



# KBANE

DÉGUSTATION



## BIENVENUE CHEZ JULIETTE & YANNICK

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

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.

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 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 - 14 EUR X12 - 24 EUR

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

### HUÎTRE FINE DE CLAIRE N°3 | X6 - 12 EUR X12 - 20 EUR

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

### HUÎTRE SPÉCIALE N°3 | X6 - 16 EUR X12 - 28 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 - 14 EUR X12 - 24 EUR

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

### TARTARE D'HUÎTRE MANGUE PASSION | 16 EUR

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

### HUÎTRE MARINÉE | X6 - 18 EUR

L'huître fine N°3 marinée au choix: Concombre, gingembre, émincé d'oignons rouges, coriandre / Purée de mangue, fruit de la passion, poivron rouge, coriandre / Purée de kiwi, pomme granny

### HUÎTRE CHAUDE KBANE | X6 - 18 EUR

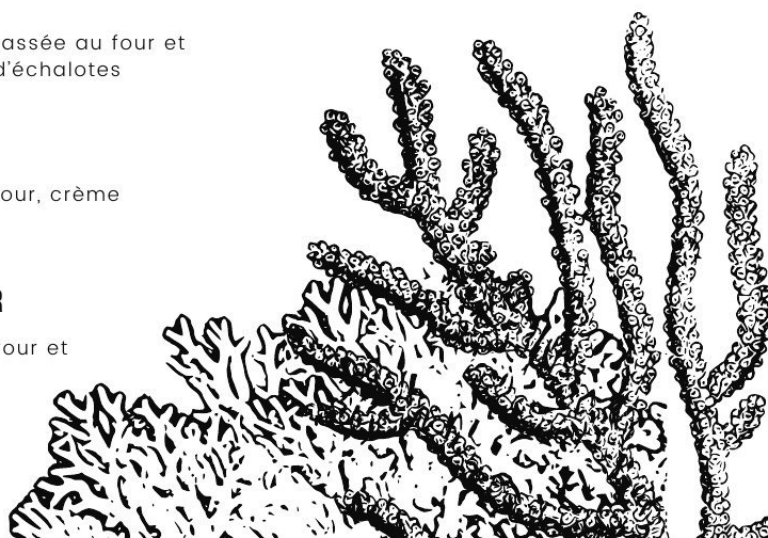
Découvrez l'huître sous sa forme chaude, passée au four et gratinée, Pineau des Charentes et fondue d'échalotes

### 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 HÙÎTRES NATURES | X6 - 16 EUR

Assortiment de nos différentes huîtres du moment

### DÉGUSTATION HÙÎTRES MARINÉES | X6 - 18 EUR

Assortiment de nos huîtres marinées: 2 concombre gingembre, 2 mangue passion, 2 kiwi pomme granny

### DÉGUSTATION HÙÎTRES CHAUDES | X6 - 18 EUR

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

## LES CRUSTACÉS

### LES BIGORNEAUX (CUITS MAISON) | 12 EUR

### LES BULOTS (CUITS MAISON) | 12 EUR

### LES LANGOUSTINES (CUITES MAISON) | X4 - 16 EUR

### LE TOURTEAU ENTIER | 21 EUR

### LES CREVETTES BIO | X6 - 12 EUR

## ASSIETTES & PLATEAU KBANE

### L'ASSIETTE KBANE - 38 EUR

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

### LE PLATEAU KBANE POUR 2 PERSONNES - 96 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 - 30 EUR

6 crevettes, 1 terrine de la mer, grillons charentais

## LES TAPAS

### LE CARPACCIO DE CREVETTES | 16 EUR

### LE TARTARE DE CREVETTES | 21 EUR

### LE GRILLON CHARENTAIS | 14 EUR

Éfiloché d'épaule de cochon

### LES RILLETES DE POISSONS | 21 EUR

Assortiment de 3 terrines de poisson

### LA POELÉE DE PALOURDES | 21 EUR

Sauce Pineau des charentes et fondue d'échalotes

## DESSERTS

### FRUITS GIVRÉS ARTISANAUX | 10 EUR

### ENTREMETS FRUITS ROUGES OU CHOCOLAT | 10 EUR

### BABA AU RHUM | 10 EUR



## BLANCS

*Oléron*

VIN AU VERRE D'OLÉRON

Vin fruité minéral, assemblage de cépages

Pichet 50cl | 15 EUR  
Verre 12cl | 5 EUR

DOMAINE FAVRE PÉCHAPIÉ

Colombard et sauvignon, une belle vivacité

Bouteille 75cl | 25 EUR  
Verre 12cl | 6 EUR

DOMAINE COULON SIGNATURE

Sauvignon - sec et légèrement boisé

| 25 EUR | 6 EUR

NATURELLEMENT BLANC SAUVIGNON

Bio - arôme d'agrumes

| 28 EUR | 7 EUR

GRAIN MARIN

Sauvignon franc - sec et boisé

| 28 EUR | 7 EUR

RÉSISTANT

Sauvignon gris - vivacité et minéralité

| 28 EUR | 7 EUR

*Loire*

REUILLY DOMAINE DENIS JAMAIN

Un vin au nez subtil & floral

| 35 EUR | 8 EUR

POUILLY FUMÉ

Agrumes, fleurs blanches & minéralité

| 39 EUR | 9 EUR

*Savoie*

DOMAINE A & M QUENARD - BERGERON

Légèrement boisé, beurre frais

| 39 EUR | 9 EUR

*Bourgogne*

CHABLIS

Un incontournable: un vin frais

| 39 EUR | 9 EUR

MONTAGNY PREMIER CRU

Délicatement boisé

| 39 EUR | 9 EUR

*Rhône*

DOMAINE RUFFINATTO

Nez subtil de fruits blancs et bouche élégante

| 39 EUR | 9 EUR

CONDRIEU DOMAINE PICHON

Délicat et onctueux, d'une finesse rare

| 65 EUR

*Corse*

DOMAINE SAPARALE CUVÉE CASTEDDU

Nez subtil de fruits blancs et bouche élégante

| 49 EUR

## ROSÉS

*Oléron*

DOMAINE COULON SIGNATURE

Bio - harmonie parfaite avec les huîtres

| 25 EUR | 6 EUR

*Provence*

DOMAINE LES ASPRAS

Notes de bergamote et de rose, une belle fraîcheur

| 32 EUR | 7 EUR

## VINS ROUGES

*Oléron*

OLÉRON DOMAINE COULON SIGNATURE

Vieillessement en fût prononcé

*Loire*

REUILLY DOMAINE JAMAIN

Vin léger aux notes de petits fruits rouges

Bouteille 75cl Verre 12cl

| 25 EUR | 6 EUR

## LES BULLES

Bouteille 75cl Verre 12cl

FRISSON MARIN BRUT D'OLÉRON

Bulles fines et notes de fruits rouges

| 28 EUR | 7 EUR

LYS BLANC DE BLANC VENDÉEN

Zéro dosage, notes de fleurs blanches et d'agrumes

| 39 EUR | 9 EUR

CHAMPAGNE AUTREAU 1ER CRU

Extra brut, idéal sur les huîtres &amp; fruit de mer

| 49 EUR | 10 EUR

## APÉRITIFS ET COCKTAIL

PINEAU BIO LES VIGNERONS D'OLÉRON 10 CL

Blanc ou rouge

| 7 EUR

SPRITZ OLÉRON

Liqueur d'orange d'Oléron, brut d'Oléron, eau gazeuse

| 12 EUR

SPRITZ SAINT GERMAIN

Liqueur de sureau, brut d'Oléron, eau gazeuse

| 12 EUR

GIN TO APRILIS PRESSION

Gin Aprilis &amp; tonic water London essence

| 8 EUR

BASIL SMASH APRILIS PRESSION

Gin Aprilis basilic citron tonic

| 8 EUR

COCKTAIL SIGNATURE KBANE

Gin Aprilis, Pineau blanc &amp; tonic water London essence

| 12 EUR

MOCKTAIL

Sirop de basilic, jus de citron, eau gazeuse

| 7 EUR

## BIÈRES

ÎLE &amp; ELLE ARTISANALE BIO 33CL

Blonde, IPA

| 7 EUR



# BOISSONS

---

## BOISSONS FROIDES

EAU PLATE ABATILLES 75CL | 5 EUR

EAU PÉTILLANTE ABATILLES 75CL | 6 EUR

SIROP À L'EAU | 3 EUR

Citron, fraise, grenadine, menthe, Pêche

JUS DE FRUIT BIO MENEAU 25CL | 5 EUR

Pomme, ananas, thé vert pêche

LA BULLERIE D'OLÉRON 33CL | 5 EUR

Mojito, cola, pêche blanche

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO OU DÉCA | 2,5 EUR

DOUBLE EXPRESSO | 5 EUR

CAFÉ CRÈME | 4 EUR

THÉ DAMMAN | 4 EUR

Earl grey, gunpowder, jasmin

INFUSION DAMMAN | 4 EUR

tilleul, verveine

## DIGESTIFS

LIQUEUR DE BOYARD | 8 EUR

À base de cognac, amande, orange ou caramel

LIQUEUR MAISON PRADERE | 8 EUR

À base de cognac, menthe, orange amère, poire

RHUM XO | 12 EUR

Vieux rhum aux notes de vanille et de caramel

WHISKY CHARENTAIS | 12 EUR

Whisky français fini en barrique de pineau

COGNAC XO LOUIS PEARL | 12 EUR

Récolté et distillé sur l'île d'Oléron

COGNAC XO COULON | 12 EUR

Très vieille réserve de l'île d'Oléron

