

À PARTAGER *TO SHARE*

■ Charcuteries ibériques.	19 €
■ Pâté Marguerite, confiture d'oignons rouges.	18 €
■ Sardinillas et guindillas, beurre aux algues.	14 €
■ Caviar d'aubergine à la grecque, 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 €
■ 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*

■ *Carpaccio de tomates à la fleur de sel de l'Ile de Ré, sorbet pêche.	19 €
■ *Saumon fumé Maison Les œufs, pickles de concombre, crème épaisse.	19 €
■ *Velouté de courgette à la menthe, jonchée badigeonnée de miel citronné.	15 €
■ *Melon, poivron vert, palette ibérique et chorizo.	19 €
■ *Soupe de tomate au basilic, mousse de pastèque, chèvre frais.	24 €
■ Salade fraîcheur : champignons à la grecque, mesclun, concombre, tomate, pois chiches, framboises givrées.	23 €
■ Fines tranches de magret de canard, oignons cébettes et pousses d'épinard ; bigarade au cassis.	23 €
■ Tataki de thon rouge, pulpe d'aubergine au vadouvan.	24 €
■ *Burrata au pistou, roquette et myrtilles.	18 €

PLATS *MAIN COURSES*

■ *Poisson selon la pêche du jour.	25 €
■ *Scampi de gambas. Condiment Piero TT.	26 €
■ Aioli de cabillaud.	29 €
■ Poulpe à la plancha, ratatouille.	29 €
■ *Gratin de moules et couteaux aux poireaux.	21 €
■ *Bœuf mode aux carottes.	26 €
■ Épaule d'agneau braisée aux aromatiques d'été, moquette à l'ail frais.	31 €

AVEC UNE GARNITURE AU CHOIX

■ *Cheeseburger Pain de la boulangerie La Grande Terrasse.	24 €
■ *Tartare de bœuf classique, jus de tomate au sel de céleri.	23 €
■ Moules marinière.	17 €
■ *Émincé de blanc de volaille fermière, pipérade.	27 €
■ *Andouillette grillée 5A, badigeonnée de moutarde Fallot, oignons doux au Roquefort.	26 €

Garnitures : purée de pommes de terre au beurre demi-sel, pommes allumettes maison, ratatouille, salades de saison, épinards à la crème. 5 €

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

■ Spaghetti citron et sauge.	15 €
■ Fusilli à la tomate et burrata au basilic.	19 €
■ Vitello tonnato traditionnel.	24 €
■ 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.	

DESSERTS *DESSERTS*

■ Tarte au citron meringuée.	9 €
■ Cheesecake aux fruits rouges.	9 €
■ Ile flottante à la pistache.	11 €
■ Tarte aux fruits de saison.	12 €
■ Chou praliné amande noisette.	11 €
■ Mousse au chocolat équatorial caramel beurre salé.	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
Poisson du jour
Suprême de volaille rôtie

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 ambré, triple sec, sirop d’orgeat et jus de citron vert		Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse	
<i>Amber rum, triple sec, barley syrup, lime juice</i>		<i>Elderflower liqueur, Prosecco, sparkling water</i>	
■ Old Fashion 8 cl	12 €	■ Amaretto Sour 9 cl	12 €
Whisky, Angostura bitter, sucre de canne		Amaretto, jus de citron, angostura bitter, blanc d’œuf	
<i>Whiskey, Angostura bitters, cane sugar</i>		<i>Amaretto, fresh lemon juice, Angostura bitters, egg white.</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 €	■ Verdant Velvet 14 cl	15 €	■ Zéphyr 12 cl	15 €
Gin Rose, jus de cranberry, limonade, sirop d’orange sanguine, sirop de fraise		Tequila ambrée, bénédictine, sirop de matcha, jus de citron, jus de pamplemousse, blanc d’œuf		Limoncello, sirop de sauge/eucalyptus, jus de Citron, blanc d’œuf	
<i>Pink gin, cranberry juice, lemonade, blood orange syrup, strawberry syrup</i>		<i>Aged tequila, Bénédictine, matcha syrup, fresh lemon juice, grapefruit juice, egg white</i>		<i>Limoncello, sage and eucalyptus syrup, fresh lemon juice, egg white</i>	
■ Rainy Sunset 16 cl	15 €	■ Pink Lavender 16 cl	15 €		
Italicus, Cointreau, Aperol, jus de citron, sirop de sucre, jus de cranberry, blanc d’œuf		Vin Rosé, sirop de lavande, purée de cassis, Indian Tonic			
<i>Italicus, Cointreau, Aperol, fresh lemon juice, simple syrup, cranberry juice, egg white</i>		<i>Rosé wine, lavender syrup, blackcurrant purée, Indian tonic water</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 €	
■ Hoegaarden blanche	5 €	
■ 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	Campbeltown	4 cl
■ Jameson	11 €	■ Springbank 25 ans fût de Bourbon	72 €
■ Connemara	15 €		
■ Redbreast 15 ans	36 €		
■ Bushmills	10 €		

Eau potable, fraîche ou tempérée, en libre accès.