

# Le carrelet

Restaurant Terre & Mer

## Pour l'apéro ...

Panaché d'huitres (2n°4, 2n°3, 2n°2)	10 €
Planche de cochonnaille	12 €
Planche gourmande (cochonnaille + foie gras maison)	15 €
Planche de la mer	14 €
Petite moules marinières	6 €
Cassolette de bigorneaux	9 €
12 crevettes roses	7 €
Bulots à l'aïoli	10 €
Duo de langoustines et crevettes	14 €

## 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)	9 €
12 huîtres n°4 :	12 €	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	19 €
6 huîtres n°2 :	11 €	Homard bleu « breton » 400 / 600 g	40 €
9 huîtres n°2 :	13 €	( <i>Homarus gammarus</i> )	
12 huîtres n°2 :	15 €		

### L'assiette Carrelet (1 pers.) - 22 €

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.) - 37 €

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

### L'écailler (1 pers.) - 50 €

2 huîtres n°4, 2 huîtres n°3, 2 huîtres n°2, 5 langoustines, 1 homard bleu « breton », bulots, crevettes roses, bigorneaux

### Le Bélem (2 pers.) - 69 €

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

### Le Royal (2 pers.) - 89 €

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

### L' Hermione (4 pers.) - 135 €

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

## Entrées


Tartine de saumon gravlax, mousse de chèvre	11 €
Charcuteries	12 €
Foie gras de canard maison	18 €
Salade Landaise (foie gras maison, magret fumé, noix)	15 €
Salade Cordouan (crevettes roses, thon grillé à la plancha, saumon gravlax)	16 €
Soupe de poissons et sa garniture	8 €
L'assiette du bosco (bulots, langoustines, crevettes)	10 €
L'assiette du matelot (huîtres, bulots, langoustines, crevettes)	12 €
Duo de langoustines et crevettes	14 €
Bulots à l'aïoli maison	10 €
Tourteau mayonnaise	19 €

## Poissons à la plancha

Pavé de merlu à la crème d'ail, pommes vapeur	14 €
Filet de dorade royale, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives	15 €
Ventrèche de thon au piment d'Espelette, piperade	17 €
Pavé d'esturgeon d'Aquitaine, purée de carottes, sauce curcuma	18 €
Grosses crevettes sauvages grillées	19 €
Suggestion du moment (voir l'ardoise)	

## Viandes

Tête de veau sauce façon ravigote	14 €
Bavette d'ailou grillée, échalotes confites, pommes grenailles	15 €
Faux filet race Salers, frites de patate douces, sauce chimichurri	20 €
Assiette Tarnaise (faux filet race Salers, foie gras mi-cuit, pommes grenailles)	25 €



Race du Massif Central, la viande de Salers possède un goût soutenu et intense. Sa coloration est particulière : rouge foncé au persillé blanc nacré bien réparti. C'est une viande très juteuse.

## 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 €
Coulant chocolat au poivre de Sechouan	8 €
Profiteroles	10 €
Comme un Saint Honoré ...	10 €
Crèmeux vanille à la gelée de passion	8 €
Nougat glacé artisanal et son coulis	7 €
Café gourmand et ses mignardises	9 €
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 €
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)  
Charcuteries

\*\*\*

Filet de dorade royale, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  
Faux filet race Salers, frites de patates douces, sauce chimichurri (+1 €)  
Moules frites sauce au choix  
Pavé de merlu à la crème d'ail

\*\*\*

Carpaccio d'ananas mariné aux épices  
Crèmeux vanille à la gelée de passion  
Coulant chocolat au poivre de Sechouan  
2 boules de glaces artisanales  
Duo de fromages

## 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

\*\*\*

Pavé d'esturgeon d'Aquitaine au curcuma  
Ventrèche de thon au piment d'Espelette  
Faux filet race Salers, frites de patates douces, sauce chimichurri  
Suggestion du moment

\*\*\*

Profiteroles  
Crèmeux vanille à la gelée de passion  
Carpaccio d'ananas mariné aux épices  
Trio de fromages  
3 boules de glaces artisanales

## Matelot - 17 €

Trio de fruits de mer (huîtres, crevettes, bulots)  
Soupe de poissons et sa garniture  
Jambon cru de Vendée  
Salade Sud Ouest (magret fumé, roquefort)

\*\*\*

Moules marinières frites  
Pavé de merlu à la crème d'ail  
Bavette d'ailou grillée  
Tête de veau sauce façon ravigote

\*\*\*

Coulant chocolat au poivre de Sechouan  
Carpaccio d'ananas mariné aux épices  
Portion de fromage  
2 boules de glaces artisanales

## P'tit Mousse 7,50 €

Pour les moins de 10 ans

Moules marinières  
Steak haché Bio grillé  
Poisson du moment  
Aiguillettes de poulet panées au Corn Flakes

\*\*\*

Glace Confetti's  
Carpaccio d'ananas