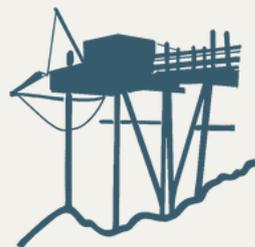


Le Carrelet



Entrées

L'entrée du chef	12 €
Les huîtres de Marennes-Oléron en tartare	12 €
kiwi, concombre, huile d'estragon	
Le saumon en gravlax	12 €
salade de radis, huile de noix	
Le jambon de Bayonne	12 €
en chiffonade	

Plats

Le poisson du chef	24 €
Le thon grillé à la plancha	24 €
carottes glacées miel-gingembre, gel passion	
Le blanc de seiche	24 €
persillade, crème raifort, grenailles rôties	
Le magret de canard du Périgord	24 €
direct producteur, sauce vin rouge - ail noir, frites maison	

Desserts

Le grain de café	10 €
mousse café-Cognac, caramel café, crumble cacao	
L'île flottante exotique	10 €
meringue légère, coulis mangue-passion, caramel vanillé	
Le carpaccio d'oranges	10 €
marinées au poivre de Timut, sorbet clémentine Corse	
La coupe glacée	10 €
glaces artisanales	
L'assortiment de fromages	10 €
Fromagerie Didière - Royan	

COMPOSEZ VOTRE MENU

plat + dessert	30 €
entrée + plat	34 €
entrée + plat + dessert	40 €

Arrivage de la criée

Tous les jours, sur ardoise, une suggestion des criées de Charente-Maritime : Royan, La Cotinière ou La Rochelle.

MENU DU JOUR

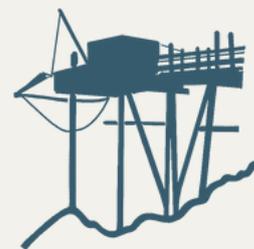
LE MIDI EN SEMAINE (HORS JOURS FÉRIÉS)

plat + dessert	20 €
entrée + plat	22 €
entrée + plat + dessert	24 €

MENU ENFANT

poisson grillé + dessert	13 €
--------------------------------	------

Le Carrelet



Huîtres

FINES DE CLAIRES MARENNES-OLERON

6 Huîtres n°3	12 €
9 Huîtres n°3	18 €
12 Huîtres n°3	22 €

LES SPECIALES DE LUDOVIC

6 Huîtres n°3	18 €
9 Huîtres n°3	27 €
12 Huîtres n°3	34 €

Fruits de mer

Grosses crevettes roses (les 12)	15 €
Bulots à l'ailoli (les 300 g)	13 €
L'assiette de l'écailler	22 €
<i>(3 huîtres n°3, 3 crevettes roses, bulots)</i>	
L'assiette dégustation	32 €
<i>(6 huîtres n°3, 6 crevettes roses, bulots)</i>	
L'assiette royale	50 €
<i>(12 huîtres n°3, 12 crevettes roses, bulots)</i>	

Plateaux de fruits de mer

pour 1 personne

Le médocain	43 €
<i>(3 huîtres n°3, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 4 grosses crevettes roses, bulots, bigorneaux)</i>	
Le crustacés	57 €
<i>(1/2 tourteau, 1 crevette géante, 3 langoustines, 4 grosses crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux)</i>	



Depuis 2024, nous affichons avec fierté le label « Royan Atlantique », une distinction attribuée aux établissements engagés dans une cuisine de qualité, l'identité locale, l'accueil et la mise en valeur des produits locaux.

Le Carrelet a également le plaisir d'être recommandé dans le guide Petit Futé, sans discontinuer, depuis 2009.

