

BOISSONS

Boissons chaudes

Café		2
Café double		3.5
Déca		2.2
Déca double		4
Café Noisette		2.5
Déca Noisette		2.7
Petit crème		3
Grand crème		4.5
Cappuccino		5
Café viennois		5
Thé ou Infusion		4
Chocolat chaud		4
Chocolat viennois		5
Irish/French/Russia coffee		8
Supplément lait	5c1	1

Boissons fraîches

Perrier Tranche	33c1	4.5
Coca, Coca zero	33c1	4.2
Orangina	25c1	4.2
Fuzetea	25c1	4.2
Oasis Tropical	25c1	4.2
Schweppes	25c1	4.2
Schweppes Agrum	25c1	4.2
Limonade		3.5
Diabolo		3.8
Sirop à l'eau		2.5
Jus de fruit Pago	20c1	4
Orange, Ananas, ACE, Abricot, Tomate, Pomme, Pamplemousse		
Citron/Orange pressé		6
Supplément Tranche		0.3

Bières pressions

Heineken Silver	25c1	3.7	33c1	4.8	50c1	7
Affligem Blonde	25c1	4.7	33c1	6.1	50c1	9
Affligem Blanche	25c1	4.7	33c1	6.1	50c1	9
Affligem Rouge	25c1	4.9	33c1	6.4	50c1	9.4
Panache	25c1	3.7	33c1	4.8	50c1	7
Monaco	25c1	4	33c1	5.2	50c1	7.6
Picon bière	25c1	5.2	33c1	6.8	50c1	10

Bières bouteilles

Heineken 0°	33c1	5
Pelforth brune	33c1	5
Desperados	33c1	6.2
La Chouffe	33c1	6.2
Lagunitas IPA	33c1	6.5

Apéritifs

Ricard/Pastis	2c1	3.5
Pineau bl/rg	5c1	4.5
Martini bl/rg	5c1	4.5
Suze	5c1	4.5
Kir	12c1	4.5
Kir Royal	12c1	10.5
Coupe Champagne	12c1	10
Américano	12c1	9
Sangria	12c1	5

Alcools

Ballantines	2c1	3.5	4c1	7
Jack Daniel's		4c1		8
Aberlour 10ans		4c1		9
Vodka Wyborowa		4c1		7
Rhum Havana 3 ans		4c1		7
Rhum Diplomatico		4c1		9
Malibu		4c1		7
Gin		4c1		7

Suppléments 1.5

Coca, Tonic, limonade, jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas, Perrier

Eaux Abatilles

Plate	50c1	4.20	1L	5.7
Pétillante	50c1	4.20	1L	5.7

LA CAVE

Digestifs

Cognac VS	4c1	7
Cognac Martel VSOP	4c1	14
Cognac Martel XO	4c1	21
Armagnac VSOP	4c1	9
Get 27	4c1	7
Baileys	4c1	7
Grand Marnier	4c1	7
Limoncello	4c1	6

Champagnes

Mercier Brut	37,5c1	25
Mercier Brut	75c1	50
Mercier Rosé	75c1	50
Moët&Chandon Brut	75c1	80
Moët&Chandon Rosé	75c1	80
Veuve Clicquot	75c1	110

Cidres

Cidre Brut	27,5c1	5
Cidre Brut	75c1	12

Vins

Rosé

Merlet et fils « Triginta » Charentais IGP	75c1	22		
Éric Tabarly Ile de Beauté IGP	75c1	24		
Château Landereau Bordeaux Clairet AOP	75c1	24	37.5c1	16
Masfleurey Côtes de Provence AOP	75c1	29	37.5c1	18
Ste Marguerite « Symphonie » Côtes de Provence AOP, Cru classé	75c1	35	150c1	60
Ste Marguerite « Fantastique » Côtes de Provence AOP, Cru classé	75c1	45		

Blanc

Merlet et fils « Triginta » Charentais IGP	75c1	22		
Château Landereau Entre Deux Mers AOP	75c1	24	37.5c1	16
XVIII Saint Luc Côtes de Gascogne IGP	75c1	25		
Clos des Orfeuilles Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP	75c1	27		
Sancerre Bio Sancerre AOP	75c1	35		
Ste Marguerite « Fantastique » Côtes de Provence AOP, Cru classé	75c1	45		

Rouge

Merlet et fils « Triginta » Charentais IGP	75c1	22		
Château Landereau Bruno Baylet Bordeaux supérieur AOP	75c1	24	37.5c1	16
Plan de Dieu « CJVT » Côte du Rhône AOP	75c1	25		
Les Javeaux Saint Nicolas de Bourgueil AOP	75c1	26	37.5c1	17
Les déesses muettes « Exception » Pic Saint Loup AOP	75c1	27		
Chevalier de Pompignac Pessac Léognan AOP	75c1	32		
Baron de Boutisse Saint Emilion Grand Cru AOP	75c1	45		
Ste Marguerite « Fantastique » Côtes de Provence AOP, Cru classé	75c1	45		

Vin au verre

Charentais Rosé	12c1	4	Charentais Rouge	12c1	4
Côtes de Provence Rosé	12c1	6	Bordeaux Rouge	12c1	5
			Pic Saint Loup AOP	12c1	6
Charentais Blanc	12c1	4			
Côtes de Gascogne Blanc	12c1	5.5			
Muscadet	12c1	6			

COCKTAILS

Avec Alcool

Planteur	9
Rhum Blanc, Jus de fruits, Jus de citron, grenadine	
Ti Punch	9
Rhum Blanc, Sucre, Citron vert	
Caïpirinha	9
Cachaça, Citron vert, sucre	
Cuba libre	9
Rhum Blanc, Citron vert, Sucre, Coca	
Spritz	9
Aperol, Prosecco, Eau Pétillante	
Gin Tonic	9
Gin, Tonic, Romarin, Concombre	
Gwada/Moscow/London/French Mule	9
Rhum/Vodka/Gin/Cognac, citron vert, Ginger beer	
Le Charentais	9
Pineau Blanc, Crème de melon, Tonic, Citron vert	
Negroni Charentais	10
Pineau Rouge, Apérol, Gin	
Mojito	9
Rhum Blanc, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau Pétillante	
Mojito Royal	10
Rhum Blanc, Citron vert, Menthe, Sucre, Prosecco	
Desperito	13
Rhum Blanc, Citron vert, Menthe, Sucre, Desperados	

Sans Alcool

Virgin Mojito	6
Sirop Mojito, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau Pétillante	
Mango Mojito	6
Citron vert, Cassonade, Sirop de sucre, Menthe, Jus de Mangue	
Virgin Spritz	6
Sirop Spritz, Eau gazeuse, Limonade, Orange	
Virgin Planteur	6
Jus de fruits, Sirop de banane et Grenadine	
Just on the beach	6
Sirop de pêche, jus d'Orange, jus de Mangue	

MENU

Planches à partager

Charcuterie	14
Jambon Serrano, Porchetta, Spianata, Grillons Charentais, Tomates confites, Toasts, Beurre	
Fromage	15
Fourme d'Ambert AOP, Comté, Chèvre Rocamadour AOP, Brie de Meaux, Noix, Miel, Toasts, Beurre	
Océane	15
Rillettes de saumon, Ceviche, Moules froides à la crème et aux herbes, Sardines à l'huile, Toasts, Beurre	
~	
La conviviale	26
Deux planches au choix	

Fruits de mer

Huîtres de Fouras N°3	
les 6 12 les 9 18 les 12	24
Crevettes roses 12 pièces	13
Bulots 300gr	14
Assiette de fruits de mer	17
4 Huîtres, 4 Crevettes et Bulots	

Entrées

Tartare exotique	12
Avocat, crevettes, mangue	
Calamars à la plancha	12
Marinade aux piments d'Espelette	
Carpaccio de « Haddock »	12
Lieu fumé, Marinade aux agrumes	
Carpaccio de bœuf VBF	13
Tomates confites, Grana Padano, Marinade	
Ceviche de poissons	13
Poissons crus marinés au lait de coco	

Salades

Salade Végétarienne	15
Tomates, Avocat, Artichaut, Céréales, Poivrons confits, Crudités, Boulettes de blé pané	
Salade de chèvre chaud	17
Tomates, Jambon Serrano, Noix, Toasts, Chèvres Rocamadour AOP, Miel	
Salade César	18
Tomates, Aiguillettes de poulet aux corn flakes, Grana Padano, Croûtons, Œuf, Sauce césar	
Salade de crevettes façon Thaï	19
Tomates confites, Crevettes marinées, Crudités, sauce vinaigrette aux agrumes	

Moules Frites env. 700gr

Marinières	15
Crème	17
Curry	17
Roquefort AOP	17
Sauce Pineau safranée	18

Saison des Moules (indicatif)

Moules de cordes Mer du Nord : Janvier à Mai
Moules de cordes Française : Mai à Août
Moules de bouchot Française : Juillet à Janvier
Qualité optimale : Juillet à Janvier

MENU

Viandes

Burger de Bœuf VBF Pain brioché bio aux graines, Steak Haché, Pancetta, Brebis, Sauce cocktail, Frites	18
Tartare de bœuf VBF Charolais Au couteau, sauce Yakitori, Frites	20
Filet de Canette VF 180gr Sauce Miel et citron, Frites	22
Entrecôte VBF 300gr Sauce Aji Verde, Frites	27

Poissons

Thon Mi-cuit aux Sésames Dos de Bonite tranché, sauce façon Aigre douce, Légumes, Riz Venere	21
Filet de dorade Royale Au pesto rouge, Légumes, Riz Venere	22
Le délice du Pêcheur Noix de St Jacques, Crevettes, Fondue de poireaux, sauce Pineau	25

Lobster Roll servi froid 24

Pain Brioché, Chair de homard et poisson blanc, mayonnaise safranée,
Crudités, Frites

Gambas Géante sauvage Rôtie 200gr 30

Gambas Sea Tiger fendue en deux, sauce au beurre citronné,
Légumes, Riz Venere

Aucun changement possible sur la composition des plats et des menus

Supplément Accompagnement 3 €

Menu 29 €

Rillettes de saumon
Petite salade César
Tartare avocat crevette mangue
~
Filet de Dorade Royale
Faux-filet 180gr
~
2 Boules de glace
Crème brulée pistache
Chou Profiterole

Menu 37 €

Trio de fruits de mer
Carpaccio de bœuf
Carpaccio de Haddock
~
Le délice du Pêcheur
Filet de Canette 180gr
~
3 boules de glace
Pavlova à la mangue
Trio de desserts

Menu Enfant 11 €

Jusqu'à 12ans

Sirop ou jus de fruit ou coca
~
Demi moules frites
Petit Filet de poisson du moment
Aiguillettes de poulet corn flakes
Steak Haché
~
1 boule de glace
Trempe de Chamallows
Pom'Potes

DESSERTS

Crème brûlée pistache	8	Pavlova à la mangue	8
Tiramisu aux fruits rouges	8	Choux Profiteroles	9
Crumble aux fruits	8	Fondant chocolat	10
Mousse crème de marron	8	Café ou Thé Gourmand	10
Façon liégeois		Tiramisu fruits rouges, Mousse crème de marron, Crème brûlée	
Coupes de glaces			
			
Dame Blanche			9
3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly			
Dame Verte			9
3 boules pistache, chocolat chaud, chantilly			
Liégeois Caramel ou Café ou Chocolat			9
1 boule vanille, 2 boules du parfum choisi, coulis assorti, chantilly			
Bounty			9
2 boules chocolat, 1 boule noix de coco, chocolat chaud, chantilly			
Mont Blanc			9
2 boules spéculos, 1 boule vanille, crème de marron, chantilly			
L'estivale			9
1 boule citron, 1 boule fraise, 1 boule mangue, coulis fruits rouges, chantilly			
Trilogie			9
1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule café, coulis café, chantilly			
Guérandaise			9
1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, 1 boule praliné, coulis caramel, chantilly			
Gourmande			9
1 boule spéculos, 1 boule pistache, 1 boule caramel beurre salé, coulis caramel, chantilly			
Banana split			9.5
1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille, chocolat chaud, banane fruit, chantilly			
Coupes de glaces Alcool			
Colonel			10
3 boules citron vert, vodka			
Iceberg			10
3 boules de menthe-chocolat, Get 27, chantilly			
Charentaise			10
3 boules melon, Pineau des Charentes			
Antillaise			10
1 boule vanille, 1 boule rhum raisin, 1 boule noix de coco, rhum blanc, chantilly			
Coconut			10
2 boules noix de coco, 1 boule chocolat, malibu, chantilly			

1 Boule	3	2 Boules	5.5	3 Boules	7
Supplément chantilly	2	Supplément coulis	2	Supplément alcool	3.5

Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Café, Spéculos, Praliné, Pistache, Noix de coco, Rhum-raisin, Menthe-Chocolat, Nougat de Montélimar

Sorbets : Fraise, Framboise, Citron vert, Mangue, Passion, Melon, Cassis