

## COCKTAILS SANS ALCOOL - 6 €

Caribbean Sun (orange, mangue, passion)	
Jungle green (kiwi, banane, pomme verte)	
Coconut king (ananas, crème coco)	
Paradise dream (ananas, fraise, pêche blanche)	
V.I.P (orange, litchi, rose)	

## COCKTAILS ALCOOL - 8 €

Cocktail Carrelet (Champagne, Cognac) - 10 cl	
Swimming pool (rhum, ananas, curaçao)	
Pina Colada (rhum, ananas, crème coco)	
Sex on the beach (vodka, passion, melon)	
Maï Thaiï (rhum, cerise, citron, amande)	

## BIERES PRESSIONS

Pelforth ou Doreleï - 25 cl	3,50 €
Pinte de Pelfoth ou Doreleï - 50 cl	6,50 €
Panaché - 25 cl	3,00 €
Monaco - 25 cl	3,20 €
Picon bière - 25 cl	3,30 €
Supplément sirop	0,20 €

## WHISKYS - BOURBONS

Clan Campbell - 4 cl	6,50 €
Baby Clan Campbell - 2 cl	3,90 €
Aberlour (12 ans d'âge) - 4 cl	8,20 €
Baby Aberlour - 2 cl	4,10 €
Four Roses - 4 cl	7,10 €
Supplément Coca-Cola, Orange	0,50 €

## BOISSONS CHAUDES

Expresso ou décaféiné Lavazza	1,80 €
Grand expresso ou décaféiné Lavazza	2,80 €
Petit crème ou décaféiné crème	1,90 €
Grand crème ou décaféiné crème	2,80 €
Café allongé	2,00 €
Cappuccino	3,50 €
Irish Coffee (café, Whisky)	6,50 €
Café charentais (café, Cognac)	6,50 €
Chocolat	2,50 €
Thé, Infusion	2,50 €

## POUR GRIGNOTER

Charcutaille & fromage	14 €
Planche de la mer	14 €
12 crevettes roses	7 €
Bulots à l'aïoli	10 €

## BOISSONS SANS ALCOOL

Oasis tropical - 33 cl	3,50 €
Ice Tea - 25 cl	3,50 €
Orangina - 25 cl	3,50 €
Coca Cola, Coca Zéro - 33 cl	3,80 €
Perrier / Perrier tranche - 33 cl	3,50 €
Jus d'orange, pomme, ananas - 25 cl	3,50 €
Limonade / Diabolo - 33 cl	3,20 €
Sirop à l'eau - 25 cl	2,00 €

## LES INCONTOURNABLES

Pineau des Charentes - 8 cl	3,70 €
Coupe de Méthode Gaillacoise - 10 cl	5,00 €
Martini (bianco, rosato, rosso) - 6 cl	3,70 €
Kir (mûre, cassis, pêche, framboise) - 10 cl	3,70 €
Américano maison- 6 cl	7,00 €
Kir royal - 10 cl	7,70 €
Coupe de Champagne - 10 cl	7,00 €
Ricard, Pastis, Berger blanc - 2 cl	3,70 €
Suze, Porto - 6 cl	3,70 €
Cidre brut - 25 cl	3,30 €

## BIERES LOCALES

Blonde - 33 cl	4,30 €
Blanche - 33 cl	4,30 €
Brune - 33 cl	4,30 €



## BIERES BOUTEILLES

Desperados - 33 cl	4,60 €
Bière sans alcool - 33 cl	3,30 €

## DIGESTIFS / LIQUEURS

Cognac VS - 4 cl	6,50 €
Armagnac, Calvados, poire - 4 cl	6,00 €
Gin, Rhum, Get - 4 cl	6,00 €

# Le carrelet

Restaurant de la mer

05 46 38 60 40

Afin de répondre aux exigences en matière de sécurité sanitaire durant l'épidémie de COVID-19 nous avons notamment mis en place une carte jetable et adaptée, un sens de circulation dans le restaurant et des bornes de gel hydro-alcoolique à votre disposition. Le port du masque est obligatoire pour se déplacer dans le restaurant.

Encore plus aujourd'hui, notre équipe sera à votre disposition, n'hésitez pas.

## ENTREES

Tartine de saumon gravlax, mousse de mottin charentais	11 €
Tartine Sud Ouest (magret, roquefort, foie gras, mesclun)	11 €
Salade Landaise (foie gras maison, magret séché, noix)	15 €
Salade Cordouan (crevettes roses et grises grillées, ventrèche de thon)	15 €
Mi-cuit de foie gras de canard maison	18 €
L'assiette du bosco (bulots, langoustines, crevettes roses et grises, bigorneaux)	12 €
L'assiette du matelot (huîtres, bulots, langoustines, crevettes roses et grises, bigorneaux)	14 €

## POISSONS & VIANDES A LA PLANCHA

Bar entier grillé, crème de fenouil, piperade	20 €
Dos de morue grillé, écrasé de pommes de terre	17 €
Filet de dorade royale, écrasé de pommes de terre, crème d'ail	15 €
Pavé d'esturgeon d'Aquitaine, piperade	15 €
Ventrèche de thon au piment d'Espelette, piperade	16 €
Bavette d'ailou grillée, échalotes confites, frites	15 €
Magret de canard façon aiguillette, sauce chimichuri	17 €

# PLATEAU DE FRUITS DE MER

## L'ASSIETTE CARRELET (1 pers.) - 24 €

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

## LE MEDOCAIN (1 pers.) - 39 €

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

## LE CRUSTACES (1 pers.) - 29 €

8 langoustines, 1 tourteau, bulots, crevettes roses et grises, bigorneaux

## L'ECAILLER (1 pers.) - 50 €

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

## LE CRUSTACES ROYAL (1 pers.) - 44 €

8 langoustines, 1 homard bleu « breton », bulots, crevettes roses et grises, bigorneaux

## LE BELEM (2 pers.) - 69 €

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

## COMPOSEZ VOTRE PLATEAU DE FRUITS DE MER

N°4 / les 6 huîtres	8 €	12 crevettes roses	7 €
les 12 huîtres	12 €	Crevettes grises (50 g)	6 €
N°3 / les 6 huîtres	10 €	Bigorneaux (200 g)	9 €
les 12 huîtres	14 €	Bulots (500 g)	10 €
N°2 / les 6 huîtres	11 €	6 langoustines	11 €
les 12 huîtres	15 €	9 langoustines	14 €
Tourteau 400 / 600 g			19 €
Homard bleu « breton » 400 / 600 g ( <i>Homarus gammarus</i> )			45 €

## MENU OLERON - 27 €

6 huîtres n°3 fines de claires Marennes-Oléron  
Tartine de saumon gravlax, mousse de mottin charentais  
L'assiette crustacés (bulots, langoustines, crevettes roses, crevettes grises)  
Tartine Sud Ouest (magret séché, roquefort, foie gras maison)

\*\*\*

Filet de dorade royale grillée, écrasé de pommes de terre  
Pavé d'esturgeon d'Aquitaine à la plancha, piperade  
Dos de morue, écrasé de pomme de terre  
Magret de canard façon aiguillette, sauce chimichuri

\*\*\*

Profiteroles  
Douceur melon framboise  
Mousse caramel beurre salé et amandes grillées  
3 boules de glaces artisanales

## MENU MATELOT - 18 €

6 huîtres n°4 fines de claires Marennes-Oléron  
Croustillant d'encornets à la persillade  
L'assiette matelot (huîtres, bulots, crevettes roses et grises)  
Tartine de jambon cru de Vendée et mottin Charentais

\*\*\*

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

\*\*\*

Crousti-moelleux chocolat cacahuètes caramel beurre salé  
Carpaccio d'ananas mariné aux épices  
Crèmeux vanille passion meringué  
2 boules de glaces artisanales

## P'TIT MOUSSE (-10 ans) - 8,90 €

Moules marinières  
Poisson à la plancha  
Steak haché bio

\*\*\*

Boule de glace  
Carpaccio d'ananas

## FORMULE MOULES FRITES- 16 €

Sauce au choix

# Marinière

# Roquefort

# Paysanne

# Pineau des Charentes

# Crème

# Mouclade Charentaise gratinée au four

\*\*\*

Carpaccio d'ananas mariné aux épices

Crousti-moelleux chocolat cacahuètes caramel beurre salé

2 boules de glaces artisanales

## DESSERTS MAISON

Assortiment de fromages, confiture	9 €
Carpaccio d'ananas mariné aux épices	6 €
Crèmeux vanille passion meringué	7 €
Crousti-moelleux chocolat cacahuètes caramel beurre salé	8 €
Douceur melon framboise	8 €
Profiteroles	10 €
Paris-Royan	10 €
Café gourmand	9 €
Supplément boule de glace, crème sucrée, ou coulis	1 €

## CREMES GLACEES - SORBETS

(fabrication artisanale)




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

Vanille - Café - Chocolat noir - Caramel beurre salé - Rhum-raisins - Crème fraîche d'Isigny  
Fraise - Framboise - Citron vert - Poire

Bretonne (2 boules caramel beurre salé, glace vanille, coulis caramel, crème sucrée)	7 €
Dame blanche (3 boules vanille, sauce chocolat, crème sucrée)	7 €
Chocolat Liégeois (3 boules chocolat, sauce chocolat, crème sucrée)	7 €
Café Liégeois (3 boules café, coulis café, crème sucrée)	7 €
Verger (3 boules sorbet fraise, framboise, poire, coulis de passion)	7 €
Colonel (3 boules citron vert, vodka)	8 €
Charentaise (3 boules pêche de vigne, cognac)	8 €
Supplément crème sucrée ou coulis	1

# CARTE DES VINS

## ROUGE AOP

				
Gaillac	« Château Clément Termes »	14 €	10 €	
Saumur-Champigny	« Les Valengenets »	18 €	11 €	3,90 €
Côte du Rhône	« Roulepierre »	19 €		3,90 €
Bordeaux	« Les Mercadières »	14 €	11 €	3,40 €
Graves	« Château Le Bonnat »	22 €		
Puissegin St Emilion	« Château Lambersac »	27 €		

## ROSE IGP

Pays charentais	« Les Varennes »	14 €	10 €	
-----------------	------------------	------	------	--

## ROSE AOP

Côtes de Provence	«Valadas »	16 €	11 €	3,80 €
Gaillac	« Château Clément Termes»	14 €	10 €	
Bordeaux Clairet	« Château Turcaud »	18 €	11 €	3,90 €
Tavel	« Lavandine »	25 €	16 €	

## BLANC IGP

Pays charentais	« Les Varennes »	14 €	10 €	
-----------------	------------------	------	------	--

## BLANC IGP - BIO

Comté Tolosan	« Les Fées Nature»	16 €		3,90 €
---------------	--------------------	------	--	--------

## BLANC AOP

Gaillac perlé	« Château Clément Termes »	14 €		
Gaillac doux	« Château Clément Termes »	15 €		3,80 €
Muscadet sur lie	« Les donelières »	15 €	10 €	3,80 €
Entre deux mer - Bordeaux	« Château Turcaud »	19 €	12 €	3,90 €
Riesling	« Wolfberger »	22 €		3,90 €
Sancerre	« Les chênes vieux »	27 €	18 €	
Chablis	« Domaine Maligny »	29 €		

## MOUSSEUX

Méthode Gaillacoise	« Château Clément Termes »	17 €		5 €
Champagne	« Louis de Vignezac »	38 €		7 €

## PICHET IGP

		<u>50 cl</u>	<u>25 cl</u>
Rouge	« DAVID Maître Vigneron »	7,20 €	4,20 €
Blanc	« DAVID Maître Vigneron »	7,20 €	4,20 €
Rosé	« DAVID Maître Vigneron »	7,20 €	4,20 €

## EAUX MINERALES

		<u>100 cl</u>	<u>50 cl</u>
VITTEL		4,30 €	3,50 €
SAN PELLEGRINO		4,30 €	3,50 €



=> 75 cl



=> 37,5 cl



=> 10 cl