

FRUITS DE MER

L'ASSIETTE CARRELET

26 €

2 huîtres n°4 et 1 huîtres n°3 Fines de Claire, 1 huîtres n°2 Spéciales de Claire,
5 langoustines, 4 grosses crevettes roses, crevettes grises de l'Atlantique, bulots, bigorneaux

LE MEDOCAIN

38 €

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



LE CRUSTACES

49 €

1/2 tourteau, 1 crevette géante, 6 langoustines, 4 grosses crevettes roses, crevettes grises de l'Atlantique, bulots, bigorneaux

LE ROYAL

58 €

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

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

COMPOSEZ VOTRE PLATEAU DE FRUITS DE MER

HUITRES MARENNES-OLERON (de Ludovic Lestrat)

	les 6	
N°4 - « Fines de claires »	9 €	
N°3 - « Fines de claires »	11 €	
N°2 - « Spéciales de claires »	13 €	

COQUILLAGES & CRUSTACES (portions idéales pour une personne)

6 grosses crevettes roses	8 €	4 langoustines	10 €
Crevettes grises de l'Atlantique (50 g)	8€	1/2 tourteau (350 g)	18 €
Bigorneaux (50 g)	4€	1 crevette géante (100 g)	18 €
Bulots (200 g)	10€		

MENUS / CARTE

ENTREES

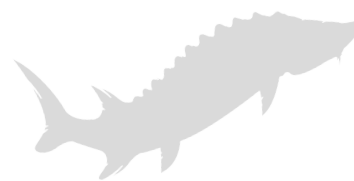
12 €

Tartare de hareng fumé, pomme verte, radis
Gravlax d'esturgeon d'Aquitaine, mangue, amandes
Oeuf parfait, velouté de Shii-Take, tuile de sésame
Carpaccio de boeuf charolais séché, tomme au lait cru, poire
L'assiette de l'écailler (huîtres, bulots, langoustines, grosses crevettes roses)

PLATS

21 €

Arrivage de la criée
Filet de dorade sébaste, beurre blanc au raifort, céleri rôti
Filet de merlu, mogettes de Vendée, jus au Pineau des Charentes
Piperade de veau fermier au piment d'Espelette
Grillade du moment, sauce chimichurri, frites maison



DESSERTS

10 €

Profiteroles vanille, sauce chocolat, amandes grillées
Carpaccio d'ananas mariné au épices douces, sorbet passion, crumble coco
Baba rhum-orange, chantilly fleur d'oranger, amandes grillées
Mousse café - Cognac, croquant de Cordes
Gourmandise autour du lait
Assiettes de 3 fromages de chez Maëva (fromagerie Royannaise)

supp. 3 €

COMPOSEZ VOTRE MENU

- > **MENU AMIRAL** (entrée+plat ou plat+dessert au choix) 28 €
- > **MENU OLERON** (entrée, plat, dessert au choix) 34 €
- > **MENU GOURMAND** (mise en bouche, entrée, plat, dessert au choix) 38 €

P'TIT MOUSSE

(moins de 10 ans)

12 €

Poisson frais grillé à la plancha, légumes du moment
Haché de boeuf grillé de Nouvelle Aquitaine, frites maison
><
Carpaccio d'ananas aux épices douces, sorbet passion, crumble coco
Panna cotta à l' amande amère, coulis d'orange, croquant sarrasin
Boule de glace artisanale au choix

MATELOT

23 €

(uniquement le midi)

Rillettes de poissons, mayonnaise au raifort, crackers au sésame
6 huitres N°4 fines de claire Marennes-Oléron de Ludovic Lestrat
Grillon Charentais de la maison Gomary

><

Poisson du jour

Poitrine de porc basse température, grillée à la plancha, jus au Pineau des Charentes, frites maison

><

Carpaccio d'ananas mariné aux épices douces

Panna cotta à l' amande amère, coulis d'orange, croquant sarrasin

2 boules de glaces artisanales

EXTRAS

Caviar d'aquitaine 10 g, blinis maison	35 €
Planche de charcuteries de la maison Gomary (2 personnes)	18 €
Planche de la mer (huîtres, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux)	16 €
Fromages de chez Maëva (fromagerie Royannaise)	13 €
Café gourmand	12 €

GLACES ARTISANALES

1 boule : 3 € - 2 boules : 4,50 € - 3 boules : 7 €

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

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

Coupe Bretonne (2 boules caramel beurre salé, 1 boule lait ribot, confiture de lait, chantilly, amandes)	10 €
Dame blanche (3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes)	10 €
Liégeois (2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce chocolat ou café, chantilly, amandes)	10 €
Colonel (3 boules citron vert, vodka)	12 €
Charentaise (3 boules pêche de vigne, cognac VS)	12 €

LE CARRELET ...

ORIGINE DE NOS VIANDES

Boeuf : né, élevé et abattu en France

Veau : né, élevé et abattu en France

Porc : né, élevé et abattu en France

VIANDES

Toutes les viandes que nous vous proposons sont fraîches.

FRUITS DE MER

Tous 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.

POISSONS

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

FOURNISSEURS LOCAUX

Bière : La bière Michelaise, 17120 Semussac

Charcuteries : Maison Gomary, 17200 Royan

Cognac, très vieux Pineau des Charentes : Distillerie Merlet, 17610 Saint Sauvant

Fromages : La fromagerie de Maëva, 17200 Royan

Fruits & Légumes : Odély, 17120 Semussac - Aunis Fruits, 17450 Saint Laurent de la Prée

Huîtres : L'océan de l'huitre, 17320 Marennes

Lait cru : La vache Charentaise, 17700 Breuil la Réorte

Micro-pousses : Ti'Pousses, 17600 Le chay

Oeufs : Saintong'Oeufs, 17470 Saint Mandé sur Brédoire

Poissons & Fruits de mer : Cap Marée, 17450 Saint Laurent de la Prée

Shii-Take : Champignons Renaud, 17800 Pons

Vin de pays Charentais, Pineau des Charentes : Domaine Gardrat, 17120 Cozes

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.