



KBANE
DÉGUSTATION



BIENVENUE CHEZ JULIETTE & YANNICK



Ici, vous êtes dans une cabane de dégustation de producteurs ostréiculteurs affineurs.

Pas dans un restaurant.

Mais au cœur d'un savoir-faire emblématique du bassin de Marennes-Oléron.

Nos huîtres sont élevées en pleine mer par des ostréiculteurs partenaires de l'île.

Elles poursuivent ensuite leur cycle de production chez nous, dans nos claires, ces bassins argileux façonnés par l'homme et la mer, qui entourent la KBANE.

C'est là que s'opère l'affinage, étape essentielle de la chaîne de production conchylicole, celle qui révèle la texture, la chair, la salinité et la signature du bassin.

Notre spécialité, c'est l'affinage.

Un travail de patience, d'observation et de précision, qui donne naissance à des huîtres à l'identité marquée, reflet de leur terroir.

En complément de nos huîtres, nous vous proposons des plateaux de fruits de mer, composés selon l'arrivage de la pêche et la saisonnalité :

palourdes, crevettes, langoustines, bulots cuits maison...

Chaque plateau est préparé avec soin par notre écailler Nuno, dans le respect du produit et de sa fraîcheur.

Pour ceux qui souhaitent découvrir les saveurs de la terre oléronaise, nous proposons également le grillon charentais, élaboré par des producteurs de l'île, fidèles à notre charte locale et artisanale.

En tant que producteurs ostréiculteurs, nous ne sommes pas restaurateurs.

Nous ne proposons donc pas de menu enfant.

Nous aimons inviter les plus jeunes à découvrir les huîtres, les produits de la mer et le savoir-faire des artisans gastronomes de l'île, dans un esprit de transmission et de curiosité.

C'est cela, l'esprit des cabanes de dégustation :

un lieu simple, authentique, où l'on goûte un produit là où il naît, là où il est affiné, là où il prend son sens.

Accords huîtres & vins

Amateur passionné des accords mets et vins, Yannick se fera un plaisir de vous guider.

Cépages, appellations, méthodes, vigneron...

Il vous racontera le vin autant qu'il vous le fera déguster, et saura dénicher la bouteille juste, celle qui accompagne nos huîtres avec précision et évidence.

Nous vous remercions de soutenir les producteurs locaux,

des femmes et des hommes animés par une passion commune :

faire vivre et partager le territoire gastronomique du bassin de Marennes-Oléron.

N'hésitez pas à poser vos questions, à échanger avec nous, et à partager vos impressions.

L'équipe de la KBANE & nos producteurs partenaires

NOS HUÎTRES

Nous vous proposons des huîtres d'une qualité exceptionnelle, élevées en pleine mer par des partenaires ostréiculteurs locaux depuis plusieurs générations et affinées dans nos claires.

L'affinage apporte un goût délicat, avec une légère salinité contrebalancée par la douceur unique du terroir.

HUÎTRE FINE DE CLAIRE N°2 | X6 - 12 EUR X12 - 22 EUR

L'huître peu charnue mais de grande taille, finement salée et minérale

HUÎTRE FINE DE CLAIRE N°3 | X6 - 10 EUR X12 - 18 EUR

L'huître emblématique! Peu charnue, croquante, finement salée et minérale

HUÎTRE SPÉCIALE N°3 | X6 - 14 EUR X12 - 26 EUR

L'huître de l'amateur! Appréciée pour sa consistance de chair, sa texture croquante, un remarquable équilibre de goût, entre douceur et salinité.

HUÎTRE COCKTAIL | X6 - 12 EUR X12 - 22 EUR

Une chair ferme et sucrée. Iodée, cette huître mini se démarque par son pied large, et un subtil goût de noisette

TARTARE D'HUÎTRE MANGUE PASSION | 14 EUR

Notre spécialité! Huîtres n°1 découpées en tartare, mangue passion

HUÎTRE MARINÉE | X6 - 18 EUR

L'huître fine N°3 marinée selon l'inspiration de l'écailler Vivez l'expérience!

HUÎTRE CHAUDE KBANE | X6 - 18 EUR

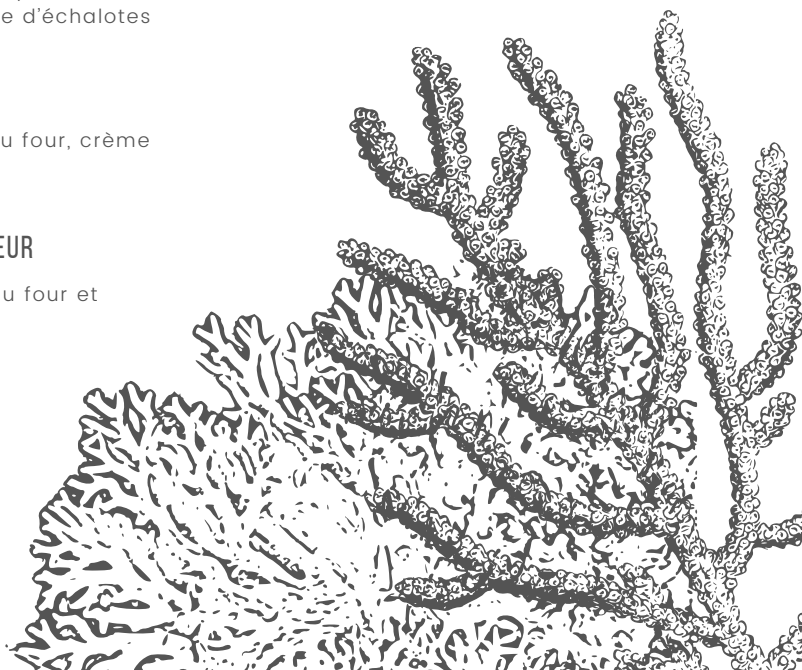
Découvrez l'huître sous sa forme chaude, passée au four et gratinée, Pineau des Charentes et fondue d'échalotes

HUÎTRE CHAUDE CHAMPAGNE | X6 - 18 EUR

L'huître sous sa forme chaude, passée au four, crème et fondue de poireaux

HUÎTRE CHAUDE EN PERSILLADE | X6 - 18 EUR

L'huître sous sa forme chaude, passée au four et beurre d'ail persillé



LES ASSIETTES DÉGUSTATION

DÉGUSTATION HUÎTRES NATURES | X6 - 14 EUR

Assortiment de nos différentes huîtres du moment

DÉGUSTATION HUÎTRES MARINÉES | X6 - 18 EUR

Assortiment de nos huîtres marinées selon l'inspiration de l'écailler

DÉGUSTATION HUÎTRES CHAUDES | X6 - 18 EUR

Assortiment de nos huîtres sous la forme chaude et gratinée, 2 champagne, 2 pineau, 2 persillade

DÉGUSTATION CREVETTES | 18 EUR

Assortiment de 3 crevettes bio, 3 impériales et 6 petites sauvages

LES CRUSTACÉS

LES BIGORNEAUX (CUITS MAISON) | 12 EUR

LES BULOTS (CUITS MAISON) | 12 EUR

LES LANGOUSTINES (CUITES MAISON) | X4 - 16 EUR

LE TOURTEAU ENTIER | 18 EUR | 10 EUR

BOUQUET DE CREVETTES ROSES SAUVAGES

LES CREVETTES BIO | X6 - 12 EUR

LES CREVETTES IMPÉRIALES D'OLÉRON (CUITES MAISON) | X6 - 18 EUR

POÉLÉE DE PALOURDES AU PINEAU | 21 EUR

Palourdes cuites au Pineau des Charentes crème et échalotes

ASSIETTES & PLATEAU KBANE

L'ASSIETTE KBANE - 38 EUR

2 huîtres fines, 2 spéciales, 2 cocktail, 2 marinées, 2 langoustines, 4 Crevettes, 6 Bulots, Bigorneaux

LE PLATEAU KBANE POUR 2 PERSONNES - 94 EUR

Tourteau entier, 4 huîtres fines, 4 huîtres spéciales, 4 huîtres cocktail, 4 huîtres marinées, 4 langoustines, 8 Crevettes, Bulots, bigorneaux

L'ASSIETTE TERRE & MER - 28 EUR

6 crevettes, 1 terrine de la mer, grillons charentais

BAR À HUÎTRES D'HIVER

Notre bar à huîtres vous accueille pour
une formule Apéro
Huîtres & planches à partager

HUÎTRE FINE DE CLAIRE N°2 | X6 - 12 EUR X12 - 22 EUR

L'huître peu charnue mais de grande taille, finement salée et minérale

HUÎTRE FINE N°3 | X6 - 10 EUR X12 - 18 EUR

L'huître emblématique! Peu charnue, croquante, finement salée et minérale

HUÎTRE SPÉCIALE N°3 | X6 - 14 EUR X12 - 26 EUR

L'huître de l'amateur! Appréciee pour sa consistance de chair, sa texture croquante, un remarquable équilibre de goût, entre douceur et salinité

HUÎTRE COCKTAIL N°5 | X6 - 12 EUR X12 - 22 EUR

Une chair ferme et sucrée. Iodée, cette huître mini se démarque par son pied large et son petit goût de noisette

HUÎTRES MARINÉES | X6 - 18 EUR

Assortiment de nos huîtres marinées selon l'inspiration de l'écailler

HUÎTRES CHAUDES | X6 - 18 EUR

Assortiment de nos huîtres sous la forme chaude et gratinée, selon l'inspiration de l'écailler

TAPAS ET PLANCHES APÉRO

BOUQUET DE CREVETTES SAUVAGES - 10 EUR

Petites crevettes roses et mayo à l'aneth

CREVETTES BIO | X6 - 12 EUR

TOURTEAU ENTIER - 18 EUR

PLANCHE DE LA MER - 21 EUR

Assortiment de 3 terrines de poisson

GRILLON CHARENTAIS - 12 EUR

Éffiloché d'épaule de cochon

POÉLÉE DE PALOURDES - 21 EUR

Au pineau des Charentes et fondue d'échalotes

