

À PARTAGER *TO SHARE*

- Charcuteries ibériques. 19 €
- Pâté Marguerite, confiture d'oignons rouges. 18 €
- Sardinillas et guindillas, beurre aux algues. 14 €
- Champignons de Paris à la grecque, légumes croquants. 12 €

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*

- *Rillettes de maquereau grillé, gelée marine, pickles d'oignons
rouges ; pain grillé. 17 €
- *Carpaccio de betterave rouge à l'huile de noix, palette ibérique
et chorizo. 19 €
- *Tartare de maigre, salade d'endive et cacahuètes de Soustons. 19 €
- Œuf cocotte aux langoustines ; mouillettes de pain de mie. 23 €
- *Œuf Hervé This, crème de thon blanc, céleri-branche et
concombre. 18 €
- *Saumon fumé Maison, les œufs, sommités de chou-fleur ;
crème épaisse à l'aneth. 19 €
- Velouté de potimarron. 14 €
- Tranche de foie gras de canard Maison, chutney d'automne.
Brioche toastée. 24 €
- *Fricassée d'escargots de la Ferme Enchantée à la Charentaise,
pommes de terre nouvelles au beurre persillé. 17 €
- *Salade de lentilles vertes du Puy, cébette, Morteau, œuf mollet. 16 €

PLATS *MAIN COURSES*

- *Poisson selon la pêche du jour. 25 €
- *Scampi de gambas. Condiment Piero TT. 26 €
- Lotte rôtie, enrobée de lard de Bigorre, fondue d'oignons doux,
poivrons rouges confits. 29 €
- Poêlée d'encornets à la txistorra, carottes grillées au cumin. 28 €
- *Dorade grise à la plancha, mousseline de pomme de terre aux
algues ; beurre nantais. 25 €
- *Mousseline de Saint-Jacques, noix taillées, enrobées
d'un beurre fondu au raifort. 27 €
- *Suprême de poulet fermier aux aromatiques, coquillettes
au gorgonzola doux. 27 €
- *Fines aiguillettes de canette rosées, enrobées d'une
bigarade au cassis, navet braisé. Pommes gaufrettes. 23 €

AVEC UNE GARNITURE AU CHOIX

- *Cheesburger La Grande Terrasse 24 €
- *Tartare de bœuf classique 180%, jus de tomate au sel de céleri. 23 €
- *Joue de bœuf braisée au tamarin, légumes racines rôtis. 25 €
- *Boudin Anne Rozes, compote pomme/pomme ;
bouquet de salades. 24 €

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

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

- Spaghetti bolognaise. 17 €
- Orecchiette au pecorino poivré. 15 €
- 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 noix de coco, passion. 10 €
- Tiramisu Piero. 9 €
- Crumble aux fruits de saison, boule de glace. 9 €
- Chou vanille praliné pécan. 11 €
- Mousse au chocolat équatorial, nougatine. 10 €
- Fort boyard à l'angélique du marais Poitevin, fruits noirs. 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 St-Germain, Prosecco, eau gazeuse	
Amber rum, triple sec, barley syrup, lime juice		St-Germain liqueur, Prosecco, sparkling water	
■ 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	
Whiskey, Angostura bitters, cane sugar		Amaretto, fresh lemon juice, Angostura bitters, egg white.	

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 €	■ 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	
Pink gin, cranberry juice, lemonade, blood orange syrup, strawberry syrup		Aged tequila, Bénédictine, matcha syrup, fresh lemon juice, grapefruit juice, egg white		Limoncello, sage and eucalyptus syrup, fresh lemon juice, egg white	
■ 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			
Italicus, Cointreau, Aperol, fresh lemon juice, simple syrup, cranberry juice, egg white		Rosé wine, lavender syrup, blackcurrant purée, Indian tonic water			

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	

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 €

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 €	
■ 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 Still Water		Eaux gazeuses Sparkling water	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...	
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 €

■ 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,	
■ Hatozaki Pur malt	18 €	Finition en fût de Cognac	14 €
■ Mars Kasei	18 €	■ Bellevoye Blanc,	
		Finition en fût de Sauternes	19 €
■ Irlande	4 cl	■ Les Évadés, tourbé	14 €
■ Jameson	11 €	■ Campbeltown	4 cl
■ Connemara	15 €	■ Springbank 25 ans fût de Bourbon	72 €
■ Redbreast 15 ans	36 €		
■ Bushmills	10 €		

Eau potable, fraîche ou tempérée, en libre accès.