

A P É R I T I F S

Cocktails 25 cl

LE GRIGNON <i>Muscat, Jus de Litchi, Curaçao, Tonic</i>	10 €
AMÉRICANO <i>Campari, Martini, Soda</i>	8 €
SPRITZ <i>Apérol, Prosecco, Soda</i>	10 €
MOJITO/VIRGIN <i>Rhum, Menthe, Citron vert, Perrier</i>	10 € / 8 €
GIN TONIC <i>Gordon's Gin, Soda</i>	8 €
LE DETOX <i>Nectar de Cranberry, Citron Vert, Soda</i>	7 €
COCKTAIL DU MOMENT	7 €

Bières

Pression Grimbergen (25cl)	5 €
pression blanche en ré (25cl)	6.5 €
Heineken (33 cl)	6 €
Heineken sans alcool (33cl)	5 €
Brasserie de l'île de ré (33cl)	8 €
<ul style="list-style-type: none"> • Blanche • Abeille • Amb'Ré • Agrumes • Extra Cognac 	

Digestifs 4 cl

Cognac godet	12 €
Cognac xo ile de ré	10 €
Armagnac, Calvados	10 €
Cognac, Get 27 ou 31, Baileys,	7 €
Eau de vie de poire	
Ron Zacapa rhum	10 €

Eaux minérales

Evian, Badoit, Sanpellegrino (50cl) ou (1L)	3.5 € / 6 €
Perrier (33cl)	4 €
Chateldon (75cl)	6 €

Apéritifs

Kir vin blanc (12cl)	6 €
kir royal (12cl)	10 €
Pineau (5cl)	6 €
Martini (6cl)	6 €
Porto (5cl)	6 €
Campari, Malibu, Soho (4cl)	6 €
Rhum Bacari (6cl)	6 €
Gin Gordon's ou Gigi en provence (4cl)	6 €
Pastis ou Ricard (4cl)	6 €
Vodka Absolut, Grey Goose (6cl)	6 €
Jack Daniels, J&B (4cl)	6 €
Cardhu, Talisker, Bulleit (4cl)	8 €
Lagavelin ~ 8 ans (4cl)	10 €
Glenfidish ~ 12 ans (4cl)	10 €
Knockando ~ 12 ans (4cl)	10 €
Johnnie Walker ~ 12 ans (4cl)	10 €

Sodas

Coca-cola, coca-cola zéro (33cl)	5 €
Schweppes tonic ou agrumes (20cl)	5 €
Orangina (20cl)	5 €
Sirop à l'eau	3.5 €
<i>Fraise, orange, menthe, orgeat, grenadine et citron</i>	

Jus de Fruits

Pago	5 €
<i>Fraise, pomme, poire, tomate, ananas, abricot, orange</i>	

Boissons chaudes

Expresso, Décaféiné, Crème	3.5 €
Café allongé, Double expresso	5 €
Chocolat chaud, Cappucino, Thé	5 €
Lait chaud	1.5 €

Prix net ~ Service inclus

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Menu plaisir & équilibre



Entrées

GASPACHO DE TOMATE

Brunoise de poivrons et concombres

OU

POIREAUX FAÇON MIMOSA

Maquereaux marinés

Plats

STEAK DE THON À LA BASQUAISE

Riz basmati aux fèves

OU

TRAVERS DE COCHON LAQUÉ MIEL SOJA

Tagliatelles au basilic

Desserts

TARTE AMANDINE POIRE PISTACHE

Caramel fleur de sel

OU

MARQUISE CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE

Amandes torréfiées

MENU (ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT) **30 €**

MENU (ENTRÉE, PLAT, DESSERT) **40 €**



Fruits de mer

HUÎTRES N°3

6 huîtres, 9 huîtres ou 12 huîtres

Supplément demi-pension: 5€ / 6€ / 8€

12 € / 16 € / 22 €

CREVETTES ROSES

(200 g)

14 €

BULOTS

(300 g)

12 €

BUISSON DE LANGOUSTINES

(350 g) *Supplément demi-pension : 10€*

22 €

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

Peut remplacer le menu demi-pension

4 huîtres, 3 langoustines, 6 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux (selon arrivage)

40 €

PLATEAU DE FRUITS DE MER INDIVIDUEL

Supplément demi-pension de 7€

1/2 tourteau, 5 huîtres, 3 langoustines, 3 gambas, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux (selon arrivage)

47 €





Entrées

Supplément demi-pension: 3€

RAVIOLIS DE CREVETTES FINE FARCE DE POISSONS <i>Petits légumes, consommés à la citronnelle</i>	15 €
ROYALE À LA SALICORNE, SABLÉ AU PARMESAN <i>Saumon fumé, crème allégée à la ciboulette</i>	13 €
ŒUF POCHÉ, DUXELLE DE CHAMPIGNONS DE PARIS <i>Bouillon d'herbes fraîches, gressins aux herbes de provences</i>	12 €
TARTARE DE DORADE AUX AGRUMES <i>Emulsion de lait de tigre, tuile de parmesan</i>	14 €

Plats

Supplément demi-pension: 5€

SUPRÊME DE VOLAILLE CUITE BASSE TEMPERATURE <i>Mini ratatouille, crème de chorizo</i>	23 €
DOS DE MERLU AU JAMBON SERRANO <i>Risotto aux légumes, crème de piquillos</i>	22 €
FALAFELS, COULIS DE TOMATES <i>Poêlée de légumes du potager</i>	21 €
CÔTE DE VEAU RÔTIE, JUS DE THYM <i>Pommes de terre grenaille aux lardons en persillade</i>	26 €
LA CHAUDRÉE CHARENTAISE <i>Trilogie de poissons</i>	28 €

Desserts

Supplément demi-pension: 3€

VERRINE DE GELÉE DE THYM <i>Vanille et framboise</i>	9 €
TARTE FINE AUX POMMES <i>Croûtons de pain d'épices</i>	9 €
MADELEINE FACON BABACOOOL	9 €
COULANT CARAMEL BEURRE SALÉ <i>Caramel laitier, tuile aux carambars</i>	9 €
CAFÉ GOURMAND	12 €



Salades | 20 €

LA CÉSAR

Mesclun, poulet pané, magret fumé, câprons, tomates séchées, croutons, avocat, copeaux de parmesan

LA MARINE

Mesclun, langoustines, crevettes, saumon fumé, salicorne, tomates, vinaigrette citron

LA VÉGÉTARIENNE

Mesclun, légumes confits, noisettes torréfiées, abricots moelleux, tomates, féta

Fromages | 12 €

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

Mesclun, noix, confiture de tomates et salicorne



Menu enfant | 15 €

(Moins de 12 ans)

- LE POISSON OU LA VIANDE DU JOUR
- UN DESSERT DU JOUR OU UN FRUIT OU UNE GLACE



CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

Tsarine

« Cuvée Prestige » brut

Thiénot

Rosé

Trousse Chemise

Blanc ou Rosé

COUPE

BOUTEILLE
(75 cl)

10€

65 €

10 €

65 €

6 €

28 €

VINS BLANC

VERRE
(12 cl)

BOUTEILLE
(75 cl)

Ile de Ré

LE ROYAL (COOP ILE DE RÉ)

Sauvignon, Colombar, Chardonnay, VDP

6 €

23 €

DOMAINE ARICA BLANC

Chardonnay, Chenin, VDP

7 €

32 €

MOULIN NEUF

Chenin, VDP

8 €

52 €

Charentes & Vendée

CUVÉE OPHÉLIE

Sauvignon, Domaine de Poncereau de Haut, IGP

28 €

Loire

POUILLY FUMÉ

Pascal Jolivet

8 €

45 €

SANCERRE

Pascal Jolivet

8 €

44 €

QUINCY

Domaine Tatin

7 €

37 €

Bordeaux

CHÂTEAU LA BLANCHERIE

Le Berceau, Vin de Graves

39 €

CHÂTEAU RAHOULT

Sémillon et Sauvignon blanc, Vin de Graves

54 €

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Pessac-léognan, grand cru classé de graves

69 €

Gascogne

GASCOGNE VILLA CHAMBRE AMOUR

Gros manseng & Sauvignon blanc, IGP

5 €

20 €

Bourgogne & Beaujolais

AUXEY DURESS

Domaine Fabien Coche, Vin de Meursault

74 €

CHABLIS VIEILLES VIGNES

Domaine Yvon & Laurent VOCORET

8 €

45 €

R O S É S & R O U G E S

VINS ROSÉS

VERRE
(12 cl)

BOUTEILLE
(75 cl)

Ile de Ré

ROSÉ DES DUNES (COOP ILE DE RÉ)

Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, VDP

6 €

23 €

DOMAINE ARICA ROSÉ

Merlot, VDP

7 €

32 €

Côtes de Provence

MINUTY PRESTIGE

Grenache, syrrah, cinsault

7 €

35 €

VINS ROUGES

Ile de Ré

RÉSERVE DU GOUVERNEUR(COOP ILE DE RÉ)

Cabernet sauvignon, Merlot, VDP

6 €

23 €

DOMAINE ARICA ROUGE

Merlot, Cabernet Sauvignon, VDP

7 €

32 €

Loire & Vendée

SANCERRE

Pinot noir, Pascal Jolivet

8 €

44 €

CHINON VIEILLES VIGNES

Cabernet Franc, Domaine de la Commanderie

7 €

35 €

Bordeaux

GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC

Saint Emilion Grand Cru

10 €

65 €

CHÂTEAU LA GARDE

Pessac Léognan, AOC

8 €

55 €

CHÂTEAU LA BLANCHERIE

Grand Vin de Graves

39 €

Bourgogne & Beaujolais

MORGON

Château Corcelles, AOP

30 €



Prix net ~ Service inclus

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.