

Nous avons le défaut de nos qualités : par soucis de vous proposer des produits qualitatifs et frais, les ruptures doivent être considérées.

Produits Locaux (suivant saison)



## Nos fruits de mer

Composez vos assiettes ou plateaux au gré de vos envies et de nos arrivages (voir ardoise)

**Huitres fines d'Oléron** : La fine est une huître juteuse, peu charnue avec un goût de terroir. Très appréciée pour un goût iodé délicat.

3 pièces : 7,35€ - 6 pièces : 11€ - 9 pièces : 16€50 - 12 pièces : 22€



**Huitres spéciales « La Réserve »** : Cette huître charnue est un régal pour les amateurs. Elle dévoile un arôme sauvage et abrupt, qui selon le palais, laissera une saveur de noisette en bouche. « La Réserve » est le résultat de plus de 50 ans d'expertise à élever et affiner.

3 pièces : 9,50€ - 6 pièces : 19€ - 9 pièces : 28€50 - 12 pièces : 38€



**Nos Bulots** : Cuisinés dans nos cuisines, dans un bouillon au subtil mélange d'aromates et d'épices sélectionnées.

4,70€ les 100g (env. 5p/100g) ... soit une dizaine de bulots pour 9,40€



**Nos Crevettes roses** : D'origine sauvage, vous aurez le plaisir de redécouvrir la vraie texture d'une crevette ferme et croquante ! Elles sont méticuleusement cuites dans notre bouillon aux notes de Pimentón fumé et de badiane. (Suivant la période de la saison la carapace peut être fine due à la mue)

4,90€ les 100g (env. 3p/100g) ... soit environ 6 pièces pour 9,80€



**Nos Langoustines** : Nous sélectionnons le meilleur de la langoustine : la patte rouge !

Contrairement à la blanche, la chair est plus ferme et agréable en bouche. Chaque cuisson est précise, en fonction de la taille.

6.90€ les 100g (env. 3p/100g) ... soit environ 6 pièces pour 14€



**Nos Tourteaux** : Cuits sous vide à basse température, ils sont sélectionnés pour être bien pleins.

Comptez environ 400 à 600g pièce. 4,90€ les 100g ... soit environ 12€25 le ½ tourteau



**La Barque** : 4 huitres fines, 4 crevettes roses, 80g de bulots, ½ tourteaux 29,90€

Ce plateau est une base, vous pouvez le compléter si vous le souhaitez.



Nos fruits de mer sont servis avec du beurre local « aop Charentes-Poitou » ½ sel et notre mayonnaise maison.

Quelques propositions d'accords parfait...

Saké japonais, Les sorcières du clos des fées, Champagne Jamart... voir la carte des vins

Le chef vous propose des suggestions suivant les arrivages (voir ardoise)

## Nos entrées

### Rillettes de poissons fumés maison.



En fonction des retours de pêche « local », et au gré de nos fumages, nous réalisons notre recette. Herbes et agrumes viendront délicatement relever l'ensemble.

Apéritive : 9,90€ - Gourmande : 16,90€

### Soupe de Poisson, Gourgale & Crustacés (bien évidemment maison)



En fonction de la saison, des retours de pêches, et de la créativité du chef ; nous vous proposons une soupe qui vous rappellera celle du passé ; moulinée avec soin, question d'onctuosité ... Associations d'accompagnements maison inattendues ! 12,50€

Quelques propositions d'accords parfait...

Saké japonais, Spritz des Dunes, Bières île & elle... voir la carte des vins

## Nos Plats

Accompagnement au choix : frites cuites à la graisse de Bœuf (variété de pomme de terre sélectionnée par nos soins) ou marché du jour (légumes, riz, ...) (suppl. garniture 5,50€)

### Nos viandes

#### Le Travers de Cochon « Label Rouge » 19,50€

Cuisson basse température durant une dizaine d'heures. Le travers comme nous l'entendons : Poitrine de cochon fondante et laquée avec une réduction du jus de la cuisson, de jus d'orange, & miel. Pour les aficionados des viandes grasses.



#### Le Magret ≈ 400g

D'origine française, délicatement fumé aux aiguilles de pins. Je vous invite à redécouvrir le magret de canard... ½ magret 19,50€ - entier 29,50€



#### La Picanha de veau ≈300g 28€

C'est la découpe star de la cuisine brésilienne, la pointe du rumsteck. La légère couche de gras garantie une tendreté et des saveurs à la cuisson. Sauce au fumet de champignons.



### Nos Poissons & spécialités

#### La pêche du jour 24,90€



Proposition du chef en fonction de la pêche locale, voir ardoise

#### Le Poulpe 28€



Tout un savoir-faire : tendresse inattendue d'un mollusque à la mauvaise réputation d'être élastique... Délicatement fumé aux aiguilles de pins après une cuisson sous vide à basse température... Laissez-vous surprendre !

#### La sole Brune, meunière au citron vert 39€



Un grand classique, rosée à l'arête. La sole Brune est la meilleure des variétés de sole ; sa chair ferme est très appréciée des fins gourmets... Une belle sole épaisse d'environ 350g !

#### Arroz Francia 1 pers. : 25€ - 2 pers. : 48€



« Paëlla » en dehors des traditions ibériques, accompagnée en fonction du marché. Classique ou à l'encre de seiche.

### Régime de santé ou de conviction

Le chef sera à l'écoute pour vous proposer une recette respectant vos besoins ou envies,

**Plat végétarien 22€**

## Nos desserts

Confection maison avec des produits sélectionnés.

Notre pâtissier réalise les recettes de notre Chef.

**Le Galet fondant, insert coulant framboise** 9,90€  

*Un classique du Chef qui revient à la carte, légèrement repensé. Chocolat de St Domingue 70%.*

**Tarte au Citron, meringues & macarons** 9,90€    

*Nous vous proposons une autre interprétation de la tarte au citron. Une crème citron crémeuse sans maïzena, des meringues croquantes aux zestes de citron vert & des macarons parfumés à la fleur d'immortelle.*

**Le Baba à moi à partager** 18€   

*Un biscuit différent, plus délicat, imbibé d'un sirop de miel et d'agrumes sans alcool. A votre choix Rhum de Guadeloupe (Damoiseau) ou Cognac d'Oléron. Pour 2 ou pour 3... ou pour un gourmand.*

**Glaces ou Sorbets maison** ... 3,80€ la « boule »  

*Glaces et sorbets sont faits maison. Moins de sucre, plus de goût !*

*Glace vanille de l'île Maurice, chocolat de st Domingue ; Sorbets en fonction du moment.*

## Menu enfant 12€

Conseillé pour des enfants de moins de 10 ans

Fish&chips ou aiguillettes de poulet aux céréales  
Frites maison

---

Dessert au choix (suppl.4€) ou 2 boules de glace au choix

### Allergènes

