

À PARTAGER *TO SHARE*

- Charcuteries ibériques.19 €
- Pâté Marguerite.17 €
- Accompagnements : confiture d'oignons rouges,
pain de campagne grillé, beurre aux algues,
salade du moment, crème épaisse aux fines herbes
- Rillettes de poissons.19 €

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)20 €
- Bulots (les 12)10 €
- ½ Tourteau mayonnaise23 €
- Langoustines grillées (les 6)29 €

■ Accompagnements : mayonnaise,
chips de pain de seigle,
beurre aux algues

PLATEAU DE FRUITS DE MER

- L'écailler (pour 1 personne)59 €
- 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 de La Ferme Enchantée,
beurre Maître d'Hôtel.19 €
- *Saumon fumé Maison
Les œufs, pickles de concombre, crème épaisse.19 €
- Ravioles de bœuf à l'ail noir, consommé.22 €
- *Bisque de crabe vert : légumes racines,
pétales de cabillaud demi-sel.18 €
- 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 €
- *Gratiné d'oignon à l'emmental, rillons Charentais.16 €
- Asperges blanches tièdes, sauce mousseline.24 €
- *Œufs en meurette, oignons doux.15 €

PLATS *MAIN COURSES*

- *Poisson selon la pêche du jour.24 €
- *Scampi de gambas. Condiment Piero TT.26 €
- *Raie à la grenobloise, salades amères ; pommes vapeur.29 €
- *Dorade grise grillée, segments d'agrumes,
beurre d'anchois ; purée de brocoli.27 €
- *Poêlée d'encornets, pleurotes et chorizo ibérique.27 €
- *Noix de Saint-Jacques croustillantes, purée de panais,
crème de parmesan aux poires.27 €
- *Pinsa stracciatella, mortadelle de Bologne IGP et roquette.21 €
- *Veau Marengo27 €
- *Boudin noir Anne Rozes snacké,
purée de pomme aux pruneaux.23 €
- Risotto d'épeautre BIO au parmesan,
fondue de radicchio à l'huile de noisette.19 €

AVEC UNE GARNITURE AU CHOIX

- *Cheeseburger au Morbier AOP.24 €
- *Tartare de bœuf classique, jus de tomate au piment.23 €
- *Pièce de bœuf aux échalotes, sauce bordelaise.28 €
- *Coquelet en crapaudine. Sauce Diable.23 €

■ Garnitures : purée de pommes de terre au beurre demi-sel,
pommes allumettes, salades de saison, purée de brocoli.5 €

PÂTES ET LÉGUMES *PASTA & VEGETABLES*

- Gratin de macaroni emmental et jambon blanc.19 €
- Orecchiette aux câpres, beurre fondu aux fines herbes.16 €
- Fusili au blanc de seiche.24 €
- Supplément Truffés+9 €

FROMAGES *CHEESES*

- Sélection de fromages du moment.12 €

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

DESSERTS *DESSERTS*

- Tarte au citron meringuée.9 €
- Biscuit Forêt-Noire.11 €
- Ile flottante, caramel beurre salé.9 €
- Salade de fruits frais de saison.9 €
- Chou coco, ananas rôtis au Rhum ambré, coulis passion.12 €
- Mousse au chocolat noir équatorial, praliné noisette.9 €
- Fort boyard aux agrumes et à l'angélique du marais Poitevin.12 €
- Palet à la vanille Madagascar, compoté de poire, croustillant pécan.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)* 15 €

Plats
Poisson du jour
Suprême de volaille rôti

Accompagnements
Pommes frites
Purée de pommes de terre
Purée de brocoli

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*

■ Belle 16 cl	15 €	■ Doux verger 12 cl	15 €	■ Movie Marathon 12 cl	15 €
Gin Malfy Rosa, jus de cranberry, limonade, sirop d’orange sanguine, sirop de fraise		Gin, liqueur de fleur de sureau, sirop de miel, jus de citron, purée de poire, blanc d’œuf		Rhum Havana 7 ans, jus d’ananas, liqueur de café, jus de citron, sirop de pop-corn	
<i>Malfy Rosa gin, cranberry juice, lemonade, blood orange syrup, strawberry syrup</i>		<i>Gin, elderflower liqueur, honey syrup, lemon juice, pear purée, egg white</i>		<i>Havana 7-year rum, pineapple juice, coffee liqueur, lemon juice, popcorn syrup</i>	
■ Cerise gourmande 9 cl	15 €	■ Miss Maple 12 cl	15 €		
Vodka, amaretto, sirop de cerise, jus de citron, jus de cranberry		Bourbon, Cointreau, infusion Spicy Passion, jus de citron, sirop d’érable			
<i>Vodka, amaretto, cherry syrup, lemon juice, cranberry juice</i>		<i>Bourbon, Cointreau, Spicy Passion infusion, lemon juice, maple syrup</i>			

POUR LES SAGES *ALCOHOL-FREE*

■ Arôma 18 cl	8 €
Infusion spicy passion, jus de cranberry, jus de citron, sirop d’hibiscus,	
<i>Spicy passion infusion, cranberry juice, lemon juice, hibiscus syrup</i>	
■ Ginger Detox 18 cl	8 €
Eau de gingembre, jus de citron, sirop de miel, romarin	
<i>Ginger water, lemon juice, honey syrup, rosemary</i>	
■ Fake Cosmo 10 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.