



NOUVEAU MENU

Hiver 2026



NOS FRUITS DE MER

Composez vos assiettes ou plateaux au gré de vos envies

Nous avons le défaut de nos qualités : soucieux de vous proposer des produits frais et de qualité, certaines références peuvent exceptionnellement être en rupture.

Huîtres fines d'Oléron



La fine est une huître juteuse, peu charnue, au goût de terroir. Elle est très appréciée pour ses notes iodées délicates.

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

Huîtres spéciales « La Réserve »



Cette huître charnue est un régal pour les amateurs. Elle dévoile un arôme sauvage et franc qui, selon le palais, laisse une saveur de noisette en bouche. « La Réserve » est le fruit de plus de 50 ans d'expertise dans l'élevage et l'affinage.

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

Bulots



4,70 € / 100 g

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

Environ 5 pièces / 100 g, soit une dizaine de bulots pour 9,40 €.

Crevettes roses



4,90 € / 100 g

D'origine sauvage, elles offrent une texture ferme et croquante. Elles sont méticuleusement cuites dans notre bouillon aux notes de pimentón fumé et de badiane. Selon la période, leur carapace peut être plus fine en raison de la mue.

Environ 3 pièces / 100 g, soit environ 6 pièces pour 9,80 €.

Langoustines



6,90 € / 100 g

Nous sélectionnons le meilleur de la langoustine : la patte rouge. Contrairement à la blanche, sa chair est plus ferme et agréable en bouche. Chaque cuisson est ajustée à la taille.

Environ 3 pièces / 100 g, soit environ 6 pièces pour 14 €.

Tourteaux



4,90 € / 100 g

Cuits sous vide à basse température, ils sont sélectionnés pour être bien pleins. Comptez environ 400 à 600 g par pièce.

Soit environ 12,25 € le demi-tourteau.

La Barque



29,90 €

4 huîtres fines, 4 crevettes roses, 80 g de bulots, 1 langoustine et ½ tourteau.

Ce plateau constitue une base que vous pouvez compléter selon vos envies.

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

ACCORDS CONSEILLÉS

Saké japonais, Les Sorcières du Clos des Fées, Champagne Jamart... Voir la carte des vins.

NOUVEAU L'INSTANT BISTROT

Composez votre repas comme vous l'entendez

Choix par personne • du lundi au vendredi, midi et soir

1 assiette

17,90 €

2 assiettes

22,90 €

3 assiettes

27,90 €

4 assiettes

31,90 €

Selon votre choix, nos entrées peuvent devenir des plats servis en grandes assiettes.

Soupe de poissons maison, agrémentée par le chef
selon le marché 🍲 🍷

Huîtres fines et crevettes, mayonnaise maison et
beurre AOP de la région 🏠 🍷 🍷

Courge rôtie au miel, burrata, pesto maison et
copeaux de parmesan 🏠 🍷

Burger de canard, sauce XO pepper, steak haché de
magret et bun maison 🍷 🍷

Arroz du moment : riz, risotto, paëlla ou autre recette
selon l'inspiration 📍

Merlu du golfe de Gascogne, beurre blanc aux herbes
🍷

Dessert au choix à la carte, hors baba



LES MENUS DES JEUNES GOURMETS

Menu Moussaillon

13,50 €

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

Menu conseillé aux enfants de moins de 10 ans. Dessert au choix : dessert enfant ou dessert maison (+ 5 €).

Menu Matelot

20 €

Cheeseburger ou pavé de merlu, frites maison.

Menu conseillé aux adolescents. Dessert à la carte, hors baba.

LA CARTE

NOS ENTRÉES

Terrine de foie gras maison, mi-cuit à basse température



Une cuisson précise pour une texture fondante, servie avec la créativité du chef du moment.

Entrée 60 g 14,90 € • Entrée gourmande 90 g 19,90 €

Rillettes de pêche locale maison



Au gré des retours de pêche locale et de nos préparations : mulot noir, lieu jaune, rouget perlon, maigre, lotte...

Apéritive 9,90 € • Gourmande 19,90 €

Soupe de poisson, gourgale et crustacés



12,50 €



En fonction de la saison, des retours de pêche et de la créativité du chef, nous vous proposons une soupe qui vous rappellera celle d'autrefois : moulinée avec soin pour une belle onctuosité, avec des accompagnements maison inattendus.

NOS PLATS

Accompagnement au choix : frites cuites à la graisse de bœuf, avec une variété de pommes de terre sélectionnée par nos soins, ou marché du jour : légumes, riz... Garniture supplémentaire : 5,50 €.

Travers de cochon Label Rouge



19,50 €

Cuit à basse température pendant une dizaine d'heures : poitrine désossée, fondante et laquée avec une réduction du jus de cuisson, du jus d'orange et du miel. Pour les aficionados des viandes grasses.

Sole brune meunière au citron vert



39 €

Un grand classique, rosé à l'arête. La sole brune est l'une des meilleures variétés de sole ; sa chair ferme est très appréciée des fins gourmets. Une belle sole épaisse d'environ 350 g.

Pêche du jour



24,90 €

Selon les retours de pêche, le chef travaille de gros poissons dont il prélève un pavé : lieu jaune, maigre, rouget perlon, lotte...

Poulpe



28 €

Tout un savoir-faire : la tendreté inattendue d'un mollusque souvent réputé élastique. Délicatement fumé aux aiguilles de pin après une cuisson sous vide à basse température. Laissez-vous surprendre.

Magret de canard



1/2 19,50 € • entier 29,50 €

D'origine française, environ 350 g, délicatement fumé aux aiguilles de pin. Une invitation à redécouvrir le magret de canard.

Plat végétarien

22 €

Pour un régime de santé ou de conviction, le chef est à votre écoute afin de proposer une recette respectant vos besoins ou vos envies.

NOS DESSERTS

Le Galet au chocolat



10,90 €

Notre chef vous propose une de ses recettes très appréciées des amateurs de chocolat.

La Tarte aux noix



9,90 €

Un classique à notre manière.

Mon Baba à moi rhum ou cognac



18 €



Un biscuit différent et 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. Un conseil : goûtez-le avant d'ajouter le shooter... Le doute s'installera peut-être : imbiber le biscuit ou boire le shooter ?

Camembert pané sauce au caramel



10,90 €



Un mariage qui va faire chanter les papilles.

NOS ALLERGÈNES



Gluten



Œuf



Poisson



Crustacé



Arachide



Soja



Céleri



Lait



Fruits à coque



Sésame



Lupin



Sulfites



Mollusque

N'hésitez pas à nous signaler toute allergie ou intolérance avant votre commande.

SERVICE COMPRIS

Produits locaux selon la saison