

Le carrelet

Restaurant Terre & Mer

Pour l'apéro ...

Panaché d'huitres (2n°4, 2n°3, 2n°2)	10 €
Planche de cochonnaille	12 €
Planche tout canard (foie gras maison, terrine au Pineau des Charentes, magret fumé)	15 €
Planche de la mer	14 €
P'tite moules marinières	6 €
Cassolette de bigorneaux	7 €
12 crevettes roses	7 €
Bulots à l'aïoli	10 €

Composez votre plateau de fruits de mer

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

6 huîtres n°4 :	8 €	12 crevettes roses	7 €
9 huîtres n°4 :	10 €	Bigorneaux (200 g)	7 €
12 huîtres n°4 :	12 €	1/2 tourteau	8 €
		Bulots (500 g)	10 €
6 huîtres n°3 :	10 €	6 langoustines	11 €
9 huîtres n°3 :	12 €	9 langoustines	14 €
12 huîtres n°3 :	14 €	Tourteau 400 / 600 g	15 €
		Homard 400 / 600 g	30 €
6 huîtres n°2 :	11 €		
9 huitres n°2 :	13 €		
12 huîtres n°2 :	15 €		

L'assiette Carrelet (1 pers.) - 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

L'écailler (1 pers.) - 48 €

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

Le Bélem (2 pers.) - 66 €

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

Le Royal (2 pers.) - 81 €

4 huîtres n°4, 4 huîtres n°3, 4 huîtres n°2, 10 langoustines, 1 homard, 1 tourteau, bulots, crevettes roses, bigorneaux

L' Hermione (4 pers.) - 130 €

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

Entrées

Soupe de poissons et sa garniture	8 €
Tartine de saumon gravlax, mousse de chèvre	11 €
Foie gras de canard maison	18 €
L'assiette du bosco (bulots, langoustines, crevettes)	10 €
L'assiette du matelot (huîtres, bulots, langoustines, crevettes)	12 €
Duo de langoustines et crevettes	14 €
Salade Landaise (foie gras maison, gésiers confits, magret fumé)	15 €
Salade Cordouan (gambas, crevettes, thon grillé à la plancha)	16 €
Bulots à l'aïoli maison	10 €
Demi tourteau	8 €
Tourteau	15 €
Homard mayonnaise	30 €

Poissons à la plancha

Pavé de merlu à la crème d'ail	14 €
Filet de dorade royale	15 €
Pavé d'esturgeon d'Aquitaine	16 €
Pavé de saumon au beurre blanc	16 €
Ventrèche de thon au piment d'Espelette	17 €
Filet de maigre sauvage au beurre blanc	18 €
Gambas sauvage	19 €

Viandes

Tête de veau sauce façon ravigote	14 €
Bavette d'ailou grillée, échalotes confites	14 €
Brochette d'onglet de boeuf grillée, sauce béarnaise	14 €
Côtes d'agneau des pyrénées, écrasé de pommes de terre	22 €
Assiette Tarnaise (foie gras, brochette d'onglet de boeuf, salade, grenailles rôties)	18 €

Moules Frites 10 € - Sauce au choix

Marinière - Roquefort - Crème - Curry - Pineau (Pineau des Charentes, crème)
Cognac (Cognac, crème) - Royannaise (oignons, champignons, crème) - Paysanne (lardons, champignons, croutons, crème) - Carbonara (lardons, champignons, crème)

Mouclade Charentaise (gratinée au four) - 12 €

Supplément sauce - 1 € / Supplément garniture (frites, riz, salade) - 2 €

Fromages & desserts maison

Ardoise de fromages, confiture	9 €
Carpaccio d'ananas mariné aux épices	6 €
Fondant au chocolat, glace crème fraîche d'Isigny	6 €
Cannelé de Bordeaux au rhum français, glace vanille	6 €
Profiteroles	10 €
Comme un Saint Honoré ...	10 €
Crème au caramel beurre salé	6 €
Nougat glacé artisanal, coulis de fraise	6 €
Café gourmand et ses mignardises	8 €
Gourmandise (fondant chocolat, choux à la glace crème fraîche d'Isigny, cannelé de Bordeaux)	11 €
Supplément boule de glace, crème sucrée, ou coulis	1 €

Crèmes glacées & sorbets (fabrication artisanale)

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

Vanille	Café	Citron vert
Caramel beurre salé	Chocolat noir	Pêche de vigne
Rhum-raisins	Framboise	Poire
Crème fraîche d'Isigny	Fraise	Cassis noir
Dame blanche (3 boules vanille, sauce chocolat, crème sucrée)		7 €
Chocolat Liégeois (3 boules chocolat, sauce chocolat, crème sucrée)		7 €
Bretonne (2 boules caramel beurre salé, glace vanille, coulis caramel, crème sucrée)		7 €
Café Liégeois (3 boules café, coulis café, crème sucrée)		7 €
Poire belle-Hélène (2 boules sorbet poire, vanille, sauce chocolat, crème sucrée)		7 €
Pêche Melba (2 boules sorbet pêche de vigne, glace vanille, coulis de fraise, crème sucrée)		7 €
Fraise Melba (2 boules sorbet fraise, glace vanille, coulis de fraise, crème sucrée)		7 €
Tutti frutti (Sorbets poire, framboise et pêche de vigne, coulis passion, crème sucrée)		7 €
Créole (3 boules rhums-raisins, rhum)		8 €
Colonel (3 boules citron vert, vodka)		8 €
Poire gourmande (3 boules poire, eau de vie de poire)		8 €
Charentaise (3 boules pêche de vigne, cognac)		8 €

Amiral - 25 €

6 huîtres n°3 fines de claires Marennes-Oléron
Tartine de saumon gravlax, mousse de chèvre
L'assiette Amiral (bulots, langoustines, crevettes)
Assiette de charcuteries

Pavé de saumon grillé au beurre blanc
Pavé de merlu à la crème d'ail
Brochette d'onglet de boeuf, sauce béarnaise
Moules frites sauce au choix

Carpaccio d'ananas mariné aux épices
Fondant au chocolat maison
Duo de fromages
Coupe de glaces artisanales (2 boules)

Oléron - 29 €

Panaché d'huîtres fines de claires Marennes-Oléron
Tartine de saumon gravlax, mousse de chèvre
L'assiette Oléron (bulots, langoustine, crevettes, huîtres)
Foie gras de canard maison

Filet de dorade royale grillée
Ventrèche de thon au piment d'Espelette
Pavé d'esturgeon d'Aquitaine grillé
Côtes d'agneau des pyrénées, écrasé de pommes de terre

Profiteroles maison
Comme un Saint Honoré ...
Nougat glacé artisanal, coulis de fraise maison
Trio de fromages
Coupe de glaces artisanales (3 boules)

Matelot - 15,50 €

Trio de fruits de mer (huîtres, crevettes, bulots)
Soupe de poissons et sa garniture
Terrine de canard au Pineau des Charentes
Salade de gésiers de volailles confits

Moules marinières frites
Dos de lieu noir (colin) au beurre blanc
Bavette d'ailou grillée
Tête de veau sauce façon ravigote

Crème au caramel beurre salé (100 % maison)
Carpaccio d'ananas mariné aux épices
Cannelé de Bordeaux maison au rhum français
Portion de fromage
Coupe de glaces artisanales (2 boules)

P'tit Mousse 7,50 €

Pour les moins de 10 ans

Moules marinières
Steak haché Bio grillé
Dos de lieu noir (colin) au beurre blanc
Aiguillette de poulet pané

Glace Smarties
Carpaccio d'ananas
Crème au caramel beurre salé (100 % maison)