

## Plateaux de fruits de mer

MAYONNAISE NATURE / À L'AIL EN SUPPL.

### La Pointe 32€

- 1/2 TOURTEAU
- 6 huîtres n°3 - 4 belles crevettes
- 2 langoustines - 2 amandes de mer - 2 palourdes
- 8 bulots - 100gr bigorneaux
- 50gr crevettes grises
- 1/2 citron, petit beurre d'Isigny

### L' Aiguillon 38€

- 1 TOURTEAU ENTIER
- 6 huîtres n°3 - 4 belles crevettes
- 2 langoustines - 2 amandes de mer - 2 palourdes
- 8 bulots - 100gr bigorneaux
- 50gr crevettes grises
- 1/2 citron, petit beurre d'Isigny

### Le Canadien 1/2 HOMARD\* CANADIEN 42€

### Le Breton 1/2 HOMARD\* EXTRA BRETON 56€

- 6 huîtres n°3 - 4 belles crevettes
- 2 langoustines - 2 amandes de mer - 2 palourdes
- 8 bulots - 100gr bigorneaux
- 50gr crevettes grises
- 1/2 citron, petit beurre d'Isigny

\*Prix selon le cours

### Le Royal 1/2 LANGOUSTE 250gr env. 60€

- 6 huîtres n°3 - 4 belles crevettes
- 2 langoustines - 2 amandes de mer - 2 palourdes
- 8 bulots - 100gr bigorneaux
- 50gr crevettes grises
- 1/2 citron, petit beurre d'Isigny

PLATEAUX D'HUÎTRES  
Au choix sur commande

Exclusivité produits de la maison  
Pétrossian  
Caviar, taramas  
Saumon fumé maison au bois de hêtre  
Gravlax maison  
Grand choix de poissons sauvages  
Langoustes et homards de Bretagne en vivier  
Huîtres du Bassin, Gillardeau, Krystale, Belon et Fines de Claires  
Huîtres plates, Marennes et Spéciales  
Soupes de poisson et Bisques  
King Crabe, Camarones, Noix de Saint-Jacques  
Nombreux plats festifs en boutique,  
Vins et Champagnes,  
les Beurres Bordier

Pensez à offrir  
un **BON** cadeau !

Un plateau de fruits de mer ou un bon d'achat !

## L'Épicerie de l'Aiguillon

Produits artisanaux - Caviar - Vins et Champagnes  
Coffrets cadeaux - Bon cadeau

Produits du Bassin  
Tartinables  
Chocolats  
Épices et condiments

Pensez à commander  
vos coffrets cadeaux

06 52 96 70 53 - [f](#) [i](#) [e](#) [p](#) [i](#) [c](#) [e](#) [r](#) [i](#) [e](#) [i](#) [n](#) [e](#) [a](#) [i](#) [g](#) [u](#) [i](#) [l](#) [l](#) [o](#) [n](#)

## La Poissonnerie de l'Aiguillon

# VOUS SOUHAITE DE très BELLES Fêtes

Ouvert de 8h30 à 12h45 et de 15h30 à 19h00  
Du lundi au dimanche inclus

LES 23, 24, 30 ET 31 DÉCEMBRE  
8h30-19h00

LE 25 DÉCEMBRE de 9h à 12h30  
Fermé le 1er Janvier

51 boulevard Mestrézat, 33120 Arcachon - 05 56 83 70 53  
poissonneriedelaiguillon.fr et notre page [f](#) [i](#)

## Apéritifs à partager

BEIGNETS DE CALAMARS A LA ROMAINE : 8€/12

BEIGNETS DE CREVETTE TEMPURA : 10€/6

RILLETES DE SAUMON À L'ANETH : 3,60€/100g

RILLETES DE NOIX DE ST JACQUES TRUFFÉE : 4,80€/100g

RILLETES DE LANGOUSTE : 4,80€/100g

COUTEAUX EN PERSILLADE : 2,80€/100g

TARTARE SAUMON AUX LÉGUMES : 4,80€/100g

TARTARE SAUMON, CITRON ET PERSIL : 4,80€/100g

## Entrées froides

(Portion individuelle)

SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES : 8€

(gelée de citron vert, vinaigre balsamique à la grenade)

ESPUMA DE SAUMON FUMÉ EN VERRINE : 12€  
(marmelade de mangue aux noisettes torréfiées)

TERRINE DE NOIX DE ST JACQUES AUX CÈPES : 8€  
(Mezé d'aubergine fumée et thé fumé)

## Entrées chaudes

(Portion individuelle 180gr environ)  
(consigne 3€)

CASSOLETTE DE NOIX DE ST JACQUES, JUS AUX MORILLES : 15€  
(Mezé d'artichaut et vinaigre de cidre)

AUBERGINE GRILLÉE, FARCE DE CABILLAUD AUX HERBES DES MONTAGNES : 12€  
(copeaux de Poutargue de Missolonghi A.O.P., huile d'olive à l'origan)

AÏOLI PROVENÇAL DE QUEUE DE CREVETTE : 12€  
(mini fenouil confit, champignon bouton, flocon de sel de Maldon)

POUR MIEUX VOUS SATISFAIRE, IL EST CONSEILLÉ DE COMMANDER À L'AVANCE

## Plats cuisinés

Plats en  
cassolette  
pour 1 pers  
300gr env.  
Consigne 5€

DEMI-HOMARD BRETON GRILLÉ : 28€  
(Beurre de truffe, gratin de pomme de terre au Pecorino)

POULPE MARINE À L'HUILE D'OLIVE FUMÉE : 22€  
(Polenta crémeuse, copeaux de fromage grec Kaskavali, sauce douce Arabiata)

MÉDAILLON DE LOTTE RÔTI,  
VIN ROUGE RÉDUIT : 24€  
(Pomme de terre ratte, champignon eryngii, copeaux croustillants de Guanciale de Montagne)

DOS DE BAR OU MAIGRE SNACKÉ SUR PEAU,  
BOUILLON CRÉMEUX DE CRUSTACÉS : 24€  
(Haricots vanille de Feneos, purée de betterave Chioggia)

FILET DE ST PIERRE VAPEUR, CRÈME À  
L'ESTRAGON : 24€  
(Butternut confit au miel de thym, échalotes pochées)

RISOTTO HILOPITES DE NOIX DE ST JACQUES : 24€  
(Tartare de courgette, coulis de potimarron, tuile de parmesan douze mois d'affinage aux amandes fumées)

MÉDAILLON DE SAUMON CROUSTILLANT, SAUCE  
BEURRE BLANC AU POIVRE FUMÉ, HUILE DE  
BASILIC : 20€  
(Asperges vertes, olives noires de Kalamata)

## Crustacés en présentation

DEMI-HOMARD\* mayonnaise 250-300g 25€

DEMI-LANGOUSTE\* mayonnaise 250-300g 35€

Tous nos plats cuisinés sont élaborés à base d'huile d'olive vierge extra et crème d'Échiré.

\*Prix selon le cours

## Spécialité

PAËLLA FRUITS DE MER  
24.80€ le kilo 500g/pers conseillé

TOUS NOS PLATS CUISINÉS  
SONT FAITS MAISON !

Sur commande à partir  
de 4 personnes

## Poissons en Bellevue

au court bouillon

MERLU OU SAUMON  
22,80€ par pers.

Salade, 1/2 avocat, tomate farcie de macédoine de crabe, 1 belle crevette par personne

BAR DE LIGNE

Prix selon arrivage/pers.  
Salade, 1/2 avocat, tomate farcie de macédoine de crabe, 1 belle crevette par personne

Sur commande à partir  
de 4 personnes