

# LE BISTRÔT

DE LA GRANDE TERRASSE

## À PARTAGER TO SHARE

■ Charcuteries ibériques.	19 €
■ Pâté Marguerite.	17 €
<b>Accompagnements :</b> confiture d'oignons rouges, pain de campagne grillé, salade du moment	
■ Sardinillas et guindillas.	16 €

## LE BANC DE NOTRE ÉCAILLER SEAFOOD

### HUÎTRES

■ Huîtres pleine mer des Boucholeurs	
x 6 18 €	x 9 26 €
■ Huîtres Gaya (les 6)	28 €

### CRUSTACÉS

■ Crevettes roses mayonnaise (les 12)	19 €
■ Bulots (les 12)	10 €
■ 1 Tourteau mayonnaise	25 €
■ Langoustines grillées (les 6)	28 €

**Accompagnements :** mayonnaise, pain de seigle, beurre aux algues

### PLATEAU DE FRUITS DE MER

■ L'écailler (pour 1 personne)	55 €
6 huîtres des Boucholeurs, 6 crevettes roses, 2 langoustines grillées, 6 bulots, 2 couteaux à la plancha et ½ tourteau	

## ENTRÉES STARTERS

■ *12 Escargots en coquilles, beurre Maître d'Hôtel.	19 €
■ Saumon fumé maison Les œufs, navet daïkon râpé au raifort, crème épaisse.	19 €
■ *Tom kha kai de gambas black tiger.	19 €
■ Bisque d'oursin, perles du Japon, salsifis.	21 €
■ Carpaccio de Saint-Jacques à la fleur de sel de l'Île de Ré, purée de chou-fleur à la bonite.	22 €
■ Betteraves rouges et lentilles vertes du Puy au lard fumé, œuf mollet.	15 €
■ *Poireaux, vinaigrette de couteaux aux graines de sarrasin torréfiées.	17 €
■ *Dix moules de Giol gratinées.	17 €
■ *Tarte sablée endives et pamplemousse rose, mousseline de betterave blanche sucrière.	16 €
■ *Œufs en meurette, oignons doux, au genièvre.	15 €

## PLATS MAIN COURSES

■ *Poisson selon la pêche du jour.	24 €
■ *Scampi de gambas. Condiment Piero TT.	26 €
■ *Limande façon grenobloise, salades amères ; purée de céleri-rave au beurre noisette.	26 €
■ *Merlan braisé, poireaux, pommes de terre, crevettes roses.	24 €
■ *Encornets au persil, poêlée de pleurotes au chorizo.	27 €
■ *Noix de Saint-Jacques croustillantes, crème de panais.	27 €
■ *Blanquette de veau traditionnelle. Riz blanc basmati.	27 €
■ Carottes des sables braisés, enrobées de Beaufort, chou blanc et céleri-rave enrobés d'une mayonnaise au yuzu	18 €
■ Croque-monsieur au Comté, salade d'endive et céleri-rave.	19 €

### AVEC UNE GARNITURE AU CHOIX

■ *Cheeseburger au morbier.	24 €
■ *Tartare de bœuf, sauce César.	23 €
■ *Pièce de boeuf aux échalotes, sauce bordelaise.	28 €
■ *Andouillette AAAA grillée, sauce moutarde.	24 €
■ *Coquelet en crapaudine. Sauce Diable.	23 €

**Garnitures :** purée de pommes de terre au beurre demi-sel AOP Charentes Poitou, pommes allumettes, salades de saison, épinards à la crème.

5 €

## PÂTES ET LÉGUMES PASTA & VEGETABLES

■ Gratin de macaroni emmental et jambon blanc.	19 €
■ Conchiglioni bolognaise.	23 €
■ Spaghetti coquillages, sauge et citron.	19 €

## FROMAGES CHEESES

■ Sélection de fromages fermiers du moment.	12 €
---	------

**Condiments :** confiture d'oignons rouges, pain de campagne grillé, salades du moment.

## DESSERTS DESSERTS

■ Tarte au citron meringuée.	9 €
■ Biscuit au chocolat Équatorial lacté, praliné amande noisette.	12 €
■ Ile flottante, crème anglaise à la vanille de Madagascar, caramel fleur de sel .	9 €
■ Salade de fruits frais de saison.	9 €
■ Chou ganache montée à la coco, fruits exotiques.	10 €
■ Mousse au chocolat noir équatorial, éclats de nougatine.	9 €
■ Fort boyard aux agrumes et à l'angélique du marais Poitevin.	12 €
■ Palet poire vanille, crémeux spéculoos.	12 €
■ 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 rôti

### Accompagnements

Pommes frites  
Purée de pommes de terre  
Épinards à la crème

### Desserts

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

INCONTOURNABLES THE ESSENTIALS

■ <b>Mai-Tai</b> 12 cl	12 €	■ <b>Hugo Spritz</b> 20 cl	12 €
Rhum, rhum ambré, triple sec, sirop d'orgeat, jus de citron vert <i>Rum, amber rum, triple sec, barley syrup, lime juice</i>		Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse <i>Elderflower liqueur, Prosecco, sparkling water</i>	
■ <b>Old Fashion</b> 8 cl	12 €	■ <b>Amaretto-colada</b> 20 cl	12 €
Whisky, Angostura bitter, sucre de canne <i>Whiskey, Angostura bitters, cane sugar</i>		Rhum, liqueur d'Amaretto, crème de coco, jus d'ananas, jus de citron vert <i>Rum, Amaretto liqueur, coconut cream, pineapple juice, lime juice</i>	

COCKTAIL SIGNATURE  
SIGNATURE COCKTAIL

■ <b>Thym de jardin</b> 8 cl	15 €
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>	
Notre équipe du bar vous propose son cocktail signature réalisé à partir de thym du jardin.	

NOS COCKTAILS CRÉATIONS OUR CREATIONS COCKTAILS

■ <b>Nuances</b> 12 cl	15 €	■ <b>Chill Breeze</b> 10 cl	15 €
Gin Melifera, sirop de cardamome, crème de fraises, jus de citron, gin Melifera, blanc d'œuf <i>Gin Melifera, cardamom syrup, strawberry cream, lemon juice, Gin Melifera, egg white</i>		Tequila, St Germain, sirop de concombre, jus de citron <i>Tequila, St Germain, cucumber syrup, lemon juice</i>	
■ <b>Cherry Mirage</b> 8 cl	15 €	■ <b>Strawberry Julep</b> 10 cl	15 €
Italicus, liqueur de passion, sirop de cerise, jus de citron <i>Italicus, passion fruit liqueur, cherry syrup, lemon juice</i>		Whisky Bourbon, crème de fraise, jus de citron, sirop de sucre, menthe <i>Bourbon whiskey, strawberry cream, lemon juice, sugar syrup, mint</i>	

POUR LES SAGES ALCOHOL-FREE

■ <b>Arôma</b> 20 cl	8 €
Infusion spicy passion, jus de cranberry, jus de citron, sirop d'hibiscus, purée de litchi <i>Spicy passion infusion, cranberry juice, lemon juice, hibiscus syrup, lychee purée</i>	
■ <b>Ginger Detox</b> 10 cl	8 €
Eau de gingembre, jus de citron, sirop de miel, romarin <i>Ginger water, lemon juice, honey syrup, rosemary</i>	
■ <b>Fake Cosmo</b> 12 cl	8 €
Gin sans alcool, jus de cranberry, jus de citron, sirop d'orange <i>Non-alcoholic gin, cranberry juice, lemon juice, orange syrup</i>	

JUS DE FRUITS FRUITS JUICES

■ <b>Nectar Granini</b> 25 cl	4€
Orange, ananas, pamplemousse, abricot, multifruits <i>Orange, pineapple, grapefruit, apricot, mixed fruit</i>	
■ <b>Jus de fruit Granini</b> 25 cl	4€
tomate, pomme <i>tomato, apple</i>	
<b>Jus de fruits pressés</b> Squeezed juices	25 cl
■ <b>Orange pressée</b> 25 cl	8 €
■ <b>Citron pressé</b> 25 cl	8 €

BIÈRES BEERS

<b>Bière à la pression</b> Draft beer	25 cl	50 cl
■ <b>Heineken bière blonde</b>	4 €	7 €
■ <b>Affligem bière blonde</b>	5 €	9 €
<b>Bière bouteille</b> Bottled beer	33 cl	
■ <b>Desperados</b>	6 €	
■ <b>Grimbergen</b>	6 €	
■ <b>La Rocheloise blonde / ambrée</b>	6 € / 7 €	
■ <b>1664 sans alcool</b>	5 €	

WHISKIES WHISKIES

<b>Écosse</b>	4 cl
■ <b>Johnnie Walker Red label</b>	10 €
■ <b>Haig Club Clubman</b>	10 €
<b>Islay</b>	4 cl
■ <b>Lagavulin 16 Ans d'Âge</b>	22 €

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

<b>Eaux plates</b> Still Water		<b>Eaux gazeuses</b> Sparkling water	75 cl
■ <b>Vittel</b> 25 cl	5 €	■ <b>Perrier</b> 33 cl	5 €
■ <b>Abatilles</b> 75 cl (eau du Bassin d'Arcachon, zéro nitrate)	6 €	■ <b>Chateldon</b> 75 cl	6 €
■ <b>Eau microfiltrée plate</b> 75cl	4 €	■ <b>Abatilles</b> 75 cl (eau du Bassin d'Arcachon, zéro nitrate)	6 €
		■ <b>Eau microfiltrée gazeuse</b> 75cl	4 €

SOFTS SOFTS

■ <b>Coca-Cola / Zéro</b> 33 cl	5 €
■ <b>Orangina</b> 25 cl	5 €
■ <b>Schweppes Indian Tonic</b> 25 cl	5 €
■ <b>Schweppes Agrum</b> 25 cl	5 €
■ <b>Sprite</b> 25 cl	5 €
■ <b>Fanta</b> 25 cl	5 €
■ <b>Fuze-tea Pêche</b> 25 cl	5 €
■ <b>Limonade La Rocheloise</b> 33 cl	5 €
■ <b>Sirup Monin à l'eau</b> 25 cl	3 €
Citron, fraise, grenade, menthe, pêche, framboise... <i>Lemon, strawberry, mint, peach, raspberry</i>	
■ <b>Diabolo</b> 33 cl	5 €

APÉRITIFS APERITIF

■ <b>Kir</b> 15 cl	7 €
■ <b>Kir Royal</b> 15 cl	12 €
■ <b>Pastis</b> 5 cl 2 cl	5 €
■ <b>Ricard</b> 2 cl	5 €
■ <b>Pineau des Charentes</b> rosé ou blanc 6 cl	6 €
■ <b>Suze</b> 6 cl	6 €
■ <b>Martini</b> blanc / rouge 6 cl	6 €
■ <b>Lillet</b> blanc ou rosé 6 cl	6 €
■ <b>Quintinye Vermouth Royal</b> blanc ou rouge 6 cl	10 €
■ <b>Campari</b> 6 cl	6 €
■ <b>Porto Cruz</b> blanc ou rouge 6 cl	6 €
■ <b>Porto Taylor's Extra Dry</b> White 6 cl	10 €

Skye

■ <b>Whisky Talisker Port Ruighe</b>	13 €
--------------------------------------	------

Speyside

■ <b>Aberlour Pure Single</b>	12 €
■ <b>Chivas Regal 12 Ans D'Âge</b>	13 €
■ <b>Glenallachie 15 ans</b>	24 €

Japon

■ <b>Nikka from the barrel</b>	13 €
■ <b>Hatozaki Pur malt</b>	18 €
■ <b>Mars Kasei</b>	18 €

Irlande

■ <b>Jameson</b>	11 €
■ <b>Connemara</b>	15 €
■ <b>Redbreast 15 ans</b>	36 €
■ <b>Bushmills</b>	10 €

Highlands

■ <b>Glenmorangie 10 Ans d'Âge</b>	12 €
■ <b>Oban 14 ans d'Âge</b>	22 €

USA Bourbon

■ <b>Jack Daniel's</b>	11 €
■ <b>Woodford reserve double oaked</b>	12 €
■ <b>Bulleit 95 Rye</b>	12 €

France

■ <b>Bellevoye Bleu, Finition en fût de Cognac</b>	14 €
■ <b>Bellevoye Blanc, Finition en fût de Sauternes</b>	19 €
■ <b>Les Évadés, tourbé</b>	14 €
■ <b>Michel Couvreur Pale single single</b>	35 €
■ <b>Michel Couvreur Spécial Vatting</b>	28 €

</div