

L'assiette Carrelet 20 €

2 huîtres n°4, 1 huîtres n°3, 1 huîtres n°2, 3 langoustines, 1/2 tourteau, bulots, crevettes roses, bigorneaux

Le Médocain (1 pers.) 33 €

2 huîtres n°4, 2 huîtres n°3, 2 huîtres n°2, 5 langoustines, 1 tourteau, bulots, crevettes roses, bigorneaux

Le Bélem (2 pers.) 64 €

4 huîtres n°4, 4 huîtres n°3, 4 huîtres n°2, 10 langoustines, 2 tourteaux, bulots, crevettes roses, bigorneaux

Le Royal (2 pers.) 75 €

2 huîtres n°4, 2 huîtres n°3, 2 huîtres n°2, 6 langoustines, 1 homard canadien cuit par nos soins, bulots, crevettes roses, bigorneaux

L' Hermione (4 pers.) 125 €

8 huîtres n°4, 8 huîtres n°3, 8 huîtres n°2, 20 langoustines, 4 tourteaux, bulots, crevettes roses, bigorneaux

Composez votre plateau

Fines de claire Marennes-Oléron - Producteur : L. LESTRAT à Marennes

les 6 huîtres n°4 : 8 €

les 9 huîtres n°4 : 10 €

les 12 huîtres n°4 : 12 €

les 6 huîtres n°3 : 10 €

les 9 huîtres n°3 : 12 €

les 12 huîtres n°3 : 14 €

les 6 huîtres n°2 : 11 €

les 9 huîtres n°2 : 13 €

les 12 huîtres n°2 : 15 €

Cassolette de bigorneaux 7 €

12 crevettes roses 7 €

Demi tourteau 8 €

Bulots à l'aïoli maison 10 €

6 langoustines mayonnaise maison 11 €

9 langoustines mayonnaise maison 14 €

Tourteau 15 €

Homard Canadien cuit par nos soins 28 €

Pour l'apéro ...

Planche de cochonnaille	12 €
Planche gourmande (foie gras maison, charcuteries)	15 €
Foie gras de canard maison	18 €
Planche de la mer	14 €
Petite marmite de moules marinières	6 €
Cassolette de bigorneaux	7 €
Les 12 crevettes roses	7 €

Entrées

Soupe de poissons et sa garniture	8 €
L'assiette du bosco (bulots, langoustines, crevettes)	9 €
L'assiette du matelot (huîtres, bulots, langoustines, crevettes)	12 €
Planche de cochonnaille (charcuteries, olives)	12 €
Planche gourmande (foie gras maison, charcuteries)	15 €
Feuilleté de crottin, baies roses et magret séché	13 €
Foie gras de canard maison	18 €
Salade Landaise (foie gras, gésiers confits, magret séché)	15 €
Salade Cordouan (gambas, crevettes, joues de loup de mer)	16 €
Demi melon nature (en saison)	6 €
Demi melon au Pineau des Charentes (en saison)	7 €

Viandes & Poissons

Suggestion du chef (voir l'ardoise)	
Pavé de merlu à la crème d'ail	14 €
Filet de dorade royale grillée	14 €
Pavé de saumon grillé à la plancha	16 €
Ventrèche de thon au piment d'Espelette	17 €
Gambas sauvage à la plancha	19 €
Filet de bar sauvage au romarin	21 €
Tête de veau sauce façon ravigote	14 €
Bavette d'ailou aux échalotes confites	14 €
Assiette Tarnaise (filet de canette grillé, foie gras, salade, pommes de terre)	18 €

Amiral

24 €

6 huîtres n°3 fines de claire Marennes-Oléron
L'assiette Amiral (bulots, langoustines, crevettes)
Assiette de charcuteries
Feuilleté de crottin, baies roses et magret séché

Moules frites sauce au choix
Pavé de saumon grillé à la plancha
Pavé de merlu à la crème d'ail
Bavette d'ail aux échalotes

Ananas gourmand
Fondant au chocolat
Duo de fromages affinés
Coupe de glaces artisanales (2 boules)

Oléron

28 €

Panaché d'huîtres fines de claire Marennes-Oléron
L'assiette Oléron (bulots, langoustine, crevettes, huîtres)
Foie gras de canard maison
Joues de loup de mer gratinées à la Royanaise

Filet de dorade royale grillée
Ventrèche de thon au piment d'Espelette
Filet de canette grillée aux épices

Nougat glacé artisanal
Profiteroles
Trio de fromages affinés
Coupe de glaces artisanales (3 boules)

Matelot 15 €

Trio de fruits de mer (huîtres, crevettes, bulots)
Soupe de poissons et sa garniture
Assiette de jambon sec
Salade de gésiers de volailles confits
Melon charentais (en saison)

Moules marinières frites
Dos de colin au beurre blanc
Pièce de boeuf grillée
Tête de veau sauce façon ravigote

Crème caramel au beurre salé
Moelleux citron vert
Fromage affiné
Coupe de glaces artisanales (2 boules)

Moules Frites 10 €

Sauce au choix

Marinières - Roquefort - Crème - Curry
Pineau - Cognac (Pineau ou Cognac, crème)
Royannaise (oignons, champignons, crème)
Paysanne (lardons, champignons, croutons, crème)
Carbonara (lardons, champignons, crème)

Mouclade Charentaise (gratinée au four) 11 €

Supplément sauce au choix 1 €
Supplément garniture (frites, riz, salade) 2 €

P'tit Mousse 7,50 €

Pour les moins de 10 ans

Moules marinières
Steak haché Bio grillé
Poisson du moment
Aiguillette de poulet pané

Glace Smarties
Ananas gourmand
Crème caramel au beurre salé

Fromage gourmand

Ardoise de fromages affinés, confiture 9 €

Desserts maison

Crème caramel au beurre salé 6 €
Fondant au chocolat 6 €
Moelleux citron vert 6 €
Profiteroles 9 €
Nougat glacé au coulis de fruits rouges 6 €
Ananas gourmand 6 €
Gourmandise 9 €
(fondant chocolat, choux glace d'Isigny, pana cotta)

Café gourmand et ses mignardises 7 €

Supplément boule de glace sur dessert 1 €
Supplément crème sucrée 1 €
Supplément coulis (fruits rouges, chocolat, café, caramel) 1 €

Crèmes glacées & Sorbets

1 boule : 2,20 € - 2 boules : 3,50 € - 3 boules : 5,00 €

Vanille, Caramel beurre salé, Café, Chocolat noir, Rhum-raisins, Framboise, Crème fraîche d'Isigny, Citron vert, Pêche de vigne, Poire, Cassis noir, Fraise.

Glaces artisanales

Dame blanche 7 €
3 boules vanille, sauce chocolat, crème sucrée

Chocolat Liégeois 7 €
3 boules chocolat, chocolat, crème sucrée

Bretonne 7 €
2 boules caramel beurre salé, glace vanille, coulis, crème sucrée

Café Liégeois 7 €
3 boules café, coulis, crème sucrée

Poire belle-Hélène 7 €
2 boules sorbet poire, glace vanille, sauce chocolat, crème sucrée

Pêche Melba 7 €
2 boules sorbet pêche de vigne, glace vanille, coulis, crème sucrée

Fraise Melba 7 €
2 boules sorbet fraise, glace vanille, coulis, crème sucrée

Tutti frutti 7 €
Sorbets poire, framboise et pêche de vigne, crème sucrée

Créole 8 €
3 boules rhums-raisins, rhum

Colonel 8 €
3 boules citron vert, vodka

Poire gourmande 8 €
3 boules poire, eau de vie de poire