

# Fruits de mer

## Assiette Carrelet 25 €

3 huîtres n°3 Charente-Maritime,  
2 langoustines,  
4 grosses crevettes roses,  
bulots,  
bigorneaux

## Médocain 35 €

3 huîtres n°3 Charente-Maritime,  
1/2 tourteau,  
3 langoustines,  
4 grosses crevettes roses,  
bulots,  
bigorneaux

## Crustacés 42 €

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

## Royal 54 €

2 huîtres n°4 Charente-Maritime,  
2 huîtres n°3 Charente-Maritime,  
2 huîtres n°2 Charente-Maritime,  
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 aioli maison.

## Composez votre plateau

<b>Huîtres Charente-Maritime</b>	les 6
N°4	7,50 €
N°3	11 €
N°2	13 €

<b>Caviar</b>	les 10 g
Caviar Aquitaine n°3	35 €

<b>Coquillages et crustacés</b>	
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 / 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 €
--	---	--

## Entrées

12 €

Assiette de l'écailler (huîtres, bulots, grosses crevettes roses)  
Tataki de thon, soja, passion, wasabi  
Gravlax d'esturgeon d'Aquitaine, concombre, cerise  
Boeuf séché, melon charentais, chèvre  
Charcuteries de la maison Gomary

## Plats

22 €

Arrivage de la criée  
Pavé de saumon, courgettes, mangue-curry  
Pavé de turbot, grenailles, crème d'ail  
Seiche grillée, aubergine, pesto basilic-noisettes  
Onglet de bœuf grillé et sa sauce, frites maison  
Demi magret de canard du Sud-Ouest, patates douces, jus à l'ail noir

supp. 3 €

supp. 3 €

## Desserts

10 €

Profiteroles  
Tiramisu minute  
Chocolat passion...nément  
Salade de melon charentais, pastèque, sorbet framboise  
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 €

# Menu du midi

24 €

(hors dimanche et jours fériés)

## Entrées

Crevettes grillées en salade, radis  
Feuilleté de tomates, moutarde, fromage

## Plats

Poisson du jour  
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, purée de patates douces  
Grillade du jour, frites maison

## Desserts

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

## 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 €