

LES ENTREES

	Tataki de thon salade d'algues et julienne de betterave , vinaigrette agrumes et noisette Tuna tataki, seaweed salad and julienned beetroot, citrus and hazelnut vinaigrette				15
	Mélange Terre et mer printanier, tentacule de poulpe rôti citron huile d'olive Spring Land and Sea salad with roasted octopus tentacle olive oil and lemon				18
	Salade Printanière Salade, chèvre frais, quinoa, carotte fâne, radis, baies de goji, lentilles corail salad, goat cheese, quinoa, fizzy carrot, radish, goji berries, red lentils				16
	Salade Fermière Salade, fromage blanc fermier aux herbes, pomme de terre, champignons, magrets fumés, graines de courge Salad, farmhouse cottage cheese with herbs, potato, mushrooms, smoked duck breasts, pumpkin				16
	Assiette de Dégustation (4 huîtres n°3 Charente Maritime, 6 crevettes roses, 6 bulots) tasting plate (4 oysters n°3 Marennes Oléron, 6 pink schrimps, 6 bulots)				22
	Huîtres de Charente Maritime N°3 Oysters Charente-Maritime « Huîtrière de la Seudre »	les 6 13	les 9 19	les 12 26	
	Huîtres de Charente Maritime N°2 Oysters Charente-Maritime « Huîtrière de la Seudre »	16	24	32	
	Assiette de bulots (10 pièces), sauce aioli plate of bulots with aioli				12
	Crevettes roses (8 pièces) Mayonnaise Maison schrimps with homemade mayonnaise				14

Buffet de Fruits de Mer tous les vendredis soir 45
de 19h à 21h

LES GRANDES ASSIETTES

	Linguine légumes printaniers au pesto et amandes grillées linguine with Spring Vegetables with Pesto and Toasted Almonds	16
	Gabirotte poêlée au lait de coco et curry , timbale de riz tomate Pan-fried gabirotte with coconut milk and curry , tomato rice timbale	18

LES PLATS

Tartare de bœuf Charolais (180gr), salade verte et pommes de terre sautées **20**
Beef tartar Charolais (180gr) green salad and fried potatoes

Pièce du boucher (160gr) « Gaec Chagneaud », à la plancha sauce vin rouge **29**
Pommes de terre sautées, carotte fâne rôtie
Butcher's piece (160gr) "Gaec Chagneaud", a la plancha with **red wine sauce** with potatoes and carrot

Médallions de lotte rôtis en feuille de nori crème vanillée **32**
Fagot d'asperges blanches tombée d'épinards au quinoa
Roasted monkfish medallions in nori sheet with vanilla cream
With white asparagus with spinach and quinoa

Poisson du Jour de la Côtinière (consulter menu du jour)
Local fish from La Cotinière harbour

LES DESSERTS

Sélection de fromages régionaux **8**
Selection of local cheeses

Crème brûlée Maison à la vanille Bourbon **10**
Homemade « Crème brûlée » with Bourbon vanilla

Tarte chocolat et son crémeux à la fève Tonka **11**
Chocolat tart with Tonka cream

Fromage blanc fermier selon votre choix salé ou sucré **8**
Farmer cottage cheese savoury or sweet of your choice

Intense moment agrumes par Océane (tarte au citron Yuzu et sauce amande yuzu) **12**
Lemon cream on a madeleine mousse with yuzu jelly. An original made by Océane

Brunch du Printemps tous les dimanches **36**
de 11h30 à 14h30

MENU ENFANT Jusqu'à 12 ans **14**
CHILDREN'S MENU until 12 years

PLATS AU CHOIX : faux filet de boeuf, **filet de poisson blanc frais**, jambon blanc
ACCOMPAGNEMENTS : haricots verts, pâtes, pommes de terre sautées
DESSERTS AU CHOIX : compote pomme, glace, fromage blanc coulis
BOISSONS AU CHOIX : jus de fruits, sodas, sirop à l'eau ou diabolo

Les plats en gras correspondent à des allergènes

MA PAUSE, MA LIGNE, retrouvez vos plats grâce à ce logo