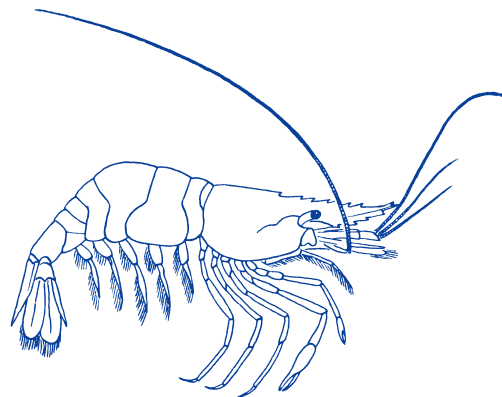
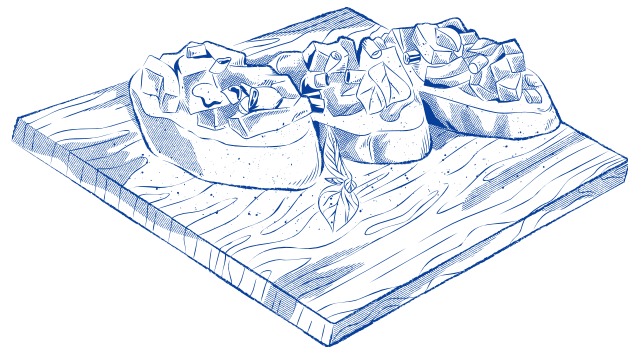
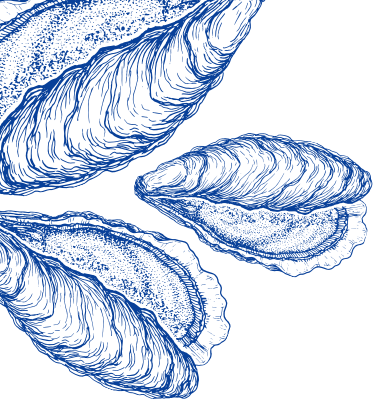




Menu hiver

2025

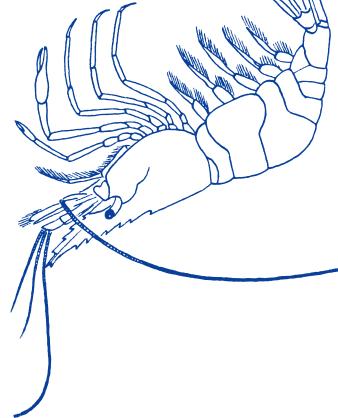




Nos Fruits de mer

Composez vos assiettes ou plateaux

PRIX EN
BAISSE



 **Huitres spéciales de claire** : *La Spéciale de Claire se distingue de la Fine de Claire par une chair plus ferme, un volume en bouche généreux et un équilibre subtil entre douceur et salinité.*

3 pièces	_____	7,35€
6 pièces	_____	14,70€
9 pièces	_____	22€
12 pièces	_____	29€

 **Nos Bulots** : *Préparés dans nos cuisines, dans un bouillon délicatement parfumé aux aromates et épices soigneusement sélectionnés.*

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

 **Nos Crevettes roses** : *D'origine sauvage, ces crevettes vous feront redécouvrir la vraie texture d'une chair ferme et croquante ! Elles sont soigneusement cuites dans notre bouillon parfumé au Pimentón fumé et à la badiane. (Selon la saison, leur carapace peut être plus fine en raison de la mue.)*

Les 100g (env. 3p/100g)	_____	4,90€
Soit environ 6 pièces pour	_____	9,80€

 **Nos Langoustines** : *Nous choisissons le meilleur de la langoustine : la patte rouge ! Sa chair, plus ferme et savoureuse que la blanche, est cuite avec précision selon sa taille.*

Les 100g (env. 3p/100g)	_____	6,50€
Soit environ 6 pièces pour	_____	13€

 **Nos Tourteaux** : *Cuits sous vide à basse température, ils sont soigneusement sélectionnés pour être bien pleins. Environ 400 à 600 g chacun.*

Les 100g	_____	4,90€
Soit environ le 1/2 tourteau pour	_____	12,25€

Nos fruits de mer sont accompagnés de beurre local AOP Charentes-Poitou La Conviette 1/2 sel et de notre mayonnaise maison.

Quelques propositions d'accords parfaits :

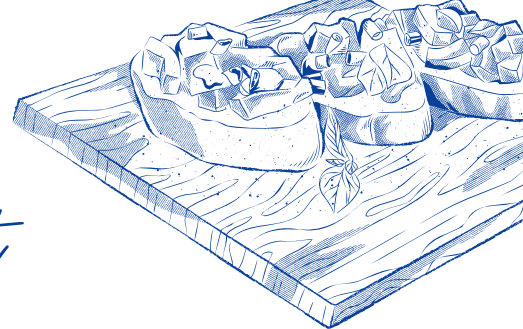
Saké japonais, Les Sorcières du Clos des Fées, Champagne Jamart... (voir la carte des vins)

Allergènes :														
	Gluten	Oeuf	Poisson	Crustacés	Arachide	Soja	Céleri	Lait	Fruits à coques	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques



Nos Entrées

Tous nos produits « Salaisons » sont
disponible à la vente à emporter



Salaison maison Terre : Selon l'affinage, nous vous proposons notre sélection de viandes séchées et fumées maison : lomo, lonzo, pancetta plate, magret...

Assiette apéritive _____ 9,90€

Assiette gourmande _____ 19,90€

 **Salaison maison Mer** : Selon les retours de pêche locale et nos préparations du moment – gravelax ou fumées – : mulot noir, lieu jaune, rouget grondin, maigre, lotte... ainsi que du saumon Label Rouge.

Assiette apéritive _____ 9,90€

Assiette gourmande _____ 19,90€

  **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€

Vente à emporter

Pour exemple 300g de Pancetta séchée plate non tranchées sous vide : 9€ ; lomo secco 300g : 12€

- Lomo seco : 4 € / 100 g
- Magret séché ou fumé : 4 € / 100 g
- Poitrine plate séchée : 3 € / 100 g
- Saumon fumé : 7,70 € / 100 g
- Saumon gravelax : 7,70 € / 100 g
- Pêche locale fumée : 4,90 € / 100 g
- Tentacule de poulpe : 5,90 € / 100 g

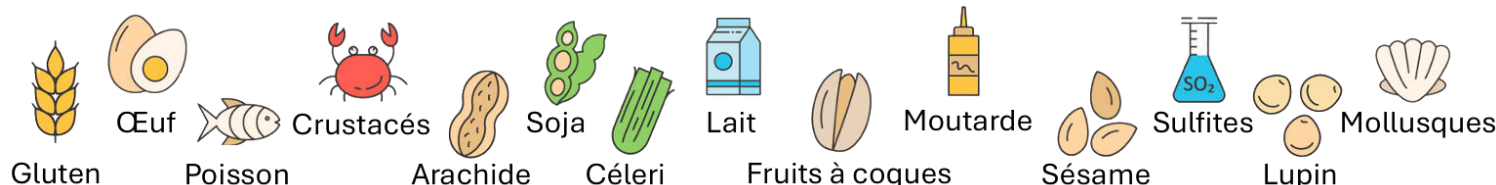
Nous fumons aux aiguilles de pins ; petit clin d'œil à l'églade (Le mot églade vient du patois éguiade, qui signifie « aiguillade » en rapport avec les aiguilles de pin).

Salage avec parcimonie, juste fumée mais pas trop, tout est fait pour garder un bon équilibre texture et goût.

Quelques propositions d'accords parfaits :

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

Allergènes :





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€

Le Travers de Cochon « Label Rouge » : Cuisson à basse température pendant une dizaine d'heures. Le travers, comme nous l'entendons : poitrine désossée, fondante et laquée d'une réduction du jus de cuisson, de jus d'orange et de miel. Idéal pour les amateurs de viandes riches et savoureuses. _____ **19,50€**

 **La sole Brune, meunière au citron vert** : Un grand classique, rosée à l'arête. La sole brune, la meilleure des variétés, séduit par sa chair ferme très appréciée des fins gourmets... Une belle pièce épaisse d'environ 350 g ! _____ **39€**

  **Le tentacule de Poulpe** : Tout un savoir-faire : la tendresse surprenante d'un mollusque souvent réputé élastique... Délicatement fumé aux aiguilles de pin après une cuisson sous vide à basse température. Laissez-vous surprendre ! _____ **28€**

Le Magret : D'origine française, environ 350g délicatement fumé aux aiguilles de pins. Je vous invite à redécouvrir le magret de canard... _____ **28€**

 **Arroz Francia** : « Paëlla » en dehors des traditions ibériques, accompagnées de crevette, langoustine, calamars frits, poulet. Nous y ajouterons une touche maison : tranche d'une de nos salaisons de Porc.

1 personne _____ **25€**

2 personnes _____ **48€**

  **Arroz Negra** : « Paëlla » en dehors des traditions ibériques, à l'encre de seiche ; accompagnées de calamar et de seiche (en fonction des retours de pêche). Nous y ajouterons une touche maison : espuma ou autre...

1 personne _____ **25€**

2 personnes _____ **48€**

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€**

Allergènes :



Gluten



Oeuf



Poisson



Crustacés



Arachide



Soja



Céleri



Lait



Fruits à coques



Moutarde



Sésame



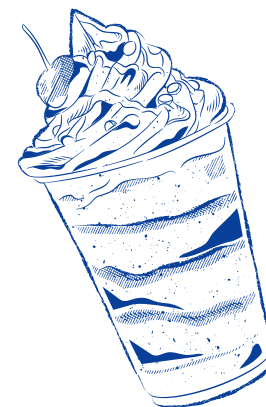
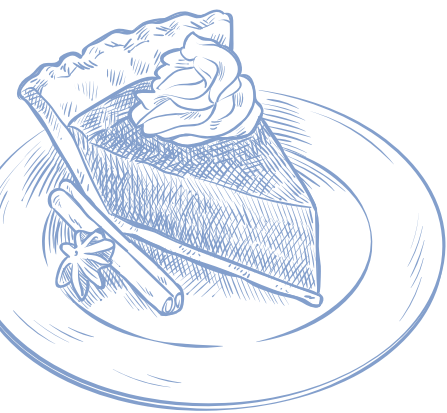
Sulfites



Lupin



Mollusques



Nos Desserts

Moins de sucre, plus de goût !

  **La tarte au citron meringué** : Un grand classique : l'équilibre subtil entre l'acidité du citron et la douceur de la meringue... sans maïzena, bien sûr, mais avec quelques surprises ! **9,90€**

   **Mon Baba à moi, rhum ou cognac** : Un biscuit différent, plus délicat, imbibé d'un sirop de miel et d'agrumes sans alcool, accompagné d'un shooter au choix : rhum de Guadeloupe (Damoiseau) ou cognac de l'île d'Oléron.

Petit conseil : goûtez d'abord sans le shooter... vous hésitez peut-être ensuite : imbiber le biscuit ou ou boire le shooter ? _____ **9,90€**

  **Le chèvre et ...** : Une assiette clivante, si vous aimez la découverte c'est pour vous... jeu de texture et de goût. _____ **9,90€**

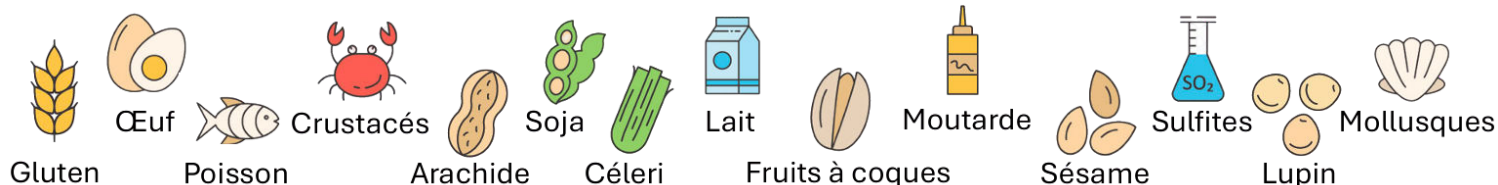
  **Glace ou Sorbets maison** : Glace et sorbets sont faits maison. Moins de sucre, plus de goût !
Glace vanille de l'île Maurice, Sorbet framboise, Mûre, Bergamote, Fraise. La «boule» **3,80€**

Menu Enfant 12€

Pour enfant d'une dizaine d'années

  **Fish and chips ou aiguillettes de poulet panées aux céréales, frites maison**
Dessert au choix : Pot de glace artisanale (fraise, chocolat, vanille) ou Dessert maison (suppl. 5€)

Allergènes :



Service compris