

FRUITS DE MER

L'ASSIETTE CARRELET

25 €

2 huîtres n°4 et 1 huîtres n°3 Fines de Claire, 1 huîtres n°2 Spéciales de Claire,
3 langoustines, 1/2 tourteau, bulots, 4 crevettes roses

LE MEDOCAIN

35 €

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



LE CRUSTACES

45 €

1/2 tourteau, 1 crevette géante, 6 langoustines, bulots, 5 crevettes roses, crevettes grises, bigorneaux

LE ROYAL

55 €

2 huîtres n°4 et 2 huîtres n°3 Fines de Claire, 2 huîtres n°2 Spéciales de Claire, 3 langoustines,
1 crevette géante, 1/2 tourteau, bulots, 3 crevettes roses, crevettes grises, bigorneaux

Compositions pour 1 personnes - Plateau servis avec vinaigre d'échalotes, mayonnaise et aioli maison.

COMPOSEZ VOTRE PLATEAU DE FRUITS DE MER

HUITRES MARENNES-OLERON (DE LUDOVIC LESTRAT)

	les 6	les 12
N°4 - « Fines de claires »	8 €	12 €
N°3 - « Fines de claires »	10 €	14 €
N°2 - « Spéciales de claires »	11 €	15 €

COQUILLAGES & CRUSTACES

6 crevettes roses	4,5 €	5 langoustines	10 €
Crevettes grises (50 g)	5 €	1/2 Tourteau (350 g)	10 €
Bigorneaux (100 g)	6 €	1 crevette géante (100 g)	20 €
Bulots (300 g)	9 €		

MENUS / CARTE

ENTREES

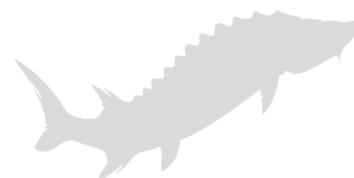
10 €

6 huitres N°3 Marennes-Oléron, « lèche del tigre »
Oeuf mollet en salade, grenailles, poitrine grillée
Boeuf séché, chèvre frais, melon charentais
Chair de crabe, wasabi, pomme verte
Tartare de thon, mangue, salicorne
L'assiette Oléron (huitres, bulots, langoustines, crevettes roses)

PLATS

18 €

Arrivage de la criée
Thon grillé, béarnaise, piperade au piment d'Espelette
Filet de dorade royale, légumes du moment, crème d'ail
Moules, sauce Roquefort, frites maison
Onglet de veau, jus au Pineau des Charentes, patates douces
Grillade du moment, chimichuri, frites maison



DESSERTS

8 €

Carpaccio d'ananas mariné aux épices, passion, crumble coco
Mousse verveine - pêches blanches, coulis de fraise gariguette
Mi-cuit chocolat, réglisse
Comme une tarte meringuée citron basilic... glacée
Profiteroles, amandes torréfiées
Fromages de Grégory GIRAUDON (fromager royannais vice-champion du monde des fromages 2021) supp. 2 €

COMPOSEZ VOTRE MENU

- > MENU AMIRAL (entrée+plat ou plat+dessert au choix) 25 €
- > MENU OLERON (entrée, plat, dessert au choix) 30 €

P' TIT MOUSSE

(MOINS DE 10 ANS) 9 €

Poisson à la plancha, légumes
Aiguillettes de poulets panées, frites
><
Carpaccio d'ananas
Boule de glace artisanale

MATELOT

(UNIQUEMENT LE MIDI)

20 €

Salade de maquereau fumé, tomates confites
6 huitres N°4 fines de claire Marennes-Oléron
Charcuteries artisanales de la maison Montalet (Lacaune - Tarn)

><

Filet de merlu, crème d'ail, pommes grenailles
Pièce de boeuf grillée, frites

><

Carpaccio d'ananas mariné aux épices
Crèmeux chocolat, caramel beurre salé, sablé cacahuètes
2 boules de glaces artisanales

EXTRAS

Planche de charcuteries artisanales de la maison Montalet (Lacaune - Tarn)	16 €
Planche de la mer (huitres, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux)	15 €
Planche végétarienne	12 €
Fromages de Grégory GIRAUDON (fromager royannais vice-champion du monde des fromages 2021)	10 €
Café gourmand	9 €

1 boule : 2,50 € - 2 boules : 4,00 € - 3 boules : 6,00 €

Crèmes glacées : Vanille - Café - Chocolat noir - Caramel beurre salé - Rhum-raisins

Sorbets : Fraise - Framboise - Citron jaune - Citron vert - Pêche - Passion

Coupe Bretonne (2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, coulis caramel beurre salé, crème sucrée, amandes)	10 €
Dame blanche (3 boules vanille, sauce chocolat, crème sucrée, amandes)	10 €
Liégeois (2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce chocolat ou café, crème sucrée, amandes)	10 €
Colonel (3 boules citron vert, vodka)	11 €
Charentaise (3 boules pêche de vigne, cognac VS)	11 €

LE CARRELET

ORIGINE DE NOS VIANDES

Boeuf : né, élevé et abattu en France

Canard : né, élevé et abattu en France

Veau : né, élevé et abattu en France

CHARCUTERIES

Nos charcuteries à base de porc sont fabriquées artisanalement à Lacaune dans le Tarn par la Maison Montalet. Le boeuf séché est une charcuterie italienne, dont la viande est également originaire.

FRUITS DE MER

Tout nos fruits de mer arrivent frais, livrés par des entreprises basées en Charente-Maritime.

Homards (selon arrivage), langoustines, bulots et bigorneaux sont cuits par nos soins quotidiennement.

HUITRES

Toutes nos huitres sont des Marennes-Oléron, élevées par Ludovic Lestrat, basé à Marennes.

POISSONS

Tous les poissons que nous vous proposons arrivent frais quotidiennement, livrés par des entreprises basées en Charente-Maritime.

VIANDES

Toutes les viandes que nous vous proposons sont françaises.

FROMAGES

Nos fromages sont sélectionnés et livrés par Grégory GIRAUDON, fromager royannais vice-champion du monde des fromages en 2021.

DESSERTS

Tous les desserts à notre carte sont réalisés par nos soins.

GLACES

Nos glaces sont fabriquées par un fournisseur indépendant détenteur du titre de Maître Artisan Glacier ou d'Artisan Glacier suivant les parfums.