

À PARTAGER *TO SHARE*

- Charcuteries ibériques.

■ Pâté Marguerite.

■ **Accompagnements** : confiture d'oignons rouges,
pain de campagne grillé,
salade du moment

■ Sardinillas et guindillas.
- 19 €

17 €

16 €

LE BANC DE NOTRE ÉCAILLER *SEAFOOD*

HUÎTRES

- Huîtres pleine mer des Boucholeurs

x 6 18 €

x 9 26 €

x 12 34 €
- 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)**

6 huîtres des Boucholeurs, 6 crevettes roses, 2 langoustines grillées, 6 bulots, 2 couteaux à la plancha et ½ tourteau

55 €

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 AAAAAA 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*

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

COCKTAIL SIGNATURE

SIGNATURE COCKTAIL

■ Thym de jardin 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*

■ Nuances 12 cl	15 €	■ Chill Breeze 10 cl	15 €	■ Spicy Mango 10 cl	15 €
Gin Melifera, sirop de cardamome, crème de fraises, jus de citron, gin Melifera, blanc d’œuf		Tequila, St Germain, sirop de concombre, jus de citron		Rhum infusé au poivre de Sichuan, purée de mangue, sirop d’hibiscus, liqueur de mandarine, jus de citron	
<i>Gin Melifera, cardamom syrup, strawberry cream, lemon juice, Gin Melifera, egg white</i>		<i>Tequila, St Germain, cucumber syrup, lemon juice</i>		<i>Rum infused with Sichuan pepper, mango purée, hibiscus syrup, mandarin liqueur, lemon juice</i>	
■ Cherry Mirage 8 cl	15 €	■ Strawberry Julep 10 cl	15 €		
Italicus, liqueur de passion, sirop de cerise, jus de citron		Whisky Bourbon, crème de fraise, jus de citron, sirop de sucre, menthe			
<i>Italicus, passion fruit liqueur, cherry syrup, lemon juice</i>		<i>Bourbon whiskey, strawberry cream, lemon juice, sugar syrup, mint</i>			

POUR LES SAGES *ALCOHOL-FREE*

■ Arôme 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>	
■ Ginger Detox 10 cl	8 €
Eau de gingembre, jus de citron, sirop de miel, romarin	
<i>Ginger water, lemon juice, honey syrup, rosemary</i>	
■ Fake Cosmo 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*

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

BIÈRES *BEERS*

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

WHISKIES *WHISKIES*

Écosse	4 cl
■ Johnnie Walker Red label	10 €
■ Haig Club Clubman	10 €
Islay	4 cl
■ Lagavulin 16 Ans d’Âge	22 €

EAUX MINÉRALES *MINERAL WATERS*

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

SOFTS *SOFTS*

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

APÉRITIFS *APERITIF*

■ Kir 15 cl	7 €
■ Kir Royal 15 cl	12 €
■ Pastis 51 2 cl	5 €
■ Ricard 2 cl	5 €
■ Pineau des Charentes rosé ou blanc 6 cl	6 €
■ Suze 6 cl	6 €
■ Martini blanc / rouge 6 cl	6 €
■ Lillet blanc ou rosé 6 cl	6 €
■ Quintinye Vermouth Royal blanc ou rouge 6 cl	10 €
■ Campari 6 cl	6 €
■ Porto Cruz blanc ou rouge 6 cl	6 €
■ Porto Taylor’s Extra Dry White 6 cl	10 €

Skye	4 cl	Highlands	4 cl
■ Whisky Talisker Port Ruighe	13 €	■ Glenmorangie 10 Ans d’Âge	12 €
		■ Oban 14 ans d’Âge	22 €
Speyside	4 cl	USA Bourbon	4 cl
■ Aberlour Pure Single	12 €	■ Jack Daniel’s	11 €
■ Chivas Regal 12 Ans D’Âge	13 €	■ Woodford reserve double oaked	12 €
■ Glenallachie 15 ans	24 €	■ Bulleit 95 Rye	12 €
Japon	4 cl	France	4 cl
■ Nikka from the barrel	13 €	■ Bellevoye Bleu, Finition en fût de Cognac	14 €
■ Hatozaki Pur malt	18 €	■ Bellevoye Blanc, Finition en fût de Sauternes	19 €
■ Mars Kasei	18 €	■ Les Évadés, tourbé	14 €
Irlande	4 cl	■ Michel Couvreur Pale single single	35 €
■ Jameson	11 €	■ Michel Couvreur Spécial Vatting	28 €
■ Connemara	15 €	Campbeltown	4 cl
■ Redbreast 15 ans	36 €	■ Springbank 25 ans fût de Bourbon	72 €
■ Bushmills	10 €		

Eau potable, fraîche ou tempérée, en libre accès.