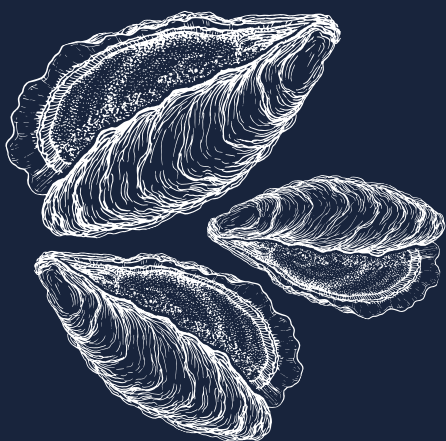
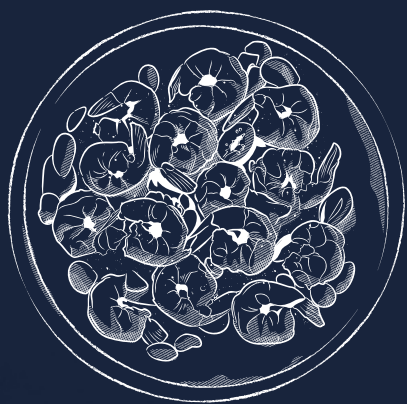
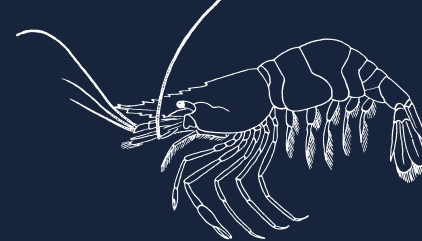
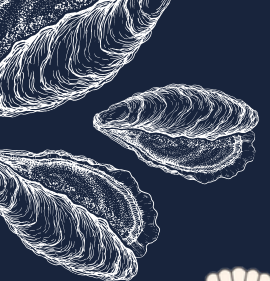




LA CARTE

2026 - 2027





NOS FRUITS DE MER

COMPOSEZ VOS ASSIETTES OU PLATEAUX AU GRÉ DE VOS ENVIES.



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

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



Huitres spéciales "La Réserve" : Cette huître charnue ravira les amateurs. Son arôme sauvage et intense laisse, selon les palais, une délicate saveur de noisette.

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



Bulots : Cuisinés dans un bouillon au subtil mélange d'aromates et d'épices sélectionnées.

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



Crevettes roses : D'origine sauvage, redécouvrez la vraie texture d'une crevette ferme et croquante ! Meticuleusement cuites dans notre bouillon aux notes de Pimentón fumé et de badiane. Selon la saison, la carapace peut être plus fine en période de mue.

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



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)	6,90€
Soit environ 6 pièces pour	14€



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

Les 100g	4,90€
Soit environ le ½ tourteau pour	12,25€

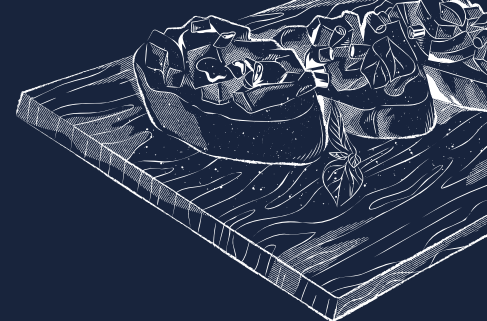
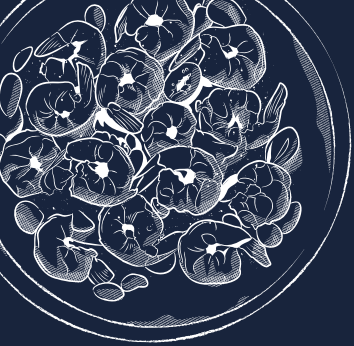
La Barque : 4 huîtres fines, 4 crevettes roses, 80g de bulots, 1 langoustine, ½ tourteaux.

Ce plateau est une base, vous pouvez le compléter si vous le souhaitez. 29,90€

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

QUELQUES PROPOSITIONS D'ACCORDS PARFAITS :

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



NOS ENTRÉES



Terrine de Foie Gras maison, basse température mi-cuit : Cuisson précise pour une texture fondante, servie avec la créativité du chef du moment.

Entrée (50g)	14,90€
Entrée gourmande (80g)	19,90€



Rillettes de pêches LOCAL maison : En fonction des retours de pêche « local », et au gré de nos préparations. (Mulet noir, Lieu jaune, Rouget perlon, Maigre, Lotte...).

Apéritive	9,90€
Gourmande	19,90€

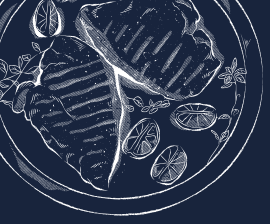


Soupe de Poisson, Gourgale & Crustacés : Bien évidemment maison.

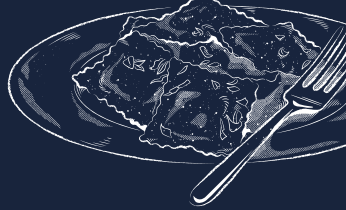
En fonction de la saison, des retours de pêches, et de la créativité du chef ; nous vous proposons une soupe qui vous rappellera celle du passé ; moulinée avec soin, question d'onctuosité ... Associations d'accompagnements maison inattendues ! 12,50€

QUELQUES PROPOSITIONS D'ACCORDS PARFAITS :

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, ...). Supplément garniture **5,50€**

VIANDES :



Le Travers de Cochon « Label Rouge » : Cuisson basse température durant une dizaine d'heures. Le travers comme nous l'entendons : Poitrine de cochon fondante et laqué avec une réduction du jus de la cuisson, de jus d'orange, & miel.

Pour les aficionados des viandes grasses. _____ **19,50€**



Le Magret (env. 400g) : D'origine française, environ 350g délicatement fumé aux aiguilles de pins. Je vous invite à redécouvrir le magret de canard.

½ magret _____ **19,50€**

Entier _____ **29,50€**

POISSONS :



La Pêche du jour : Selon l'arrivage et l'inspiration du chef, chaque poisson est travaillé avec une cuisson adaptée à sa chair, pour en respecter au mieux la texture et les saveurs. **24,90€**



Le 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€**



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€**

VÉGÉTARIEN :

Régime de santé ou de conviction : Le chef sera à l'écoute pour vous proposer une recette respectant vos besoins ou envies. _____ **22€**

POUR LES ENFANTS :

MOUSSAILLON : Fish and chips ou aiguillettes de poulet panées aux céréales, frites maison.

Dessert au choix : dessert enfant ou dessert maison (suppl. 5€) _____ **13,50€**

MATELOT : Cheese Burger, frites maison.

Dessert à la carte (hors baba) _____ **20€**



NOS DESSERTS

MOINS DE SUCRE, PLUS DE GOÛT !

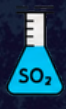


  **Le Galet au Chocolat** : Notre Chef vous propose ici l'une de ses recettes, particulièrement appréciée des amateurs de chocolat. _____ **10,90€**

   **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... le doute s'installera peut-être : imbiber le biscuit ou boire le shooter ? _____ **18€**

   **Le Camembert pané sauce au caramel** : Un mariage gourmand et plein de saveurs, qui devrait faire chanter les papilles. _____ **10,90€**

  **La Tarte aux noix** : Un classique à notre manière. _____ **9,90€**

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



Service compris