Fruits de mer

Assiette Carrelet — 25 €

3 huîtres n°3 Fines de claire,
2 langoustines Bretonnes,
4 grosses crevettes roses,
bulots,
bigorneaux

Crustacés — 42 €

1/2 tourteau Irlandais,
1 crevette géante,
3 langoustines Bretonnes,
4 grosses crevettes roses,
bulots,
bigorneaux

Médocain — 35 €

3 huîtres n°3 Fines de claire,
1/2 tourteau Irlandais,
3 langoustines Bretonnes,
4 grosses crevettes roses,
bulots,
bigorneaux

Royal — 54 €

2 huîtres n°4 Fines de claire,
2 huîtres n°3 Fines de claire,
2 huîtres n°2 Spéciales de claire,
1/2 tourteau Irlandais,
1 crevette géante,
3 langoustines Bretonnes,
4 grosses crevettes roses,
bulots,
bigorneaux

Plateau pour 1 personne - Servi avec vinaigre d'échalotes, mayonnaise et aïoli maison.

Composez votre plateau

Huîtres Marennes-Oléron	les 6
N°4 - Fines de claires	7,50 €
N°3 - Fines de claires	11 €
N°2 - Spéciales de claires	13 €

Caviar d'Aquitaine	les 10 g
Caviar Aquitaine	35 €

Coquillages et crustacés	
4 grosses crevettes roses	6 €
Bigorneaux (75 g)	6 €
Bulots (100 g)	6 €
3 langoustines Bretonnes	10 €
1/2 Tourteau Irlandais (350 g)	15 €
Crevette géante (150 g)	18 €

Carte

Grignotages

Olives marinées	5 €
Pop corn salé aux épices	5 €
Planche de la mer (2 huîtres, 2 langoustines, 2 crevettes roses, bulots, bigorneaux)	17 €
Planche de charcuteries de la maison Gomary	18 €
Caviar d'Aquitaine (10g) blinis maison	35 €

Entrées

12 €

Tataki de thon, soja, wasabi
Carpaccio de boeuf charolais, chèvre sec, huile de noisette
Oeuf parfait, shii-takés, crackers de sésame
Assiette de l'écailler (huîtres, bulots, grosses crevettes roses)
Charcuteries de la maison Gomary

Plats

22 €

Arrivage de la criée
Pavé de saumon, grenailles rôties, pesto d'épinards à la noisette
Pavé de turbot, déclinaison de patates douces, sauce crustacés — supp. 3 €
Onglet de bœuf grillé, jus à l'ail noir, frites maison
Epaule d'agneau basse température, patates douces, jus au Pineau des Charentes

Desserts

10 €

Profiteroles
Paris – Cognac
Carpaccio d'oranges marinées au poivre de timut, sorbet clémentines Corses
Riz au lait comme une crème brulée, amandes croustillantes
Assortiment de fromages de Maëva — supp. 3 €

Glaces Artisanales

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

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 (2 boules citron vert, vodka)	10 €
Charentaise (2 boules pêche de vigne, cognac VS)	10 €

Menus / Formules

PLAT DESSERT au choix sur la carte 30 €	ENTRÉE PLAT au choix sur la carte 33 €	ENTRÉE PLAT DESSERT au choix sur la carte 37 €

Menu du midi 24 €

(hors dimanche et jours fériés)

Entrées

Crevettes grillées en salade, radis noir, vinaigrette d'agrumes
Oeuf parfait, crème de légumes, poitrine

Plats

Poisson du jour, légumes du moment
Grillade du moment, frites maison

Desserts

Riz au lait, caramel beurre salé
Coupe de glaces artisanales (2 boules)

Menu enfant 13 €

(moins de 10 ans)

Plats

Poisson du jour, légumes du moment
Grillade du moment, frites maison

Desserts

Riz au lait, caramel beurre salé
Coupe de glaces artisanales (1 boule)