

APÉRITIFS

Kir cassis, mûre, framboise, pêche 12 cl **5,50 €**

Kir pétillant 12 cl **7,00 €**

Sangria maison 15 cl **7,50 €**

Pineau blanc ou rouge 5 cl **5,30 €**

Cinzano blanc ou rouge 5 cl **5,30 €**

Porto, Suze 5 cl **5,20 €**

Coupe de champagne 12 cl **13,00 €**

Kir Royal 12 cl **13,50 €**

Pastis ou anisés 2 cl **4,00 €** 4 cl

Gin, Vodka, Rhum **7,00 €**

Ballantine's **4,00 €** **7,00 €**

Aberlour **9,00 €**

Jack Daniel's **9,00 €**

Whisky Japonais **11,00 €**

Supplément soda **3,50 €**

ou GRANINI (orange,...)

COCKTAILS

Mojito **9,70 €**

Spritz **9,70 €**

"Apérol" ou "Saint Germain" (liqueur de Sureau)

Americano maison **11,00 €**

Moscow Mule Rochelais **10,00 €**

Vodka île de Ré, citron, Ginger beer

Moscow Mule Charentais **10,00 €**

Sirop de Sureau, Vin Blanc Moelleux, Ginger Beer

COCKTAILS SANS ALCOOL

Floride **7,00 €**

Jus d'orange, ananas, citron et trait de grenadine

Virgin Mojito **7,00 €**

Spritz "Vénitien" **6,50 €**

Pétillant à base d'orange

RAFRAÎCHISSEMENTS

Badoit rouge, Evian 33 cl **4,60 €**

Pepsi, Pepsi Max, Seven Up 33 cl **4,60 €**

Schweppes ou Agrumes 25 cl **4,60 €**

Orangina, Ice tea 25 cl **4,60 €**

Granini® 20 cl **4,60 €**

Tomate, pomme, pamplemousse, fraise, abricot, orange, ananas, ACE (Ultra Vitaminé, orange, citron, carotte)

Supplément tranche citron ou sirop **0,50 €**

Nos sirops : menthe, grenadine, fraise, citron, cerise, cassis, violette, pêche, orgeat, anis.

Diabolo **4,00 €**

Sirop à l'eau **3,00 €**

Orange ou citron pressé **6,00 €**

LES EAUX 1 L 50 cl

Evian **6,00 €** **5,20 €**

Badoit **6,00 €** **5,20 €**

BIÈRES

PRESSION 25 cl 33 cl 50 cl

Tigre Bock blonde 5,5° **4,30 €** **5,50 €** **7,50 €**

La Bête Blanche* 5,2° **5,30 €** **6,60 €** **9,40 €**

Grimbergen 6,7° **5,30 €** **6,60 €** **9,40 €**

* Disponible de mai à septembre

Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOS CONSERVES À PARTAGER

Les Rillettes (170 g)

La Rétaise
Servies avec du Pain

Au choix :

Saumon
ou Sardines
ou Thon au poivre vert

12 €

Assiette tapas

Voir le prix et la composition
à la page des suggestions.

BOUTEILLE 25 cl 33 cl

Pelforth Brune **5,00 €**

Liefmans rouge **5,00 €**

Carlsberg **6,00 €**

Desperados **6,30 €**

Chouffe **6,40 €**

« Père Fouras » **7,10 €**

Bière artisanale blonde ou ambrée

La Rocheloise IPA **7,10 €**

Heineken sans alcool **5,00 €**

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Huître de Fouras N°3 les 6 **12,00 €**

Huître de Fouras N°3 les 9 **17,00 €**

Huître de Fouras N°3 les 12 **22,00 €**

Bulots 350 g **14,00 €**

Tourteau **19,80 €**

Langoustines 6 pièces
16/20 au kg **17,80 €**

Langoustines 9 pièces
16/20 au kg **23,90 €**

Crevettes roses 10 pièces
30/50 au kg **14,70 €**

Homard « bleu » entier selon arrivage

- À la Mayonnaise **56,00 €**
- À la crème de crustacés
au Pineau des Charentes **65,00 €**

FRUITS DE MER

Assiette de l'écailler 1 pers. **34,00 €**
4 huîtres, 4 belles langoustines, 4 crevettes roses, bulots

Fort Midable 2 pers. **76,00 €**
12 huîtres, 12 langoustines, 12 crevettes roses, bulots

Fort Enet 2 pers. **80,00 €**
1 tourteau, 8 huîtres, 8 belles langoustines, 8 crevettes roses,
bulots, couteaux à la vinaigrette d'agrumes et moules cuisinées

Fort Boyard 2 pers. **99,00 €**
1 tourteau, 12 huîtres, 12 belles langoustines, 8 crevettes roses,
bulots, couteaux à la vinaigrette d'agrumes et moules cuisinées

Le Royal 2 pers. **120,00 €**
1 homard bleu entier (selon arrivage du homard), 8 huîtres,
8 crevettes roses, 8 langoustines, bulots, couteaux
à la vinaigrette d'agrumes et moules cuisinées

Menu
Bambin
jusqu'à 10 ans
12 €

Filet de volaille, frites et son jus
OU

Moules frites
...

Glace petit pot
vanille/fraise ou vanille/chocolat
OU

Glace bâtonnet « Tropical »

À
PARTAGER
pour l'apéritif

Pour 2 pers.

12 €

Pour 4 pers.

20 €

Assiette de tapas

voir nos suggestions

PLATS : NOS CLASSIQUES

Salade de l'Océan

Saumon gravlax, toasts de rillettes de thon, tomates confites, pickles de légumes, carottes et chou blanc râpé assaisonnés de sa vinaigrette d'agrumes

19,80 €

Tartare de Saumon frais et fumé

au citron et fines herbes, frites et salade

22,00 €

Burger maison

(bun, steak haché VBF, pickles, cheddar, sauce choron maison) frites, salade

18,90 €

Tartare de bœuf (VBF)

Frites et salade

19,50 €

Moules de Fouras, frites

- Crème de Homard au Pineau des Charentes
- Au curry de Madras
- Marinière

18,90 €

17,90 €

16,90 €

Portion de frites ou salade

4,50 €

FORMULE DE L'Océan 36,90 €

Entrée, plat et dessert

ou

À la carte

Les entrées 11,00 €

- Effiloché de lapin aux herbes et son caramel de cidre
- Soupe de poisson, emmental, rouille et croûtons
- Tartare de Saumon frais et fumé au citron et fines herbes
- Rillettes de Thon au piment d'Espelette
- Tataki de Thon, sauce aigre-douce et sésame torréfié

Les plats 24,00 €

- Médallions de filet mignon de porc, jus de viande à la graine de moutarde
- Tataki de Thon, sauce aigre douce et sésame torréfié, Coleslaw, Wakamé et pommes Grenaille
- Filet de dorade sébaste à la plancha aux condiments et citrons confits
- Belle Sole Meunière 350g env. (+12,00 €)
- Poisson du moment (voir ardoise)

Les desserts 9,00 €

- Île flottante au caramel au beurre salé
- Baba au rhum
- Panna cotta au citron vert et son tartare de fruits exotiques
- Crème fondante chocolat noir et son crumble chocolat-noisette
- Coupe "Eton Mess" (sorbet fraise, fraises, coulis de fruits rouges, meringue et chantilly)
- Profiteroles au chocolat (+2,00 €)
- Café ou thé gourmand et ses mignardises (+2,00 €)
Thés verts (jasmin, menthe ou nature) Thés noirs (Ceylan, Earl Grey, vanille ou fruits rouges) Infusions (verveine et tilleul nature ou menthe)

GLACES ARTISANALES

Crèmes glacées

vanille, chocolat, café, rhum raisin,
menthe-chocolat, caramel au beurre salé

Sorbets

fraise, citron, griotte, passion, mangue, coco

Coupe 2 boules 6,10 €

Coupe 3 boules 7,60 €

**Supplément chantilly
ou chocolat chaud** 2,00 €

Coupe avec alcool

Colonel 12,10 €
3 boules sorbet citron, vodka

Charentaise 12,10 €
glace vanille et caramel beurre salé, Cognac,
raisins macérés au Cognac et chantilly

Coupes glacées et desserts du moment [voir nos suggestions](#)

Coupes glacées

Café liégeois 10,90 €
3 boules café, sauce café et chantilly

Chocolat liégeois 10,90 €
3 boules chocolat,
sauce chocolat chaud et chantilly

Caramel liégeois 10,90 €
3 boules caramel beurre salé,
sauce caramel et chantilly

Dame blanche 10,90 €
3 boules vanille,
sauce chocolat chaud et chantilly

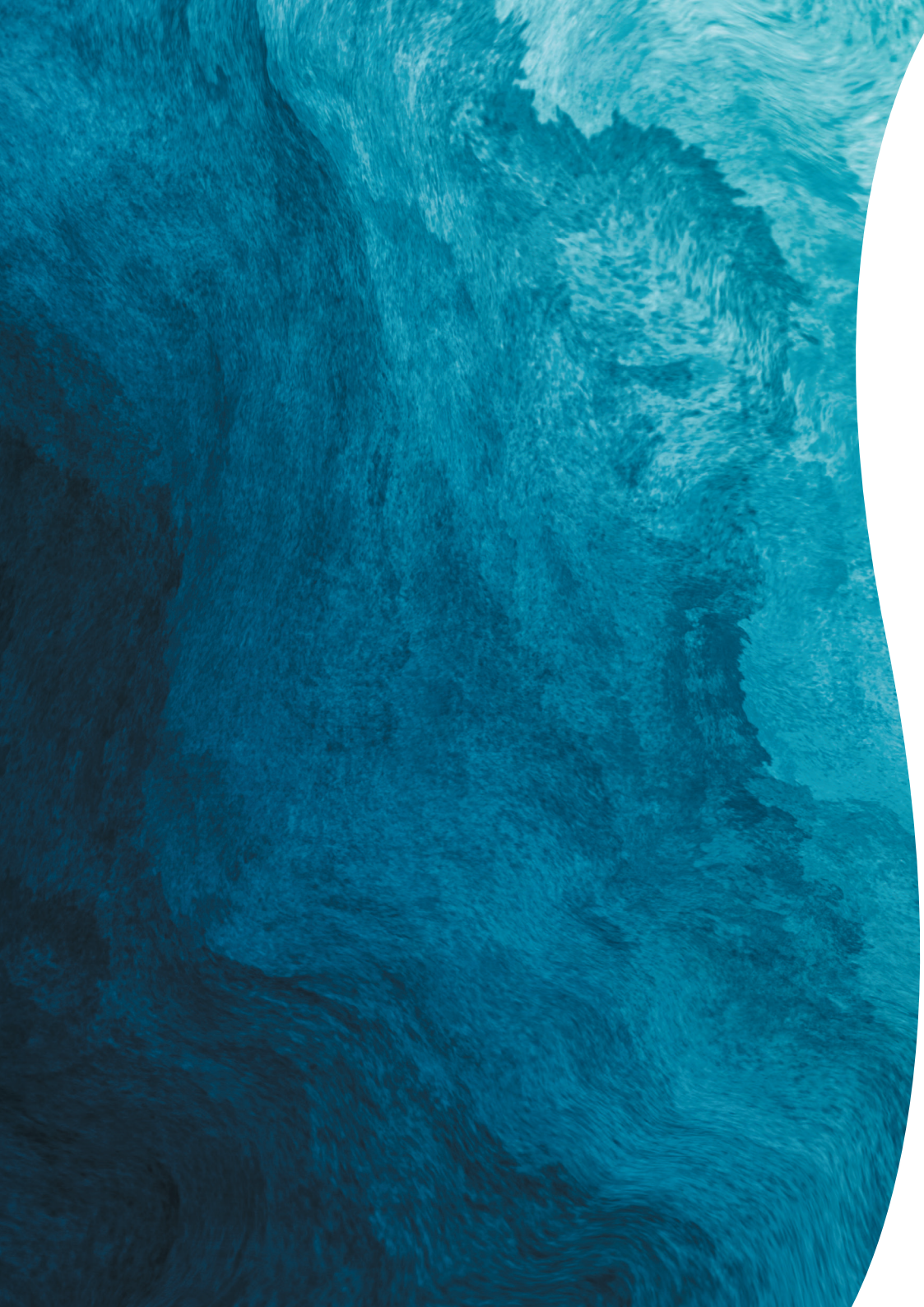
Bounty 10,90 €
3 boules coco,
chocolat chaud et chantilly

After Eight 10,90 €
3 boules menthe-chocolat,
chocolat chaud, chantilly

Fraise Melba 12,10 €
2 boules fraise 1 boule vanille,
fraises et son coulis, chantilly – en saison

La Forêt Noire 12,10 €
1 boule griotte, 2 boules chocolat,
amarena, crumble cacao et noisettes, chantilly

Coupe Exotique 12,10 €
Passion, mangue, coco,
coulis exotique et chantilly



BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné	2,80 €
Allongés (café ou décaféiné)	3,00 €
Noisette (café ou décaféiné)	3,00 €
Café double	4,80 €
Grand crème	5,20 €
Café Viennois	6,00 €
Double café et chantilly	
Thé ou Infusion	4,60 €
Thé vert nature, menthe ou jasmin, thé noir, vanille des îles, Earl Grey, fruits rouges, thé de Ceylan	
Irish coffee	12,00 €

DIGESTIFS

Crèmes de fruits 4 cl	7,00 €
Get 27, Rhum Havana 7 ans 4 cl	7,00 €
Rhums : Don Papa ou Diplomático 4 cl	9,00 €
Eau-de-vie de poire 4 cl	8,00 €
Cognac VSOP 7 ans 4 cl	8,00 €
Cognac Napoléon 15 ans	10,00 €
Cognac XO 25 ans 4 cl	12,00 €
Cognac XO 50 ans très rare - 4 cl	18,00 €

LES VINS

Blancs

	75 cl	37,5 cl		75 cl	37,5 cl
Entre deux Mers AOP Esprit des mers - Borie-Manoux	24,00 €		Pessac Léognan AOC Château Lafont Menaut	43,00 €	
Touraine AOC l'Arpent des Vaudons - Domaine J.-F. Merieau	29,90 €		Pouilly Fumé AOP Domaine Gaudry	40,00 €	22,00 €
Vouvray AOC Domaine des Aubuisière - Cuvée de Silex - Bernard Fouquet	35,00 €		IGP Pays d'Oc Terroirs des Dinosaurés - Ampelosaurus - Chardonnay	27,00 €	
VDF Val de Loire (86) Paon Perché - Vertical - Sauvignon Blanc/Sauvignon Gris	35,00 €		Chablis AOC Château Chemilly	39,00 €	
Muscadet sur Lie AOP La Griffe - Domaine Bernard Chereau Carré	25,00 €		IGP Côtes de Gascogne La Galope - Gros Manseng (moelleux)	27,00 €	5,50 € (verre)
Mareuil AOC  Fiefs vendéens - Château Marie du Fou - J. Mourat	28,50 €	16,50 €	IGP Charentes Sauvignon Gris - Domaine De Garancille	28,00 €	
Graves AOC Château de Respide - Vignobles Bonnet	26,00 €		IGP Les Arcandiers Sauvignon - Vin de Pays de Loire	26,00 €	

Rouges

	75 cl	37,5 cl		75 cl	37,5 cl
Touraine AOC Le Bois Jacou - Domaine J.-F. Mérieau	29,90 €		IGP Pays d'Oc Terroirs des Dinosaurés - Pinot Noir	26,00 €	
St-Nicolas de Bourgueil AOC Les Montils - Domaine de la Cotelleraie	32,00 €	18,50 €	Médoc AOC Château Le Monge	25,00 €	
Saumur Champigny AOC Les Roches - D. des Roches Neuves - T, Germain	39,00 €		Graves AOC Château Trebiac - Vignoble de Butler	27,00 €	16,00 €
Mareuil AOC  Fiefs vendéens - Château Marie du Fou - J, Mourat	28,50 €	16,50 €	Pessac Léognan AOC Château Lafont Menaut - Philibert Perrin	45,00 €	
Côtes du Rhône AOC Réserve Famille Perrin	26,00 €	15,00 €	Saint-Estèphe AOC Château Haut-Marbuzet - H. Duboscq & fils	82,00 €	
Bourgogne AOP  Les Riaux - Domaine Derain	39,00 €				

Rosés

	75 cl	37,5 cl
Mareuil AOC 	28,50 €	16,50 €
Fiefs vendéens - Château Marie du Fou - J. Mourat		
Côtes du Rhône AOC	25,00 €	
Lucaron - Eléphant Rose - Famille Perrin		
Côtes de Provence AOP	31,00 €	
Château La Valetanne (bio)		

Vins en topette

	50 cl	12,5 cl
Charentes IGP	15,00 €	4,00 €
Coteau de Traviole - Blanc, rosé ou rouge		
Muscadet sur Lie AOP	16,80 €	4,30 €
La Griffes - Domaine Bernard Chereau Carré		

Les champagnes

	75 cl
MAHE	62,00 €
Leroy blanc	
BILLECART SALMON	85,00 €
Brut Réserve	
BILLECART SALMON	98,00 €
Rosé	
BILLECART SALMON	110,00 €
Blanc de Blanc	

Les bulles

	75 cl
Touraine AOC	30,00 €
J'ose les Fines Bulles Domaine J.F. Merieau	