



À PARTAGER EN KÉMIA OU EN PLAT CÔTÉ BRANCHÉ

Accras sauce pimentée, salade, citron avec sa salade verte	12.00€
Moules gratinées*, salade, citron avec sa salade verte	12.00€
Petit camembert au four et son pain grillé, salade verte	12.00€
Assortiment de fromages Panaché de fromage	12.50€
Planche de charcuterie Panaché de charcuterie	20.00€

Côté Bar

36.50€

Accras, moules, camembert, charcuterie, paté en croûte



POUR COMMENCER

César Poulet *

22.50€

mariné, câpres et citron, cuisson basse temperature, copeaux et oeuf dur, croutons

César Saumon Gravelax "maison" *

22.50€

copeaux et oeuf dur, croutons * Sauce César maison: oeuf, parmesan, câpres, citron, huile

Salade de chèvre chaud

22.50 €

Salade, jambon cru, 3 toasts de crotin de chèvre affiné chaud

Tomates à l'ancienne et sa Burrata

22.50€

Burrata

Poke Bowl Végétarien 22.50

Salade, riz basmati, basilic thaï, cébette, wakamé, oignon rouge, gingembre, fève edamamé, tomates cerise, avocat, oignons frits, cacahuètes et coriandre. Vinaigrette thaï, sauce soja, huile sésame, piments doux, sauce num man, citron.

Poke Bowl Poulet : mariné capre et citron, cuisson basse température 22.50

Salade, riz basmati, basilic thaï, cébette, wakamé, oignon rouge, gingembre, fève edamamé, tomates cerise, avocat, oignons frits, cacahuètes et coriandre. Vinaigrette thaï, sauce soja, huile sésame, piments doux, sauce num man, citron.

Poke Bowl Saumon Gravelax : cuit au sucre sel baies roses et agrumes ou fumé 22.50

Salade, riz basmati, basilic thaï, cébette, wakamé, oignon rouge, gingembre, fève edamamé, tomates cerise, avocat, oignons frits, cacahuètes et coriandre. Vinaigrette thaï, sauce soja, huile sésame, piments doux, sauce num man, citron.

Poke Bowl Thon* mariné 25.00

Salade, riz basmati, basilic thaï, cébette, wakamé, oignon rouge, gingembre, fève edamamé, tomates cerise, avocat, oignons frits, cacahuètes et coriandre. Vinaigrette thaï, sauce soja, huile sésame, piments doux, sauce num man, citron.

Poke Bowl Crevettes 25.00

Salade, riz basmati, basilic thaï, cébette, wakamé, oignon rouge, gingembre, fève edamamé, tomates cerise, avocat, oignons frits, cacahuètes et coriandre. Vinaigrette thaï, sauce soja, huile sésame, piments doux, sauce num man, citron.

CÔTÉ COQUILLAGES

Assiette de bulots	12.00€
coquillage bulots	
Assiette de crevettes	14.50€
Crevettes	
Plateau de bulots/crevettes	14.50€
bulots & crevettes	
Plateau de 6 huîtres	15.00€
(Maréenne d'Oléron n°2)	
Plateau de 9 huîtres	24.00€
(Maréenne d'Oléron n°2)	
Le Plateau	39.50€
8 huîtres, 5 crevettes et bulots	
6 Huîtres	19.50€
3 Maison Giol & 3 Marennes d'Oléron	
6 Huîtres Maison Giol spécial	24.50€
Huîtres Maison Giol spécial	

CÔTÉ POISSONS ET LEURS ACCOMPAGNEMENTS

Tartare de thon* Wakamé et grenades	25.50€
Wakamé, grenade, oignons rouges, haricots Mango, basilic thaï, sésame noir, vinaigrette au combawa	
la "Fradette"	27.50€
tartare de thon*, saumon Gravelax, un 1/2 thon tataki *, salade verte	
Nos fameuses linguines aux gambas	28.50€
gambas décortiquées	
Thon façon tataki	28.50€
cacahuète, oignons frits, semam et coriandre	
Espadon Rossini	30.50€
poivrons, tomates, courgettes, olives	
Notre marmite de la mer	30.00€
dos de lieu, gambas-espadon	
Linguine Royale	55 € / pers
demi-homard, espadon, gambas (pour 2 pers. min)	
Poisson sauvage grillé	9.00€
les 100g	
Homard bleu	16.50€
les 100 gr	

Langouste Rouge Royale

18.50€

les 100 gr



CÔTÉ VIANDES

CÔTÉ VIANDES ET LEURS ACCOMPAGNEMENTS

Tartare de boeuf Thai

25.50€

Boeuf 180g, oignon rouge, cebette, oignon frit, cacahuète, huile sésame, piment doux, soja, haricot rouge, coriandre, fève.

Suprême de poulet coco curry rouge *

26.50€

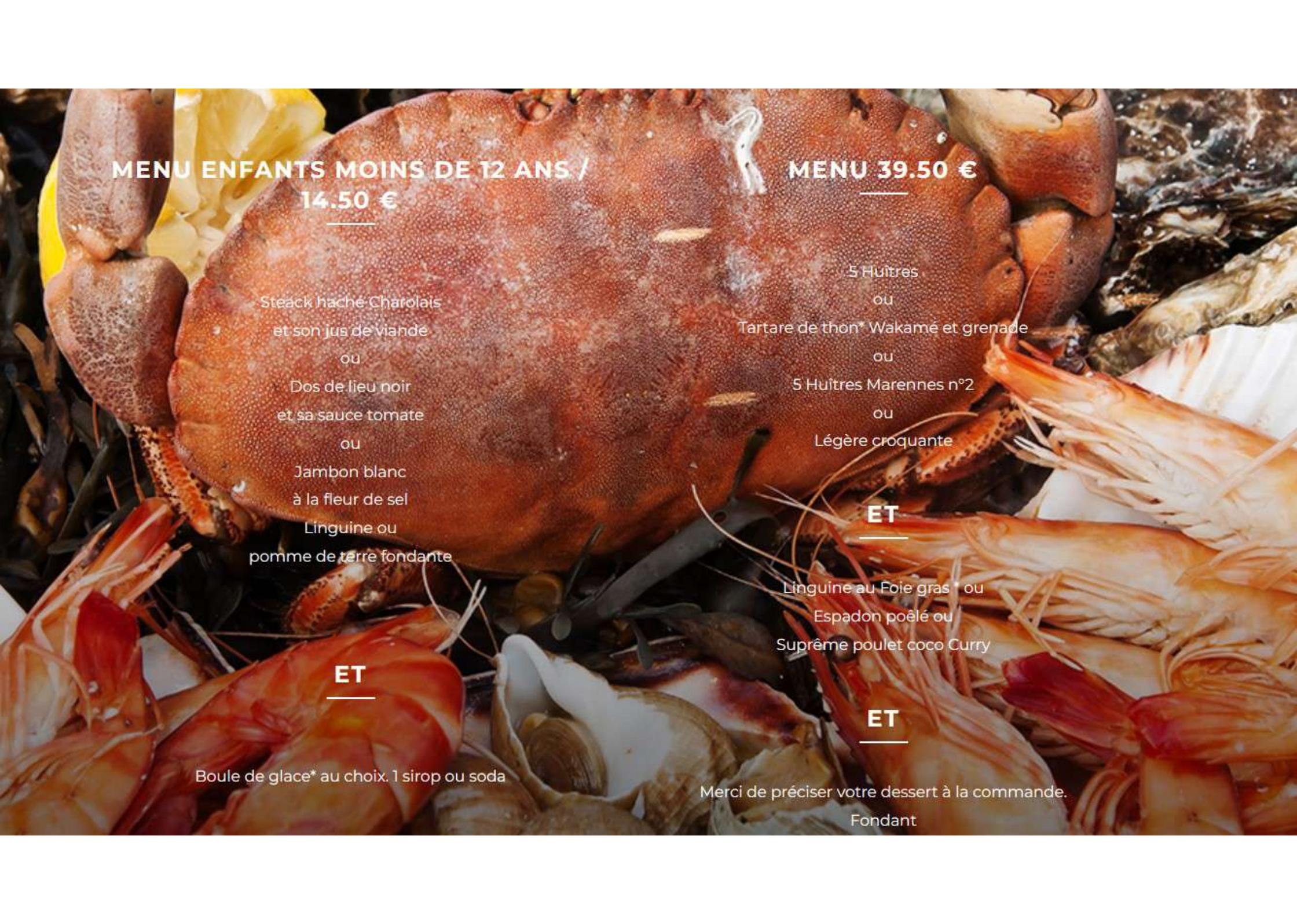
* Pimenté

Linguine Foie gras et son escalope de foie gras	26.50€
avec accompagnement au choix : La p'tite verte, Ratatouille, Pommes de terre fondantes à l'ail, Riz Pilaf Risotto (nature), Linguine	
Filet de boeuf Charolais (environ 190g-220g)	30.50 €
avec accompagnement au choix : La p'tite verte, Ratatouille, Pommes de terre fondantes à l'ail, Riz Pilaf Risotto (nature), Linguine	
Filet de boeuf façon tataki tranché (environ 190g-220g)	30.50 €
avec accompagnement au choix : La p'tite verte, Ratatouille, Pommes de terre fondantes à l'ail, Riz Pilaf Risotto (nature), Linguine	
Tigre qui pleure (filet de boeuf environ 190g - 220 gr)	30.50 €
La légende veut que le tigre pleure car le cuisinier ayant pris pour sa recette le meilleur morceau de viande, il ne lui reste plus que les parties les moins tendres ! Sauce : soja salé, piment, citronnelle, cébette, gingembre, ail, swett Chili sauce, citron yuzu, citron jaune, citron vert, cacahuète oignon frit	
Filet de boeuf Charolais façon Rossini * (environ 190g-220g)	36.00 €
avec accompagnement au choix : La p'tite verte, Ratatouille, Pommes de terre fondantes à l'ail, Riz Pilaf Risotto (nature), Linguine	
Epaule d'agneau confite pour 2 personnes	37.50 €
Prix par pers. Accompagnement : pomme de terre, carotte, ail confit, oignon	

SUR COMMANDE

Crustacé, Langouste, Cigale, Homard, Plateau de coquillages **Sur mesure**

Pour tous vos évènements { séminaires, repas de famille, anniversaire, mariage, etc ... } notre Maître d'Hôtel se tient à votre disposition, vos menus seront réalisés avec notre Chef.



MENU ENFANTS MOINS DE 12 ANS /
14.50 €

Steack haché Charolais
et son jus de viande
ou
Dos de lieu noir
et sa sauce tomate
ou
Jambon blanc
à la fleur de sel
Linguine ou
pomme de terre fondante

ET

Boule de glace* au choix. 1 sirop ou soda

MENU 39.50 €

5 Huîtres
ou
Tartare de thon* Wakamé et grenade
ou
5 Huîtres Marennes n°2
ou
Légère croquante

ET

Linguine au Foie gras* ou
Espadon poêlé ou
Suprême poulet coco Curry

ET

Merci de préciser votre dessert à la commande.

Fondant



ou

Tarte fine aux pommes

ou

2 boules de glaces

CÔTÉ FROMAGE

Assortiment de fromages **9.50€**
et son mélange de salades

CÔTÉ DESSERTS

Fondant au chocolat **9.50€**

Tarte fine à la pomme **9.50€**

Salade de fruits de saison **9.50€**

Profiteroles **9.50€**

1 chou, 2 boules vanille, chantilly, chocolat fondu

Café liégeois **9.50€**

2 boules café, café et nappage café, chantilly

Chocolat liégeois **9.50€**

2 boules chocolat, chantilly, chocolat fondu

Dame blanche **9.50€**

2 boules vanille, crème de marron, chantilly

Colonel (Vodka ou Limoncello) **12.00€**

2 boules citron vert

L'after eight **12.00€**

2 boules menthe/chocolat, chocolat fondu, Get 27

Café gourmand **12.50€**

(brownies du lido, salade de fruits, panacotta vanille, boule de glace)

Rhum arrangé gourmand **13.50€**