

# Fruits de mer

## *Assiette Carrelet*

25 €

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

## *Crustacés*

42 €

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

## *Médocain*

35 €

3 huîtres n°3 Fines de claire,  
1/2 tourteau,  
3 langoustines,  
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,  
1 crevette géante,  
3 langoustines,  
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*

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

### *Caviar d'Aquitaine*

|                  |          |      |
|------------------|----------|------|
| Caviar Aquitaine | les 10 g | 35 € |
|------------------|----------|------|

### *Coquillages et crustacés*

|                           |      |
|---------------------------|------|
| 4 grosses crevettes roses | 6 €  |
| Bigorneaux (75 g)         | 6 €  |
| Bulots (100 g)            | 6 €  |
| 3 langoustines            | 10 € |
| 1/2 Tourteau (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

|   |      |
|---|------|
| Totaki de thon, soja, wasabi                                      | 12 € |
| Carpaccio de boeuf charolais séché, 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

|  |           |
|--|-----------|
| Arrivage de la criée   | 22 €      |
| Pavé de saumon, grenailles rôties, pesto d'épinards à la noisette          |           |
| Pavé de turbot, patates douces, sauce crustacés                            | supp. 3 € |
| Onglet de bœuf grillé, jus à l'ail noir, frites maison                     |           |
| Magret de canard du Sud-Ouest, patates douces, jus au Pineau des Charentes |           |

## Desserts

|  |           |
|--|-----------|
| Profiteroles   | 10 €      |
| Paris – Cognac   |           |
| Carpaccio d'oranges marinées au poivre de timut, sorbet clémentines Corses |           |
| Riz au lait comme une crème brûlée, 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, vinaigrette d'agrumes  
Oeuf parfait, crème de légumes, poitrine grillée

### *Plats*

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

### *Desserts*

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

# Infos

## *Origine de nos viandes*

Boeuf : né, élevé et abattu en France

Canard : ferme du Puntoun, 32300 Saint Martin

## *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*

### Fromages

La fromagerie de Maëva  
17200 Royan

### Charcuteries

Maison Gomary  
17200 Royan

### Huîtres

L'océan de l'huître  
17320 Marennes

### Poissons & fruits de mer

Cap Marée  
17450 Saint Laurent de la Prée

### Fruits & légumes

Aunis Fruits  
17450 Saint Laurent de la Prée

### Huile de noix & noisettes

Les vergers du Maquis  
16390 Pillac

### Oeufs

Saintong'Oeufs  
17470 Saint Mandé sur Brédoire

### Micro-pousses

Ti' Pousses,  
17600 Le chay

### Bière "La plouf"

Brasseurs cueilleurs  
17290 Landrais

### Cognac, Gin, Vodka, Très vieux Pineau des Charentes

Distillerie Merlet  
17610 Saint Sauvant

### 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 indépendant détenteur du titre de Maître Artisan Glacier ou d'Artisan Glacier suivant les parfums.