

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

- Assiette de charcuteries. **19 €**
- *Pâté Marguerite. **17 €**

Accompagnements : confiture d'oignons rouges
pain de campagne grillé

- Rillettes de canard. **18 €**
- *Sardinillas et guindillas. **16 €**
- Assiette de saumon fumé, les œufs, red meat ; crème épaisse. **19 €**
- Carpaccio de dorade, suc d'agrumes à l'huile d'olive, sommités de chou-fleur au curcuma **18 €**
- *Farci Poitevin. **15 €**
- *Crème de champignons de Paris au curry vert, pétales de cabillaud demi-sel. **17 €**
- *Salade de mâche, endives et céleri-rave à l'huile de noisette, chèvre pané. **16 €**
- Tarte sablée d'endives, pamplemousse rose et parmesan. **15 €**
- Velouté de lentille verte du Puy au cumin, œuf poché, pousses d'épinard. **19 €**

PLATS MAIN COURSES

- *Poisson selon la pêche du jour **24 €**
- * Gambas en scampi. Condiment Piero TT. **26 €**
- Haddock poché au lait, pommes vapeur aux algues sauvages des côtes du Croisic **24 €**
- *Noix de Saint-Jacques croustillantes, beurre nantais ; purée de panais. **28 €**
- *Truite Bellet pochée, chou blanc croquant à la coriandre fraîche. Beurre blanc. **25 €**
- *Suprême de poulet fermier, fondue d'endives aux fines herbes. Sauce Jean Vignard. **24 €**
- Boudin noir, compote de pommes aux raisins blonds, grenailles. **20 €**

AVEC UNE GARNITURE AU CHOIX

- *Cheeseburger classique. **24 €**
- *Tartare de bœuf. **23 €**
- *Faux-filet aux échalotes, sauce au poivre vert. **28 €**
- *Andouillette AAAAA grillée, sauce moutarde. **24 €**
- *Pain bao, effiloché de porc confit, Pickles de légumes. **24 €**

Garnitures : pommes frites; purée de pommes de terre au beurre demi-sel AOP Charentes Poitou; carottes grillées, crème de chou-fleur citronnée; salades de saison. **5 €**

PÂTES ET LÉGUMES PASTA & VEGETABLES

- Gratin de macaroni, jambon blanc aux herbes. **19 €**
À la truffe **+15 €**
- Fregola sarda et oignons grelots cuits dans un velouté d'épinard, pecorino. **19 €**
- Spaghetti cacio e pepe. **19 €**

FROMAGES CHEESES

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

DESSERTS DESSERTS

- Tiramisu Piero. **10 €**
- Palet à la vanille de Madagascar, pamplemousse rose et hibiscus. **11 €**
- Cheesecake spéculoos et pommes caramélisées. **11 €**
- Le Fort Boyard : chocolat noir Vanuari, praliné et marmelade d'orange. **12 €**
- Tarte au citron meringuée. **9 €**
- Religieuse au café. **10 €**
- Tarte mangue/passion, ganache montée coco. **9 €**
- Salade de fruits frais de saison. **9 €**
- 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 frites
Purée de pommes de terre au beurre
demi-sel AOP Charentes Poitou
Carottes grillées, crème de
chou-fleur citronnée
Salades de saison

Desserts

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

NOS COCKTAILS CRÉATIONS OUR CREATIONS COCKTAILS

- | | |
|--|---|
| <p>■ Purple Day 12 cl 15 €
Vodka, liqueur de Chambord, ananas
<i>Vodka, Chambord liqueur, pineapple</i></p> <p>■ Rive Fleurie 12 cl 15 €
Rhum, Martini blanc, sirop d'hibiscus, jus de citron et sirop de grenadine
<i>Rum, white Martini, hibiscus syrup, lemon juice and grenadine syrup</i></p> | <p>■ French Touch 20 cl 15 €
Suze, liqueur de Saint-Germain, sirop épicé, citron jaune, pineau des Charentes blanc et blanc d'œuf
<i>Suze, St-Germain liqueur, spiced syrup, lemon juice, white Pineau des Charentes, and egg white</i></p> <p>■ Sweet Smoke 15 cl 15 €
Whisky infusé au thé noir, sirop de miel, jus de citron et blanc d'œuf
<i>Black tea-infused whisky, honey syrup, lemon juice, and egg white</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>■ Old Fashion 8 cl 12 €
Whisky, Angostura bitter, sucre de canne
<i>Whiskey, Angostura bitters, cane sugar</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>■ Hugo Spritz 20 cl 12 €
Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse
<i>Elderflower liqueur, Prosecco, sparkling water</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> |
|--|---|--|

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 blonde** **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 €**

- Skype** 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 €**