LE BISTROT
DE LA GRANDE TERRASSE

À PARTAGER *TO SHARE*

- Charcuteries ibériques. **19 €**
- Pâté Marguerite, confiture d'oignons rouges. **18 €**
- Sardinillas et guindillas, beurre aux algues. **14 €**
- Houmous de mogettes de Vendée, légumes croquants. **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) **20 €**
- Bulots (les 12) **10 €**
- ½ Tourteau mayonnaise **23 €**
- Langoustines au court bouillon (les 6) **29 €**

Accompagnements : mayonnaise, chips de pain de seigle

- Couteaux en persillade (les 12) **20 €**

PLATEAU DE FRUITS DE MER

- **L'écailler (pour 1 personne)** **59 €**
  6 huîtres des Boucholeurs, 6 crevettes roses, 2 langoustines au court bouillon, 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 €**
- *Velouté de petits pois à la menthe, œuf poché Hervé This, voile de jambon blanc ; épinards à l'oseille. **17 €**
- Panna-cotta d'asperge blanche, les pointes aux herbes fraîches. **21 €**
- Asperges blanches tièdes, sauce mousseline. **24 €**
- * Betteraves rouges et lentilles vertes du Puy au lard fumé, œuf mollet. **15 €**
- * Poireaux, vinaigrette de couteaux aux graines de sarrasin torréfiées. **17 €**
- * Jonchée Jarnan, sirop de pamplemousse au cerfeuil ; fruits rouges et courgette. **18 €**
- *Salade de haricots verts à la grecque, champignons de Paris émincés. **16 €**

PLATS *MAIN COURSES*

- * Poisson selon la pêche du jour. **25 €**
- * Scampi de gambas. Condiment Piero TT. **26 €**
- Tranche de lieu jaune rôtie, épinards et pomme de terre nouvelles de l'île de Ré ; beurre noisette câpres et citron. **29 €**
- Poêlée d'encornets, courgette, pleurotes et chorizo. **29 €**
- *Filet mignon de porc rôti, enrobé d'une bigarade au cassis, chou pointu et échalote entière. **25 €**
- *Boudin noir Anne Rozes snacké, fondue d'oignons doux, quartiers de pommes fruits du pays. **23 €**

AVEC UNE GARNITURE AU CHOIX

- * Cheeseburger **24 €**
  Pain de la boulangerie La Grande Terrasse.
- * Tartare de bœuf classique, jus de tomate au sel de céleri. **23 €**
- * Pièce du boucher. **28 €**
- Mouclade Rochelaise. **18 €**
- *Émincé de blanc de volaille fermière, sauce Jean Vignard ; mange-tout. **28 €**
- *Andouillette grillée 5A, badigeonnée de moutarde Fallot, oignons doux et copeaux de tomme de brebis. **26 €**

Garnitures : purée de pommes de terre au beurre demi-sel, pommes allumettes, salades de saison, purée d'artichaut au beurre noisette, épinards à la crème. **5 €**

UN PETIT AIR D'ITALIE *A LITTLE TASTE OF ITALY*

- Spaghetti aux coquillages. **19 €**
- Gnocchi d'agria, crème de parmesan à la sauge. **17 €**
- La pizza du jour. **19 €**

FROMAGES *CHEESES*

- Sélection de fromages du moment. **12 €**

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

DESSERTS *DESSERTS*

- Tarte au citron meringuée. **9 €**
- Fraisier. **12 €**
- Ile flottante, caramel beurre salé AOP Charentes Poitou. **9 €**
- Tarte aux fruits de saison. **12 €**
- Chou à la pistache. **13 €**
- Mousse au chocolat équatorial. **10 €**
- Fort boyard à l'angélique du marais Poitevin, rhubarbe. **12 €**
- Salade de fruits frais. **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)* **15 €**

Plats	Accompagnements	Desserts
Poisson du jour Suprême de volaille rôti	Pommes frites Purée de pommes de terre Épinards à la crème	Glace et sorbet maison (1 boule) chantilly, Salade de fruits frais, Compote de pomme maison

PRIX NETS TTC, TAXES ET SERVICE INCLUS

LE BISTROT
DE LA GRANDE TERRASSE

INCONTOURNABLES *THE ESSENTIALS*

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

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
  Cognac, homemade thyme syrup, lime juice, foam thyme and honey

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

POUR LES SAGES *ALCOHOL-FREE*

- **Arôma** 18 cl — **8 €**
  Infusion spicy passion, jus de cranberry, jus de citron, sirop d'hibiscus,
  Spicy passion infusion, cranberry juice, lemon juice, hibiscus syrup
- **Ginger Detox** 18 cl — **8 €**
  Eau de gingembre, jus de citron, sirop de miel, romarin
  Ginger water, lemon juice, honey syrup, rosemary
- **Fake Cosmo** 10 cl — **8 €**
  Gin sans alcool, jus de cranberry, jus de citron, sirop d'orange
  Non-alcoholic gin, cranberry juice, lemon juice, orange syrup

EAUX MINÉRALES *MINERAL WATERS*

Eaux plates *Still Water*

- **Vittel** 25 cl — **5 €**
- **Abatilles** 75 cl (eau du Bassin d'Arcachon, zéro nitrate) — **6 €**
- **Eau microfiltrée plate** 75cl — **4 €**

Eaux gazeuses *Sparkling water* — 75 cl

- **Perrier** 33 cl — **5 €**
- **Chateldon** 75 cl — **6 €**
- **Abatilles** 75 cl (eau du Bassin d'Arcachon, zéro nitrate) — **6 €**
- **Eau microfiltrée gazeuse** 75cl — **4 €**

JUS DE FRUITS *FRUITS JUICES*

- **Nectar Granini** 25 cl — **4€**
  Orange, ananas, pamplemousse,abricot, multifruits
  Orange, pineapple, grapefruit, apricot, mixed fruit
- **Jus de fruit Granini** 25 cl — **4€**
  tomate, pomme
  tomato, apple

Jus de fruits pressés *Squeezed juices* — 25 cl

- **Orange pressée** 25 cl — **8 €**
- **Citron pressé** 25 cl — **8 €**

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...
  Lemon, strawberry, mint, peach, raspberry
- **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 €**

BIÈRES *BEERS*

Bière à la pression *Draft beer*	25 cl	50 cl
Heineken bière blonde	**4 €**	**7 €**
Affligem bière blonde	**5 €**	**9 €**

Bière bouteille *Bottled beer*	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 €**

Skye — 4 cl

- Whisky Talisker Port Ruighe — **13 €**

Speyside — 4 cl

- Aberlour Pure Single — **12 €**
- Chivas Regal 12 Ans D'Âge — **13 €**
- Glenallachie 15 ans — **24 €**

Japon — 4 cl

- Nikka from the barrel — **13 €**
- Hatozaki Pur malt — **18 €**
- Mars Kasei — **18 €**

Irlande — 4 cl

- Jameson — **11 €**
- Connemara — **15 €**
- Redbreast 15 ans — **36 €**
- Bushmills — **10 €**

Highlands — 4 cl

- Glenmorangie 10 Ans d'Âge — **12 €**
- Oban 14 ans d'Âge — **22 €**

USA Bourbon — 4 cl

- Jack Daniel's — **11 €**
- Woodford reserve double oaked — **12 €**
- Bulleit 95 Rye — **12 €**

France — 4 cl

- Bellevoye Bleu, Finition en fût de Cognac — **14 €**
- Bellevoye Blanc, Finition en fût de Sauternes — **19 €**
- Les Évadés, tourbé — **14 €**
- Michel Couvreur Pale single single — **35 €**
- Michel Couvreur Spécial Vatting — **28 €**

Campbeltown — 4 cl

- Springbank 25 ans fût de Bourbon — **72 €**

Eau potable, fraîche ou tempérée, en libre accès.

PRIX NETS TTC, TAXES ET SERVICE INCLUS