

LE BANC DE NOTRE ÉCAILLER *SEAFOOD*

HUÎTRES

- Huîtres pleine mer des Boucholeurs
x 6 **18 €** x 9 **26 €** x 12 **34 €**

CRUSTACÉS

- Crevettes roses mayonnaise (les 12) **19 €**
- Bulots mayonnaise (les 12) **10 €**
- Couteaux en persillade **19 €**
- 1 Tourteau mayonnaise **23 €**
- Langoustines grillées (les 6) **28 €**

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

- **L'écailler (pour 1 personne)** **45 €**
6 huîtres des Boucholeurs, 6 crevettes roses, 2 langoustines grillées, 6 bulots, palourdes, 2 couteaux à la plancha et crevettes grises
- **Le Gaya (pour 2 personnes)** **95 €**
12 huîtres des Boucholeurs, 10 crevettes roses, 6 langoustines grillées, 10 bulots, palourdes, 1 tourteau, 4 couteaux à la plancha et crevettes grises

ENTRÉES *STARTERS*

- Plateau de charcuteries **19 €**
- *Pâté Marguerite **17 €**
- Accompagnements : pickles et pain de campagne grillé**
- Assiette de poissons fumés, beurre aux algues **19 €**
- *Sardinillas et guindillas **16 €**
- Tartare de thon rouge, légumes croquants et groseilles **24 €**
- *Velouté de maïs, œuf poché Hervé This et râpé de chèvre **15 €**
- Cœur de cabillaud demi-sel, Vierge d'été **20 €**
- *Soupe de tomates au basilic, chantilly de burrata **17 €**
- *Rillettes de sardines fraîches, courgettes, poivrons rouges confits et roquette **14 €**
- Melon au pineau des Charentes, chiffonnade de palette ibérique **21 €**

PLATS *MAIN COURSES*

- *Poisson selon la pêche du jour **24 €**
- Crème de moule Billy-By, aubergine croustillante **21 €**
- Moules marinières (800 g) **18 €**
- *Saumon, fondue d'oseille et d'épinard, beurre Nantais **25 €**
- *Poêlée de gambas au curry doux, fenouil grillé, fregola **26 €**
- Croque-Monsieur Charentais (jambon et chèvre frais) **21 €**
- *Navarin d'agneau carottes et oignons nouveaux **26 €**
- *Andouillette, sauce moutarde, purée de pommes de terre au beurre demi-sel **24 €**

AVEC UNE GARNITURE AU CHOIX

- Viande du moment **28 €**
- *Hamburger classique **24 €**
- *Tartare de bœuf **23 €**

Garnitures : pommes allumettes, purée de pommes de terre au beurre demi-sel, salades de saison, poêlée de courgettes **5 €**

PÂTES *PASTA*

- Gratin de macaroni au gruyère **19 €**
- Spaghetti aux fruits de mer **27 €**
- Penne sauce tomate au basilic, burrata **24 €**

FROMAGES *CHEESES*

- Sélection de fromages du moment. **12 €**
- Condiments :** noisettes caramélisées, mesclun, confiture de cerises

DESSERTS *DESSERTS*

- Île flottante, crème anglaise pistache et marmelade d'abricots **10 €**
- Le Fort Boyard : biscuit chocolat blanc, confit de fraises **10 €**
- *Velouté de coco au tapioca, compotée de framboises au citron vert **9 €**
- Tarte au chocolat Équatorial, caramel fleur de sel **10 €**
- *Tarte au citron meringuée **9 €**
- *Chou à la crème vanille, angélique du Marais Poitevin **9 €**
- *Salade de fruits frais de saison **8 €**
- 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)* **14 €**

Plats

Poisson du jour
Suprême de volaille

Accompagnements

Pommes allumettes
Purée de pommes de terre
Poêlée de courgettes

Desserts

Salade de fruits frais
Compote de pomme maison
Glace et sorbet maison (1 boule)

NOS COCKTAILS CRÉATIONS OUR CREATIONS COCKTAILS

- | | |
|--|---|
| <p>■ La Grande Terrasse 12 cl 15 €
Gin, liqueur de sureau, jus de citron, sirop de jasmin
<i>Gin, elderflower liqueur, lemon juice, jasmine syrup</i></p> | <p>■ Les 3 Îlets 20 cl 15 €
Rhum, liqueur de passion, campari, jus ananas et goyave, citron vert, sirop de sucre de canne
<i>Rum, passion liqueur, campari, pineapple and guava juice, lime, cane sugar syrup</i></p> |
| <p>■ L'Éphéméria 12 cl 15 €
Tequila, liqueur de fruits de la passion, citron vert, sirop de cannelle épicé
<i>Tequila, passion fruit liqueur, lime, spicy cinnamon syrup</i></p> | <p>■ Kentucky pop 15 cl 15 €
Bourbon, liqueur de cacao, sirop de pop-corn, jus de citron
<i>Bourbon, cocoa liqueur, popcorn syrup, lemon juice</i></p> |

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.

INCONTOURNABLES THE ESSENTIALS

- | | | |
|--|--|--|
| <p>■ Mai-Tai 12 cl 12 €
Rhum, rhum ambré, triple sec, sirop d'orgeat, jus de citron vert
<i>Rum, amber rum, triple sec, barley syrup, lime juice</i></p> | <p>■ Espresso Martini 12 cl 12 €
Vodka, liqueur de café, sucre de canne, espresso
<i>Vodka, coffee liqueur, cane sugar, espresso</i></p> | <p>■ Amaretto-colada 20 cl 12 €
Rhum, liqueur d'Amaretto, crème de coco, jus d'ananas, jus de citron vert
<i>Rum, Amaretto liqueur, coconut cream, pineapple juice, lime juice</i></p> |
| <p>■ Old Fashion 8 cl 12 €
Whisky, Angostura bitter, sucre de canne
<i>Whiskey, Angostura bitters, cane sugar</i></p> | <p>■ Hugo Spritz 20 cl 12 €
Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse
<i>Elderflower liqueur, Prosecco, sparkling water</i></p> | |

POUR LES SAGES ALCOHOL-FREE

- **Candy Pink** 20 cl **8 €**
Jus de fraise, sirop de framboise, crème de coco, lait végétal
Strawberry juice, raspberry syrup, coconut cream, vegetable milk
- **Ginger Detox** 20 cl **8 €**
Eau de gingembre, jus de citron, sirop de miel, romarin
Ginger water, lemon juice, honey syrup, rosemary
- **Bananas** 20 cl **8 €**
Nectar de banane, jus d'ananas, sirop de chocolat, limonade
Banana nectar, pineapple juice, chocolate syrup, lemonad

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

- | | |
|--|---|
| <p>Eaux plates Still Water</p> <p>■ Vittel 25 cl 5 €</p> <p>■ Evian 75 cl 6 €</p> <p>■ Abatilles 75 cl (eau du Bassin d'Arcachon, zéro nitrate) 6 €</p> | <p>Eaux gazeuses Sparkling water 75 cl</p> <p>■ Perrier 33 cl 5 €</p> <p>■ Badoit, Chateldon 75 cl 6 €</p> <p>■ Abatilles 75 cl (eau du Bassin d'Arcachon, zéro nitrate) 6 €</p> |
|--|---|

JUS DE FRUITS FRUITS JUICES

- **Nectar et jus de fruit Granini** 25 cl **4 €**
Orange, tomate, pomme, ananas, pamplemousse, abricot, cocktail multi-fruit
Orange, tomato, apple, pineapple, grapefruit, apricot, mixed fruit
- Jus de fruits pressés** Squeezed juices 25 cl
- **Orange pressée** 25 cl **8 €**
- **Citron pressé** 25 cl **8 €**

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 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 €**

BIÈRES BEERS

- Bière à la pression** Draft beer 25 cl 50 cl
- **Heineken bière blonde** **4 € 7 €**
- **Affligem bière d'abbaye** **5 € 9 €**
- **Affligem bière blanche** **5 € 9 €**
- Bière bouteille** Bottled beer 33 cl
- **Desperados** **6 €**
- **Grimbergen** **6 €**
- **La Rocheloise blonde / ambrée** **6 € / 7 €**
- **1664 sans alcool** **5 €**

WHISKIES WHISKIES

- Écosse** 4 cl
- **Johnnie Walker Red label** **10 €**
- Islay** 4 cl
- **Lagavulin 16 Ans d'Âge** **22 €**

- Skyy** 4 cl
- **Whisky Talisker Port Ruighe** **13 €**
- Speyside** 4 cl
- **Aberlour Pure Single** **12 €**
- **Chivas Regal 12 Ans D'Âge** **13 €**
- **Glenallachie 15 ans** **24 €**
- Japon** 4 cl
- **Nikka from the barrel** **13 €**
- **Hatizaki Pur malt** **18 €**
- Irlande** 4 cl
- **Jameson** **11 €**
- **Connemara** **15 €**
- **Redbreast 15 ans** **36 €**
- **Bushmills** **10 €**
- Highlands** 4 cl
- **Glenmorangie 10 Ans d'Âge** **12 €**
- **Whisky Talisker Port Ruighe** **13 €**
- **Oban 14 ans d'Âge** **22 €**
- USA Bourbon** 4 cl
- **Jack Daniel's** **11 €**
- **Woodford reserve double oaked** **12 €**
- France** 4 cl
- **Bellevoye Bleu, Finition en fût de Cognac** **14 €**
- **Bellevoye Blanc, Finition en fût de Sauternes** **19 €**
- **Les Évadés, tourbé** **14 €**
- **Michel Couvreur Pale single single** **35 €**
- **Michel Couvreur Spécial Vatting** **28 €**
- Campbeltown** 4 cl
- **Springbank 25 ans fût de Bourbon** **72 €**