

LE BANC DE NOTRE ÉCAILLER SEAFOOD

HUÎTRES

- Huîtres pleine mer des Boucholeurs
x 6 18 € x 9 26 € x 12 34 €

CRUSTACÉS

- Crevettes roses mayonnaise (les 12) 19 €
- Bulots mayonnaise (les 12) 10 €
- Couteaux en persillade 19 €
- 1 Tourteau mayonnaise 23 €
- Langoustines grillées (les 6) 28 €

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

- L'écailler (pour 1 personne) 45 €
6 huîtres des Boucholeurs, 6 crevettes roses,
2 langoustines grillées, 6 bulots, palourdes, 2 couteaux
à la plancha et crevettes grises
- Le Gaya (pour 2 personnes) 95 €
12 huîtres des Boucholeurs, 10 crevettes roses,
6 langoustines grillées, 10 bulots, palourdes, 1 tourteau,
4 couteaux à la plancha et crevettes grises

ENTRÉES STARTERS

- Assiette de charcuteries. 19 €
- *Pâté Marguerite 17 €
Accompagnements : pickles et pain de campagne grillé
- Rillettes de haddock aux algues,
julienne de céleri-rave au citron.
- *Sardinillas et guindillas 16 €
- Guacamole d'avocat, crevette roses, pamplemousse. 17 €
- *Salade d'endives aux noix, œuf mollet. 15 €
- *Salade de betterave rouge à l'huile de noisettes,
palette ibérique 17 €
- *Velouté de chou-fleur à la muscade, chèvre rôti,
salade de mâche 21 €
- Soupe de moule à la citronnelle et lait de coco,
fondue de poireau. 18 €
- Terrine de raie en gelée, gribiche.

PLATS MAIN COURSES

- Viande du jour 28 €
- *Poisson selon la pêche du jour. 24 €
- Raviole ouverte de champignons, sauce vin blanc. 21 €
- *Gambas rôties, frégola sarde cuites
dans une bisque, tomates éclatées. 26 €
- *Saumon grillé, beurre nantais. Purée de pomme de terre
iodée au beurre AOP Charentes Poitou demi-sel. 25 €
- Pain bao, effilochée de porc, pickles.
Bouquet de salades, frites. 24 €
- *Daube de boeuf vendéenne. Mogettes. 26 €
- *Suprême de volaille fermière. Sauce Jean Vignard.
Macaroni à l'emmental. 24 €
- *Cervelas lyonnais Bobosse,
pommes vapeur au Muscadet. 26 €
- *Andouillette AAAAA grillée, sauce moutarde.
Purée de pomme de terre au beurre demi-sel 24 €

AVEC UNE GARNITURE AU CHOIX

- *Hamburger classique. 24 €
- *Tartare de bœuf. 23 €
Garnitures : pommes frites, purée de pommes de terre au beurre
demi-sel, salades de saison, carottes grillées et tombée d'épinards
légèrement citronnées.

PÂTES PASTA

- Gratin de macaroni au gruyère et jambon blanc. 19 €
- Spaghetti aux fruits de mer. 27 €

FROMAGES CHEESES

- Sélection de fromages du moment 12 €
Condiments : noisettes caramélisées, mesclun, confiture de cerises.

DESSERTS DESSERTS

- Mousse au Chocolat Equatorial, caramel à la fleur de sel. 9 €
- Palet à la vanille de Madagascar, clémentines et grenades. 11 €
- Cheesecake Spéculos et pommes caramélisées. 10 €
- Le Fort Boyard : marrons, compoté de cassis et chocolat blanc. 12 €
- Religieuse au café. 9 €
- Tarte aux myrtilles, ganache montée coco. 9 €
- Salade de fruits frais de saison 9 €
- Sélection de glaces et sorbets maison 3,50 € la boule

MENU EN
LIGNE



MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) CHILDREN'S MENU (until 12 years) 14 €

Plats

Poisson du jour
Suprême de volaille

Accompagnements

Pommes allumettes
Purée de pommes de terre
Carottes grillées et tombée
d'épinards légèrement citronnées

Desserts

Salade de fruits frais
Compote de pomme maison
Glace et sorbet maison (1 boule)

NOS COCKTAILS CRÉATIONS

OUR CREATIONS COCKTAILS

■ Purple Day 12 cl15 €	■ Rive Fleurie 12 cl15 €
Vodka, liqueur de Chambord, ananas <i>Vodka, Chambord liqueur, pineapple</i>	Rhum, Martini blanc, sirop d’hibiscus, jus de citron vert et sirop de grenadine <i>Rum, white Martini, hibiscus syrup, lime juice and grenadine syrup</i>
■ French Touch 15 cl15 €	■ Sweet Smoke 12 cl15 €
Suze, liqueur de Saint-Germain, sirop épicé, citron jaune, pineau des Charentes <i>Suze, Saint-Germain liqueur, spicy syrup, yellow lemon, pineau des Charentes</i>	Whisky infusé au thé noir, sirop de miel, jus de citron et blanc d’œuf <i>Whisky infused with black tea, honey syrup, lemon juice and egg white</i>

COCKTAILS SIGNATURE

SIGNATURE COCKTAILS

■ Thym de jardin 8 cl15 €
Cognac VS « Domaine du chêne », sirop de thym maison, jus de citron vert, mousse Thym et miel <i>Cognac, homemade thyme syrup, lime juice, foam thyme and honey</i>
Un cocktail frais, boisé et floral.

INCONTOURNABLES

THE ESSENTIALS

■ Mai-Tai 12 cl12 €	■ Espresso Martini 12 cl12 €
Rhum, rhum ambré, triple sec, sirop d’orgeat, jus de citron vert <i>Rum, amber rum, triple sec, barley syrup, lime juice</i>	Vodka, liqueur de café, sucre de canne, espresso <i>Vodka, coffee liqueur, cane sugar, espresso</i>
■ Old Fashion 8 cl12 €	■ Hugo Spritz 20 cl12 €
Whisky, Angostura bitter, sucre de canne <i>Whiskey, Angostura bitters, cane sugar</i>	Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse <i>Elderflower liqueur, Prosecco, sparkling water</i>

POUR LES SAGES

ALCOHOL-FREE

■ Candy Pink 20 cl8 €
Jus de fraise, sirop de framboise, crème de coco, lait végétal <i>Strawberry juice, raspberry syrup, coconut cream, vegetable milk</i>
■ Ginger Detox 20 cl8 €
Eau de gingembre, jus de citron, sirop de miel, romarin <i>Ginger water, lemon juice, honey syrup, rosemary</i>
■ Bananas 20 cl8 €
Nectar de banane, jus d’ananas, sirop de chocolat, limonade <i>Banana nectar, pineapple juice, chocolate syrup, lemonad</i>

JUS DE FRUITS

FRUITS JUICES

■ Nectar et jus de fruit Granini 25 cl4 €
Orange, tomate, pomme, ananas, pamplemousse, abricot, cocktail multi-fruit <i>Orange, tomato, apple, pineapple, grapefruit, apricot, mixed fruit</i>
■ Jus de fruits pressés <i>Squeezed juices</i> 25 cl
■ Orange pressée 25 cl8 €
■ Citron pressé 25 cl8 €

BIÈRES

BEERS

■ Bière à la pression <i>Draft beer</i> 25 cl50 cl
■ Heineken bière blonde4 €7 €
■ Affligem bière d’abbaye5 €9 €
■ Affligem bière blanche5 €9 €
■ Bière bouteille <i>Bottled beer</i> 33 cl
■ Desperados6 €
■ Grimbergen6 €
■ La Rocheloise blonde / ambrée6 € / 7 €
■ 1664 sans alcool5 €

WHISKIES

WHISKIES

■ Écosse 4 cl
■ Johnnie Walker Red label10 €
■ Islay 4 cl
■ Lagavulin 16 Ans d’Âge22 €

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

■ Eaux plates <i>Still Water</i>	■ Eaux gazeuses <i>Sparkling water</i> 75 cl
■ Vittel 25 cl5 €	■ Perrier 33 cl5 €
■ Evian 75 cl6 €	■ Badoit, Chateldon 75 cl6 €
■ Abatilles 75 cl6 €	■ Abatilles 75 cl6 €
(eau du bassin d’Arcachon, zéro nitrate)	(eau du bassin d’Arcachon, zéro nitrate)

SOFTS

SOFTS

■ Coca-Cola / Zéro 33 cl5 €
■ Orangina 25 cl5 €
■ Schweppes Indian Tonic 25 cl5 €
■ Schweppes Agrum 25 cl5 €
■ Sprite 25 cl5 €
■ Fanta 25 cl5 €
■ Fuze-tea Pêche 25 cl5 €
■ Limonade La Rocheloise 33 cl5 €
■ Sirop Monin à l’eau 25 cl3 €
Citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, framboise... <i>Lemon, strawberry, mint, peach, raspberry</i>
■ Diabolo 33 cl5 €

APÉRITIFS

APERITIF

■ Kir 15 cl7 €
■ Kir Royal 15 cl12 €
■ Pastis 51 2 cl5 €
■ Ricard 2 cl5 €
■ Pineau des Charentes rosé ou blanc 6 cl6 €
■ Suze 6 cl6 €
■ Martini blanc / rouge 6 cl6 €
■ Lillet blanc ou rosé 6 cl6 €
■ Quintinye Vermouth Royal rouge 6 cl10 €
■ Campari 6 cl6 €
■ Porto Cruz blanc ou rouge 6 cl6 €
■ Porto Taylor’s Extra Dry White 6 cl10 €

■ Skye 4 cl	■ Highlands 4 cl
■ Whisky Talisker Port Ruighe 13 €	■ Glenmorangie 10 Ans d’Âge 12 €
■ Speyside 4 cl	■ Whisky Talisker Port 13 €
■ Aberlour Pure Single 12 €	■ Ruighe Oban 14 ans d’Âge 22 €
■ Chivas Regal 12 Ans 13 €	■ USA Bourbon 4 cl
■ D’Âge Glenallachie 15 ans 24 €	■ Jack Daniel’s 11 €
■ Japon 4 cl	■ Woodford reserve double oaked 12 €
■ Nikka from the barrel 13 €	■ France 4 cl
■ Hatizaki Pur malt 18 €	■ Bellevoye Bleu, Finition en fût de Cognac 14 €
■ Irlande 4 cl	■ Bellevoye Blanc, Finition en fût de Sauternes 19 €
■ Jameson 11 €	■ Les Évadés, tourbé 14 €
■ Connemara 15 €	■ Michel Couvreur Pale single single 35 €
■ Redbreast 15 ans 36 €	■ Michel Couvreur Spécial Vatting 28 €
■ Bushmills 10 €	■ Campbeltown 4 cl
	■ Springbank 25 ans fût de Bourbon 72 €