LES FRUITS DE MER*

(*) selon les saisons et l'humeur marine. C'est notre gage de fraîcheur !

LE BAR À HUÎTRES

	les 6	les 9	les 12
HUÎTRES M4 "SPÉCIALE GILLARDEAU"	16 €	26 €	31 €
HUÎTRES M2 "SPÉCIALE GILLARDEAU"	22 €	32 €	42 €
HUÎTRES M3 "FINE DE CLAIRE I.G.P. MARENNES OLÉRON"	11 €	16 €	21 €

ASSIETTE DÉGUSTATION

3 HUÎTRES M2 "SPÉCIALE GILLARDEAU" ET 4 HUÎTRES M3 "FINE DE CLAIRE" ..... 18 €

LE CASIER DE CRUSTACÉS

TOURTEAU MAYONNAISE **(400g/500g)** ..... 20 €
BUCCINS AÏOLI **(15)** ..... 14 €
CREVETTES ROSES **(10)** ..... 16 €
LANGOUSTINES MAYONNAISE **(8/10)** ..... 17 €

DIRECTEMENT DU VIVIER D'EAU DE MER

HOMARD EUROPÉEN FLAMBÉ AU COGNAC OU AU PASTIS **(400/600g)** ..... 48 €

L' ESTRAN 29 €

9 HUÎTRES M3 "FINE DE CLAIRE", 3 LANGOUSTINES, 5 CREVETTES ROSES,
10 BULOTS, COQUILLAGES

LE FORT LOUVOIS 36 €

4 HUÎTRES M3 "FINE DE CLAIRE", 2 HUÎTRES M2 "SPÉCIALE GILLARDEAU",
3 HUÎTRES M4 "SPÉCIALE GILLARDEAU",
3 LANGOUSTINES, 5 CREVETTES ROSES, 10 BULOTS, COQUILLAGES

LE SIGNATURE 37 €

3 HUÎTRES M2 "SPÉCIALE GILLARDEAU", 6 HUÎTRES M4 "SPÉCIALE GILLARDEAU",
3 LANGOUSTINES, 5 CREVETTES ROSES, 10 BULOTS, COQUILLAGES

LA MER SUR UN PLATEAU*

Nos fruits de mer et crustacés extra frais présentent une sélection de nos plus beaux produits
et donnent naissance à de splendides plateaux cuisinés dans le respect du produit.

L'OSTREA 42 €

"Vous êtes plutôt Tourteau"

9 HUÎTRES M3 "FINE DE CLAIRE", 1 TOURTEAU (400/600G),
3 LANGOUSTINES, 5 CREVETTES ROSES, 10 BULOTS, COQUILLAGES

LE GRAND PAVOIS 39 €

"ou plutôt Langoustine"

6 HUÎTRES M4 "SPÉCIALE GILLARDEAU", 3 HUÎTRES M3 "FINE DE CLAIRE",
8 LANGOUSTINES, 5 CREVETTES ROSES, 10 BULOTS, COQUILLAGES

LE MUST 88 € *"A déguster à deux"*

6 HUÎTRES M2 "SPÉCIALE GILLARDEAU",
6 HUÎTRES M4 "SPÉCIALE GILLARDEAU",
6 HUÎTRES M3 "FINE DE CLAIRE", 6 LANGOUSTINES,
1 TOURTEAU (500/600G), 10 CREVETTES ROSES, 20 BULOTS, COQUILLAGES

L'INFINITY 138 € *"A déguster à deux"*

6 HUÎTRES M2 "SPÉCIALE GILLARDEAU", 6 HUÎTRES M4 "SPÉCIALE GILLARDEAU",
6 HUÎTRES M3 "FINE DE CLAIRE", 6 LANGOUSTINES,
1 HOMARD DE NOTRE VIVIER FLAMBÉ AU COGNAC,
10 CREVETTES ROSES, 20 BULOTS, COQUILLAGES

POUR BIEN COMMENCER

ACCRAS DE MORUE SAUCE CHIEN (8 PIÈCES) ..... 8 €
SOUPE DE POISSONS ARTISANALE, ROUILLE, CROÛTONS, EMMENTAL ..... 9,50 €
FOIE GRAS MI-CUIT, PAIN D'ÉPICES, CONFIT DE FIGUE ..... 12,50 €
MITONNÉE DE SUPIONS ET CALAMARS AUX ÉPICES DOUCES ..... 9,50 €
TARTARE DE SAINT JACQUES ET CIBOULETTE, VINAIGRETTE AUX AGRUMES ..... 10 €

LA VAGUE DES POISSONS

Tous nos poissons sont accompagnés de légumes de saisons

BAR ENTIER RÔTI AUX HERBES FRAÎCHES ..... 20 €
DAURADE ROYALE ENTIÈRE RÔTIE AU THYM FRAIS ..... 18 €
FILET DE SAINT-PIERRE SAUCE CAJUN ..... 19 €
AILE DE RAIE AUX CÂPRES ..... 17 €
PLANCHE MARINE (langoustine, saumon gravelax, bulots, crevettes roses, samoussa, tartare de poissons, frites, salade) 27 €

DESSERTS

PLATEAU DE FROMAGES FERMIERS AOP ..... 8 €
JONCHÉE DU MARAIS ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES ..... 8 €
JONCHÉE DU MARAIS ARROSÉE DE COGNAC ..... 12 €
SPHÈRE CHOCOLAT NOIR, MASCARPONE, SORBET CITRON VERT ET CHANTILLY ..... 8 €
TIRAMISU DE SAISON ..... 7,50 €
COEUR COULANT CHOCOLAT ..... 7 €
PANNA COTTA DE SAISON ..... 7 €
SORBET OU GLACE PARFUMS AU CHOIX ..... 7 €

MENU PIRATES 10,50 €

(pour les petits flibustiers de moins de 10 ans)

UNE ASSIETTE COMPOSÉE DE CRUDITÉS, CREVETTES, NUGGETS DE POULET ET FRITES

◆◆

GLACE PUSH-UP

Prix nets exprimés en euro.

CÔTÉ VIANDE

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saisons

TOURNEDOS DE BŒUF, SAUCE FOIE GRAS (SUPP. FOIE GRAS POÊLÉ 5€) ..... 22 €
RIS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS, REDUCTION SAUCE PORTO ..... 26 €
ANDOUILLETTE RÉDUCTION BALSAMIQUE ..... 15 €

MENU BUCCIN 38 €

6 HUÎTRES M3 "MARENNES OLÉRON, I.G.P. FINE DE CLAIRE"
OU
FOIE GRAS DE CANARD, PAIN D'ÉPICES, CONFIT DE FIGUES
OU
TARTARE DE SAINT JACQUES ET CIBOULETTE, VINAIGRETTE AUX AGRUMES

◆◆

BAR ENTIER RÔTI AUX HERBES FRAÎCHES
OU
FILET DE SAINT-PIERRE SAUCE CAJUN
OU
TOURNEDOS DE BŒUF, SAUCE FOIE GRAS (SUPP. FOIE GRAS POÊLÉ 5€)

◆◆

LE PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER

◆◆

JONCHÉE DU MARAIS COULIS DE FRUITS ROUGES
OU
TIRAMISU DU MOMENT
OU
SPHÈRE CHOCOLAT NOIR MASCARPONE, SORBET CITRON CACTUS ET CHANTILLY

"Mes goûts sont simples, je me contente du meilleur" Oscar Wilde

Tous nos plats sont "faits maison" c'est à dire élaborés sur place à partir de produits frais

VÉGÉTARIEN

GRANDE SALADE COMPOSÉE (GRATIN DAUPHINOIS, BEIGNETS,
POELÉE DE LÉGUMES, FRITES ET SALADE) ..... 15 €

LE COIN DU BOUCHOLEUR *de mai à octobre*

(Moules de filières, de cordes ou de bouchots selon saison)

environ 800 grs, servies avec frites

MOULES MARINIÈRES ..... 13 €
MOULES CRIÉE (crème, ail, persil) ..... 15 €
MOULES SAUCE MOUCLADE (crème, curry, Pineau) ..... 16 €

MENU DES CLAIRES 27 €

SOUPE DE POISSONS ROUILLE, CROÛTONS, EMMENTAL
OU
MITONNÉE DE SUPIONS ET CALAMARS AUX ÉPICES DOUCES

◆◆

DAURADE ROYALE ENTIÈRE RÔTIE AU THYM FRAIS
OU
AILE DE RAIE AUX CÂPRES
OU
ANDOUILLETTE RÉDUCTION BALSAMIQUE

◆◆

JONCHÉE DU MARAIS, COULIS DE FRUITS ROUGES
OU
PANNA COTTA DU MOMENT
OU
CŒUR COULANT CHOCOLAT

FORMULE À 22 € ENTRÉE + PLAT OU 19 € PLAT + DESSERT

HORS DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

Présence fortuite d'allergènes dans nos plats, demandez notre carte des allergènes