

LES ENTREES

Ceviche de dorade marinade aux agrumes, gingembre et piment d'Espelette, pousses d'épinard Sea bream ceviche marinated with citrus, ginger and Espelette pepper, spinach shoots				15.5
Déclinaison de tomates d'Antan, mozzarella di buffala, pignons de pin pousses de roquette et vinaigrette balsamique Variation of tomatoes of yesteryear, mozzarella di buffala, pine nuts, arugula sprouts and balsamic vinaigrette				16
				Entrée Plat
Carpaccio de bœuf aux salicornes, salade de saison				13
Double aux salicornes, salade de saison, pomme de terre de l'Île de Ré Beef carpaccio with samphire, seasonal salad				22
				Entrée Plat
Bowl Estival Rillettes de poisson , betterave, melon, fenouil mariné, salicornes, salade, bulgour , baies de goji vinaigrette olive et citron Fish rilette , beetroot, melon, pickled fennel, salad, bulgur , pomegranate seeds Olive and lemon vinaigrette			9	16
Bowl Végétarien Saumon fumé , carotte, radis, pousses d'épinard, avocat, fromage frais aux herbes, lentilles corail graines de courge Smoked salmon , carrot, radish, baby spinach, avocado, cream cheese with herbs, red lentils pumpkin seeds			9	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	
Assiette de bulots (10 pièces), sauce aioli plate of bulots with aioli				12
Crevettes roses (8 pièces) Mayonnaise Maison shrimps with homemade mayonnaise				14

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

PLATS AU CHOIX : brochette de volaille marinée, **filet de maigre, moules à la Marinière**

ACCOMPAGNEMENTS : haricots verts, **linguines**, pommes de terre sautées Ile de Ré

DESSERTS AU CHOIX : compote pomme, **glace italienne, fromage blanc coulis**

Les plats en gras correspondent à des allergènes

LES PLATS

Poêlée de langoustines entières flambées au Pineau, risotto crémeux et salade d'herbes Pan-fried whole langoustines flambéed with Pineau, creamy risotto and herb salad	35
Filet de maigre à la plancha , mogettes de Vendée au lard séché et pleurotes Grilled local fish fillet , white beans with dried bacon and oyster mushrooms	27
Linguines aux palourdes, vin blanc persil et tomate Linguine with clams, white wine , parsley and tomato	28.5
Cocotte de moules de Charron à la marinière ou crème au pineau pommes de terre sautées Ile de Ré Casserole of mussels marinière or pineau cream and fried potatoes	19
Andouillette 5A (190 gr) à la plancha, confit d'oignons rouges au Cognac pommes de terre de l'Ile de Ré Andouillette 5A (190 gr) a la plancha, red onion confit with Cognac potatoes from the Ile de Ré	18.5
Brochette de filet de poulet fermier marinade au thym et citron Pommes de terre de l'Ile de Ré aux algues Free-range chicken fillet skewer , thyme and lemon marinade, potatoes from the Ile de Ré with seaweeds	23.5

LES DESSERTS

Sélection de fromages régionaux (tome de Charente, chèvre cendré, bleu charentais) Selection of local cheeses	8
Eclair au chocolat et fruits rouges Chocolate and red fruits éclair	9
Tarte finger chocolat framboise à l'infusion Be Cool chocolate raspberry finger tart with Be Cool infusion	11
Tartelette aux fruits de saison Seasonal fruit tartlet	9
Intense moment Pêche, saveurs de Provence par <i>Océane</i> Intense peach, flavours of Provence. An original made by Océane	12

Buffet de Fruits de Mer **45**

tous les vendredis soir de 19h à 21h

Brunch du dimanche *de 11h30 à 14h30* **36**