

## Menu à 35€50



**Carpaccio de St Jacques à l'huile de vanille, sorbet basilic**

*Fine slices of raw scallops with vanilla oil and basil ice water*

**Ou 4 huîtres chaudes au sabayon de pineau**

*4 warm oysters with a pineau sauce*

**Ou Foie gras mi-cuit au cacao amer, toast au pain de Maïs**

*Home made « Foie Gras » with cocoa*

\*\*\*

**Pavé de cabillaud rôti à l'huile de basilic, tomates confites**

*Cod roasted with basil oil served with candied tomatoes*

**Ou Médaillon de lotte sauce bacon, purée de patates douces**

*Monkfish served with a bacon sauce and mashed sweet potatoes*

**Ou Magret de canard grillé, poêlée de champignons et grenailles**

*Duck breast served with mushrooms and babies potatoes*

\*\*\*

**Tartelette chocolat-carambar, glace bulgare**

*Chocolat and carambar tart with yogourt ice cream*

**Ou Tiramisu Spéculos**

*Spéculoos Tiramisu*

**Ou Mille feuille d'ananas, crème au citron vert, sorbet passion**

*Fine slices of pinne apple with lime cream and passion ice water*

## Menu à 22€50

**Duo de rillettes: saumon à l'aneth & thon à la moutarde à l'ancienne**

*Salmon rillettes with dill and tuna rillettes with mustard*

**Ou Tarte fine tomate et chèvre à l'huile de basilic, & son mesclun**

*Tomato and goat cheese tart with salad*

\*\*\*

**Parmentier de canard au caramel de pineau et sa petite salade**

*Minced Duck with mashed potatoes, salad*

**Ou Papillote de rouget, tagliatelles de légumes à la coriandre**

*Curlypaper of redmullet, with vegetables*

\*\*\*

**Riz au lait, caramel à la fleur de sel**

*Rice pudding with a salt caramel sauce*

**Ou Poêlée de fruits en chaud froid de vanille**

*Warm fresh fruits with vanilla ice cream*

## Menu enfant 8€50 *Jusqu'à 12 ans*

**avec Sirop à l'eau *Syrup with water***

**Nuggets de poulet *Ou* Moules marinières *Ou* Filet de poisson *Ou* Pizetta**

***Petits légumes ou frites ou pâtes (sauf pizzetta)***

*Chicken nuggets or mussels or fish fillet, served with baby vegetables or french fries or pasta, Pizzetta*

\*\*\*\*

**Glace *Ou* compote de pommes *Ou* fromage blanc**

*Ice cream or apple puree or cream cheese*

\*\*\*



**Prix nets en euros, service compris**

*Net prices in euros, service included*



# Entrées

Huîtres de Ré n°3.....	<i>les 6</i>	11,50	<i>les 12</i>	22,50
<i>Ré oysters n°3</i>				
Soupe de poissons à la Rétaise.....				10,50
<i>Fish soup island style</i>				
Bouquet de crevettes.....				11,50
<i>Prawns</i>				
Assiette Terre & Mer .....				12,50
<i>Mesclun, carpaccio de st Jacques à l'huile de vanille, saumon et magret fumé</i>				
<i>Mesclun Salad, raw scalops with vanilla oil, home smoked salmon and duck breast</i>				
Emietté de cabillaud gratiné au reblochon et son mesclun.....				11,50
<i>Gratined cod with « reblochon », salad</i>				
Duo de foie gras mi-cuit & ses toasts de pain au maïs.....				16,00
<i>au cacao amère et au naturel accompagné de son caramel de pineau</i>				
<i>Home made duck foie gras, natural and with cocoa</i>				



# Salade repas

Salade de magret .....				12,50
<i>Mesclun, Magret fumé maison, toast de foie gras, tomates séchées, éclats de noisettes.</i>				
<i>Mesclun Salad, smoked duck breast, foie gras, dried tomatoes, hazelnuts</i>				
Salade caesar .....				12,50
<i>Mesclun, emincé de poulet, tomates, croûtons, copeaux de parmesan, œuf poché.</i>				
<i>Mesclun Salad, chicken, tomatoes, parmesan cheese, soft boiled egg</i>				
Salade au saumon fumé.....				13,50
<i>Mesclun, carpaccio de saumon fumé maison, guacamole, crevettes roses.</i>				
<i>Mesclun salad, home made smoked salmon, prawns and guacamole</i>				
Salade de seiche.....				14,50
<i>Mesclun Fricassée de seiche au chorizo, tomates séchées, crevettes roses.</i>				
<i>Mesclun salad, cuttelfish, prawns, dried tomatoes and chorizo</i>				
Salade croq'au sel.....				12,50
<i>Mesclun, artichaut, radis roses, bâtonnets de carottes, fèves, crème de ciboulette</i>				
<i>Mesclun salad, artichoke, radish, carrots, beans, chive cream</i>				

# Moules

Mouclade.....				12,00
<i>Mussels in a curry sauce</i>				
Moules sautées en persillade.....				9,50
<i>Mussels with a garlic butter</i>				
Moules marinière.....				9,50
<i>« Mariniere mussels »</i>				
Assiettes de frites.....				4,50
<i>Plate of french fries</i>				



Prix nets en euros, service compris  
Net prices in euros, service included

# Poissons



<b>Filets de rougets rôtis à l'huile du basilic, tagliatelles de légumes..</b>	<b>17,00</b>
<i>Roasted red mullet filet with a basil oil and vegetables</i>	
<b>Blanc de seiche snacké aux épices thaï, &amp; pommes grenailles.....</b>	<b>17,00</b>
<i>Grilled cuttelfish with thai spices served with babies potatoes</i>	
<b>Filet de raie meunière &amp; tomates confites.....</b>	<b>17,00</b>
<i>Meunière-style skate filet with candied tomatoes</i>	
<b>Pavé de cabillaud piqué à la citronnelle, cuit sur peau &amp; légumes croquants au caramel de soja.....</b>	<b>18,50</b>
<i>Cod cooked on his skin, served with vegetables and a soja sauce</i>	

# Viandes

<b>Pavé de Rumsteack grillé, échalotes confites au vin rouge &amp; pomme paillasse.....</b>	<b>16,50</b>
<i>Grilled rumsteak, served with candied shallots and potatoes</i>	
<b>Magret de canard au balsamique, poêlée de champignons &amp; grenailles.....</b>	<b>17,50</b>
<i>Duck breast served with mushrooms and babies potatoes</i>	
<b>Carré d'agneau rôti au miel épicé, semoule aux poivrons doux....</b>	<b>21,00</b>
<i>Roast rack of lamb with spiced honey, served with semolina and sweet peppers</i>	
<b>Côte de bœuf pour 2 personnes, salade verte et pommes grenailles..</b>	<b>49,00</b>
<i>Beef reeb for two persons served with green salad and babies potatoes</i>	

### Les tartares de bœuf sont préparés par nos soins et servi avec des frites

<b>Tartare classique .....</b>	<b>17,00</b>
<i>Câpres, cornichons, échalotes, jaune d'œuf</i> <i>Capers, gherkins, shallots, egg yolk</i>	
<b>Tartare forestier .....</b>	<b>18,00</b>
<i>Moutarde à l'ancienne, échalotes, champignons, jaune d'œuf</i> <i>Mustard, shallots, mushrooms, egg yolk</i>	
<b>Tartare indien.....</b>	<b>18,00</b>
<i>Curry, coco rapé, sauce tomate pimentée, jaune d'œuf</i> <i>Curry, grated coconut, spicy tomato sauce, egg yolk</i>	

### Les carpaccios sont servis avec frites et mesclun

<b>De bœuf au parmesan.....</b>	<b>14,00</b>
<i>Beef with parmesan</i>	
<b>De bœuf au pistou et tapenade noire.....</b>	<b>14,00</b>
<i>Beef with pesto and black olive tapenade</i>	
<b>De bœuf à l'huile d'olive citronnée.....</b>	<b>14,00</b>
<i>Beef with a lemon olive oil</i>	
<b>De saumon fumé par nos soins &amp; toasts...</b>	<b>14,00</b>
<i>Home made smoked salmon and toasts</i>	



Prix nets en euros, service compris  
Net prices in euros, service included



# Pizzas <sup>30cm</sup>

Pâte et sauce tomate maison  
Sur place ou à emporter

<b>SAUMON</b> .....	12,50
<i>saumon fumé, crème douce de moutarde à l'ancienne, citron, aneth</i> <i>Smoked salmon, mustard cream, lemon, dill</i>	
<b>FRUITS DE MER</b> .....	11,50
<i>Sauce tomate, moules, seiche, crevettes, emmental</i> <i>Tomato sauce, mussels, cuttlefish, prawns, emmental</i>	
<b>REINE</b> .....	11,50
<i>Sauce tomate, jambon, champignons, emmental, olives</i> <i>Tomato sauce, ham, mushrooms, olives, emmental</i>	
<b>CHEVRE ET MOZZARELLA</b> .....	11,50
<i>Sauce tomate, Chèvre, mozzarella, emmental, olives, mesclun</i> <i>Tomato sauce, goat Cheese, mozzarella, olives, emmental, green salad</i>	
<b>VEGETARIENNE</b> .....	10,50
<i>Sauce tomate, tomate fraîche, pimientos, courgette, artichaut. emmental, olives</i> <i>Tomato sauce, fresh tomatoes, pimientos, zucchini, artichoks, emmental, olives</i>	
<b>POULET THAI</b> .....	12,50
<i>Sauce tomate, poulet aux épices thaï, pimientos, œuf, emmental, olives</i> <i>Tomato sauce, chicken with thai spices, pimientos, egg, emmental, olives</i>	
<b>MAGRET</b> .....	13,50
<i>Sauce tomate, magret fumé, oignons, champignons, emmental</i> <i>Tomato sauce, smoked duck breast, onions, mushrooms, emmental</i>	



# Pâtes

<b>Penne rigatte crémées au jambon et emmental gratiné</b> .....	11,50
<i>Penne Rigatti creamy, ham and grated Emmental</i>	
<b>Penne rigatte crémées et tranchette de saumon fumé</b> .....	12,50
<i>Penne Rigatti creamy, slice of smoked salmon ham and grated Emmental</i>	
<b>Risoni aux fruits de mer façon risotto</b> .....	12,50
<i>Oat pasta with seafood risotto way</i>	
<b>Penne rigatte tomatées et pimentées, ricotta et huile vierge</b> ....	12,00
<i>Penne Rigatti with tomato and spicy, Ricota and olive oil</i>	



<b>Burger</b> .....	13,00
<i>Homemade burger</i>	
<b>Club sandwich</b> .....	8,00
<b>Assiette de frites</b> .....	4,50
<i>Plate of French fries</i>	

Prix nets en euros, service compris  
Net prices in euros, service included



# Desserts

**Assiette de fromages affinés... 9,50**

*Plate of selected cheeses*

**Riz au lait, caramel à la fleur de sel... 8,00**

*Rice pudding with a salt caramel sauce*

**Poêlée de fruits frais en chaud-froid de vanille... 9,50**

*Warm fresh fruits with vanilla ice cream*

**Tiramisu spéculoos... 9,50**

*Spéculoos Tiramisu*

**Mille feuille d'ananas, crème de citron, sorbet passion... 9,50**

*Fine slices of pinne apple with lime cream and passion ice water*

**Tartelette chocolat-carambar, glace bulgare... 9,50**

*Chocolat and carambar tart with yogourt ice cream*

**Tarte fine kiwi-coco, glace litchee... 9,50**

*Kiwi and coconut tart with lychee ice water*

## Les glaces artisanales



*Vanille - Chocolat - Café - Caramel salé - Lait de coco - Spéculoos - Bulgare -*

*Litchee- Framboise - Citron - Orange - Passion*

*Vanilla - Chocolate - Coffee - Salty toffee - Coconutmilk - Speculoos - Bulgare -*

*Lychee - Raspberry - Lemon- Orange - Passion -*

### Cocktails chauds

9,50



**Irish coffee**

*Whisky, sucre de canne, café  
expresso, crème fouettée*

*Irish whisky, sugar-cane, espresso  
coffee, whipped cream*

**Café charentais**

*Cognac VS Echassier, sucre de  
cane, café expresso, crème  
fouettée*

*Echassier VS Cognac, sugar cane,  
coffee, espresso, whipped cream*

### Nos assiettes et coupes de dégustation

**Coupe 1 boule.....2,50**

*One ice cream bowl*

**Coupe 2 boules.....4,80**

*Two ice cream bowls*

**Les 3 C..... 8,00**

*Café, chocolat, caramel salé, coulis, chantilly*

*Coffee, chocolate, salty toffy, sauce, whipped cream*

**La sweet..... 8,00**

*Spéculoos, vanille, bulgare, coulis, chantilly*

*Speculoos, vanilla, bulgare, sauce, whipped cream*

**Palette d'ailleurs..... 8,00**

*Litchee, passion, lait de coco, coulis, chantilly*

*Lychee, passion, coconut milk, sauce, whipped cream*

**L'acidulée..... 8,00**

*Orange, citron, framboise, coulis, chantilly*

*Orange, lemon, raspberry, coulis, whipped cream*

**Café liégeois..... 8,00**

*Vanille, café expresso, chantilly*

*Vanilla, espresso, whipped cream*

**A vous de décider..... 8,00**

*3 parfums au choix, coulis, chantilly*

*3 Scent choice, coulis, whipped cream*

Prix net en euros, service compris

Net prices in euros, service included



## Apéritifs

Kir au vin blanc de Pays Charentais <i>Cassis - Mûre - Pêche...</i>	15cl	4,00
<i>Kir with white wine from the Charente area: Blackcurrent - blackberry - peach</i>		
Kir royal Taittinger.....	15cl	14,00
Coupe de champagne Taittinger <i>brut</i> .....	15cl	14,00
Pineau de l'Ile de Ré <i>Blanc ou rouge</i> .....	5cl	4,00
Porto blanc.....	5cl	4,00
Porto rouge .....	5cl	4,00
Martini <i>Blanc - Rouge - Dry</i> .....	5cl	4,00
Campari.....	5cl	6,00
Les anis <i>Ricard - Pastis 51 - Berger Blanc</i> .....	2cl	4,00
Suze.....	5cl	4,00

## Whiskies

Defender <i>scotch</i> .....	2cl	4,50	4cl	8,00
Glengoyne <i>single malt scotch (10 ans d'âge)</i> .....			4cl	9,50
Cardhu <i>scotch</i> .....			4cl	9,50
Jack Daniel's <i>south mash whisky</i> .....			4cl	9,50

Supplément soda ou jus de fruit.....2,50  
*Extra for soda or fruit juice*

## Cocktails

### Sans Alcool

15cl

6,50



#### Bora Bora

*Exotique, ananas, citron, grenadine*  
*Exotic, pineapple, lemon, grenadine*



#### Grand Large

*Jus de pomme, sorbet framboise, sirop d'orgeat*  
*Apple juice, raspberry sorbet, barley butter*

### Avec Alcool

15cl

9,50



#### French

*Cognac VS Echassier, champagne, citron,*  
*sucre de canne*  
*Cognac VS Echassier, champagne, lime, sugar cane*  
*syrup*



#### Mojito

*Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, soda,*  
*sucre de canne*  
*White rum, fresh mint, lime, soda, sugar cane syrup*



#### Matador

*Tequila, citron pressé, jus d'ananas*  
*Tequila, fresh lemon juice, pineapple juice*



#### Americano

*Martini rouge, martini dry, campari*



## Vins Blancs

### Côtes de Provence

Les Domaniers ..... 2008

### Loire

Sancerre *Domaine Millet (Bué)*..... 2009 puis 2010

### Bordeaux

Graves *Château St Robert*..... 2009

### Bourgogne

St Romain *A. Gras*..... 2009

Auxey Duresses *Les Craies A. Gras*..... 2008

Meursault *Les Tillets A. Gras*..... 2008

### Côtes de Gascogne

Domaine St Lannes..... 2009

### Touraine

Domaine Aumoniers..... 2010

## Vins Rosés

### Côtes de Provence

Les Domaniers ..... 2010

### Côteaux du Languedoc

Le Château Puech Haut ..... 2010

### Côtes de Gascogne

Domaine St Lannes..... 2009

## Vins de Pays Charentais

Vin en Carafe Blanc rouge Rosé..... 5,00

Royal Blanc de l'Ile de Ré..... 21,00

Rosé des Dunes de l'Ile de Ré..... 21,00

## Vins de Pays Vendéens

Mareuil Vignes de Monseigneur Blanc - Rouge - Rosé..... 2008-2009 et 2010

## Vins Rouges

### Loire

St Nicolas de Bourgueil *Clos des Quarterons* ..... 2009

Sancerre *Domaine Millet (Bué)*..... 2008

### Languedoc

Le Loup du Pic (*Pic St Loup*) Bru ..... 2009

Complices de Puech Haut..... 2009

### Beaujolais

Brouilly *Château de la Chaize*..... 2009

### Bordeaux

Vieux Château Lamothe..... 2009

### Côtes de Castillon

Château Mauperey..... 2006

### Graves

Château St Robert..... 2006

### Pessac Léognan

La Parde de Haut Baillly..... 2004

Château Bouscaut..... 2006

### Saint Emilion

Angélique de Montbousquet *second vin du Château Montbousquet*..... 2007

### Pomerol

Benjamin de Beaugard *second vin du château Beaugard*..... 2007

### Bourgogne

Chassagne Montrachet *Louis Latour*..... 2007

## Champagne

Taittinger Brut.....

Taittinger Rosé.....

Comte de Champagne Taittinger..... 1998 puis 1999

Mil

37,5cl

50cl

75cl

26,00

39,00

29,00

41,00

43,00

49,00

18,50

21,00

Mil

37,5cl

50cl

75cl

28,00

19,50

26,00

18,50

25cl

50cl

75cl

5,00

9,50

21,00

21,00

37,5cl

50cl

75cl

14,50

23,00

37,5cl

50cl

75cl

21,00

29,00

26,00

39,00

21,00

26,00

24,00

32,00

18,50

21,00

29,00

32,00

46,00

42,00

46,00

56,00

Mil

37,5cl

50cl

75cl

36,00

68,00

82,00

218,00

