8	
	5
4.50€	Rícard 2,5 cl 3

Pineau des Charentes blanc ou rouge 4 cl	***************************************	5.10 €		
Kir cassis ou pêche 12.5 cl	Rícard 2,5 cl	3.00€		
Whisky Cutty Sark 4 cl 5.00 €	Get 27 4 cl	6.00€		
Vodka Smírnoff 4 cl <b>5.00</b> €				
Crème de la crème (liqueur de Cognac) $4$ cl $6.00$ €	Cognac VS 4 cl	6.00€		
Coca, Coca o, Orangína, Fuzetea, Schweppes agr	um, Oasis tropical,	33 cl		
Perrier	••••••	3.00€		
Jus d'orange, Jus de pomme, Jus multivitaminé «	«Minute Maid»	3.50€		
<u>Sírops</u> : Cassis, Pêche, Citron, Menthe, Orange, Fraise, Kiwi, Grenadine				
À l'eau 2.00€ L'imonade 3.0				
Sumléments: siron / rondelle de citron		0.00€		

# NOS HUÎTRES

Du producteur aux consommateurs

Les Fines Les Spéciales

L'assiette d'huîtres N°4 (petites):

Les 9: 9.40 €/ Les 12:11.50€ Les 9:10.00€/Les 12:12.30€

<u>L'assiette d'huîtres N°3 (moyennes)</u>:

Les 9:12.70€/Les 12:15.00€ Les 9:10.80 €/Les 12:13.80€

L'assiette d'huîtres N°2 (grosses):

Les 9:13.40€/Les 12:18.60€ Les 9: 14.50 €/ Les 12: 19.40 €

Desperados 5.9% 33 cl ...

Eau minérale 50 cl ....

Eau pétillante 50 cl ....

Cídre brut Kerísac 25 cl ......

Bières & Cidre

Bière Jupiler 0% alc. 25 cl .....

d'Arvert 5% 33 cl.

Bière pression Leffe Blonde 6.6% 25 cl ....

Bière «Palmyre» blonde ou blanche Brasserie de la Presqu'île

Bière Vintage «Palmyre» naturée en fût de Cognac 10% 33 cl .......... 7.50 €

particulier avec les Huîtres) Brasserie de la Presqu'île d'Arvert 33 cl ....... 4.50€

..... 3.40€

. 2.50€

3.50 €

Fine de bière 6% (bière SOUR créée pour s'associer avec les fruits de mer et en



4.90€

9.10€

#### Les Entrées

AA AA	
Grillon charentais (Charcuterie Maison S <mark>téph</mark> anie et Stéphane	
CMS&'S)	6.90
CMS&S)  La coupe de crevettes grises	7.10
La coupe de crevettes roses	6.90
La coupe de crevettes grises	7.00
L'assiette de bulots mayonnaise	6.90
L'assiette de bulots mayonnaise	13.20
L'assiette de 8 palourdes ouvertes crues	7.60°
L'assiette de 8 palourdes farcies (beu <mark>r</mark> re <mark>d'es</mark> cargot)	
Ríllettes de sardínes et ses toasts	
Ríllettes de crabe/tourteau et ses toasts	
Soupe de poisson fraîche artisanale (c <mark>on</mark> se <mark>rve</mark> rie Bertin La Trembl	
avec râpé, rouille et croûtons	
Le gratiné de 4 huîtres à l'ancienne	
Langoustines grillées (selon saison)	
Salade de chèvre chaud (salade, toast chèv <mark>r</mark> e, l <mark>ardo</mark> ns, tomates et	3
croûtons)	9.50
Salade saumon (salade, crevettes roses, saum <mark>on fumé</mark> et crème	5.50
cíboulette citronnée)	14.90
	<del></del> -30

### Nos Spécialités, Viandes, Poissons

Assiette de fruits de mer (3 huîtres N°4 fines, 2 langoustines, 2 crevettes roses, 2 bulots, 2 palourdes, crevettes grises & bigorneaux) ..... Langoustines à l'armoricaine, frites ...... . 16.20 € Fish & Chips, sauce tartare, frites ...... 17.50€ Pièce du boucher, frites et salade (voir l'ardoise) .......17.50 € Poêlée d'encornets en persillade, frites .......17.50 € Suppléments : frites ou salade verte .. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec mod

PLATEAU DE FRUITS DE MER 35€/pers.

6 huîtres N°3 fines, 1/2 tourteau, 7 crevettes roses, 5 langoustines, 4 palourdes, bulots, crevettes grises & bigorneaux.

### MENUS

Fil de l'eau : 22.90€

6 huîtres N°4 Thes OU rillettes de sardines et ses toasts

Assiette de fruits de mer <u>OU</u> Moules Marinières, frites

Coupe de glace 2 boules (parfums au choix) OU Crème brulée

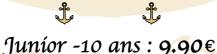




9 huîtres N°3 Țnes <u>OU</u> soupe de poissons fraîche artisanale <u>OU</u> Le gratiné de 4 huîtres à l'ancienne OU Salade de chèvre chaud

Fish & Chips, sauce tartare, frites OU Moules sauce du jour (voir l'ardoise) OU Assiette de fruits de mer OU pièce du boucher du jour

Coupe de glace 3 boules (parfums au choix) OU Profiteroles (3 choux glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée) OU Fondant au chocolat crème anglaise et crème fouettée







1 Sirop à l'eau (fraise, menthe ou grenadine)

Jambon <u>OU</u> Moules Marinières <u>OU</u> Steak Haché <u>OU</u> Nuggets de Poisson Accompagnement: frites OU salade

1 boule de glace (parfums au choix) OU Pop Up Smarthies

	L	es	M	oi	ıle	S	av	ec	tri	ites
								~~~		
_	_	_		-	/		_			

Eclade de moules (moules cuites s	ur	pla	ınche sous éguilles de pins, servie	de
Juin à Octobre) 1 pers		15.	50 € 2 pers 3	0.00€
Mouclade (1/2 coquilles de moule	s gi	rat	ínées avec crème à l'aíl) 1	4.80€
Moules marinières				
Moules sauce du jour chorizo, ble	u, c	ur	ry, píneau (voír l'ardoíse)	
ou paysanne				4.80€
				_

Nos Vins

### Vín rosé:

IGP charentais «Clos <mark>de N</mark> ancrev <mark>an</mark> t» 4.30€ 13.50€ 17.50
Bordeaux «A.O.C Château Grand <mark>R</mark> en <mark>a</mark> rd» <b>4.30</b> € 17.50

<u>Vin blanc:</u>
<mark>IG</mark> P charentais «Clos de Nancre <mark>va</mark> nt»
Sauvignon gris 17.50€
Borde <mark>aux</mark> «A.O.C Château Gra <mark>n</mark> d <mark>R</mark> enard» <b>4.30</b> € 17.50 €
Muscadet Sèvre et Maine Su <mark>r Lie A</mark> .O.C
«Domaine de la grange» 17.50€

#### <u>Vín rouge</u>:

Bordeaux A.O.C «Ch <mark>âte</mark> au	Grand Renard» 4.80€19.90€

Pichet de vin IGP Charentais blanc ou rosé:



## Boissons chaudes

Expresso ou déca	1.90
Double expresso	
Café allongé	2,00
Caté crème	2.40
Cappuccino / Viennois	3.90€/ 4.50
Cappuccino / Viennois Chocolat / Viennois	3.90€/ 4.50
Thé ou infusion	3.00