €
<b>Parillada de coquillages à la plancha</b>	35.00 €
<b>Parillada de coquillages à la plancha avec 1/2 langouste</b>	42.00 €
<b>Parillada de poissons à la plancha</b>	35.00 €
<b>Magret de canard à l'orange et au miel</b>	21.00 €
<b>Pièce de bœuf, frites, salade</b>	17.00 €

## Les Huîtres N°3

	<u>Les 6</u>	<u>les 12</u>
Les fines de marennes	11,00 €	20.00 €
Les spéciales de Marennes	14.00 €	24.00 €
Les plates de Belon	15.00 €	28.00 €

## Les Plateaux sur commande et selon saison

### LA FREGATE

29 00 € (1 personne)

3 Fines de Marennes n°3  
3 Spéciales Marennes n°3  
3 Belons n°3  
3 Crevettes roses 30/50  
3 Amandes  
3 Bulots  
3 Moules d'Espagne

### LA GOELETTE

49 € (1 ou 2 personne-s)

4 fines de Marennes n° 3  
4 Spéciales Marennes n°3  
4 Belon n°3  
4 Pincés de crabe  
4 Crevettes roses 30/50  
4 Palourdes  
6 Bulots  
2 Amandes  
4 Moules d'Espagne

### LE CLIPPER

85 € (2 ou 3 personnes)

1 langouste  
2 langoustines  
6 fines de Marennes n° 3  
6 Spéciales Marennes n°3  
6 Belon n°3  
4 Crevettes roses 30/50  
4 Bulots  
4 Palourdes  
4 Amandes  
4 Moules d'Espagne

# Les Desserts

<b>Verrine au choix</b>	7.50 €
Mousse au chocolat Panna Cotta, Tiramisu ,Crème catalane ,Mousse citron	
<b>Banoffee</b>	7.50 €
<b>Assiette de fromage des Pyrénées</b>	8.00 €
<b>Profiteroles</b>	9.00 €
<b>Café ou Thé gourmand</b>	9.00 €

## Les Glaces

Vanille bourbon, Café 100% Arabica, Caramel beurre salé, Chocolat, Poire Rhum raisins. Cassis de Bourgogne, Fraise, Citron vert, Noix de coco.

<b>1 Boule :</b>	3.00 €
<b>2 Boules</b>	5.50 €
<b>3 Boules :</b>	7.50 €

## Les Coupes glacées

**AU CHOIX** **8.00 €**

### **Chocolat ou café Liégeois**

2 boules chocolat ou café, sauce chocolat ou expresso, chantilly

### **Dame Blanche**

2 boules vanille, chocolat, chantilly

### **Coupe Bounty**

2 boules noix de coco, sauce chocolat, chantilly

### **Coupe Caramelita**

2 boules caramel, sauce caramel, chantilly

**AU CHOIX** **9.00 €**

### **Le Colonel**

2 boules citron vert, Vodka

### **Le Limoncello**

2 boules citron vert, limoncello

### **L'Irish Coffee**

Café expresso, Whisky Irlandais