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 €

	2 cl	4 cl
Pastis ou **anisés**	4,00 €	
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 ou GRANINI (orange,...)	3,50 €	

COCKTAILS

Mojito 9,70 €

Spritz 9,70 €
"Aperol" 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 Tomate, pomme, pamplemousse, fraise, abricot, orange, ananas, ACE (Ultra Vitaminé, orange, citron, carotte)	4,60 €
Supplément tranche citron ou sirop Nos sirops : menthe, grenadine, fraise, citron, cerise, cassis, violette, pêche, orgeat, anis.	0,50 €
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*

NOS CONSERVES À PARTAGER

Les Rillettes (170 g) — 12 €
La Rétaise
Servies avec du Pain

Au choix :
Saumon
ou Sardines
ou Thon au poivre vert

•••

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 » Bière artisanale blonde ou ambrée		7,10 €
La Rocheloise IPA		7,10 €
Heineken sans alcool		5,00 €

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

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 — **17,80 €**
16/20 au kg

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

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

Homard « bleu » entier selon arrivage

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

La carte des allergènes est à votre disposition sur demande

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 rillettes de poissons

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

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 rillettes de poissons

Menu Bambin

jusqu'à 10 ans

12 €

Filet de volaille, frites et son jus

OU

Filet de poisson du moment et pommes 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

Tartare de Saumon frais et fumé 22,00 €
au citron et fines herbes, frites et salade

Burger maison 18,90 €
(bun, steak haché VBF, pickles, cheddar, sauce choron maison) frites, salade

Belle Sole Meunière (350 g environ) 36,00 €

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 €

- Foie gras de canard IGP sud-ouest, chutney et pain grillé
- Soupe de poisson, emmental, rouille et croûtons
- Tartare de Saumon frais et fumé au citron et fines herbes
- Couteaux gratinés à la crème d'ail et parmesan

Les plats 24,00 €

- Gigot d'agneau confit, jus au romarin, semoule orientale
- Mousseline de poisson, cœur de saumon, beurre blanc au paprika fumée
- Filet de gros rouget Grondin à la crème de crustacés
- Belle Sole Meunière 350 g env. (+12,00 €)
- Poisson du moment (voir ardoise)

Les desserts 9,00 €

- Île flottante au caramel au beurre salé
- Baba au rhum
- Crème fondante chocolat noir et son crumble chocolat-noisette
- Soufflé glacé aux fruits exotiques et son coulis
- 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

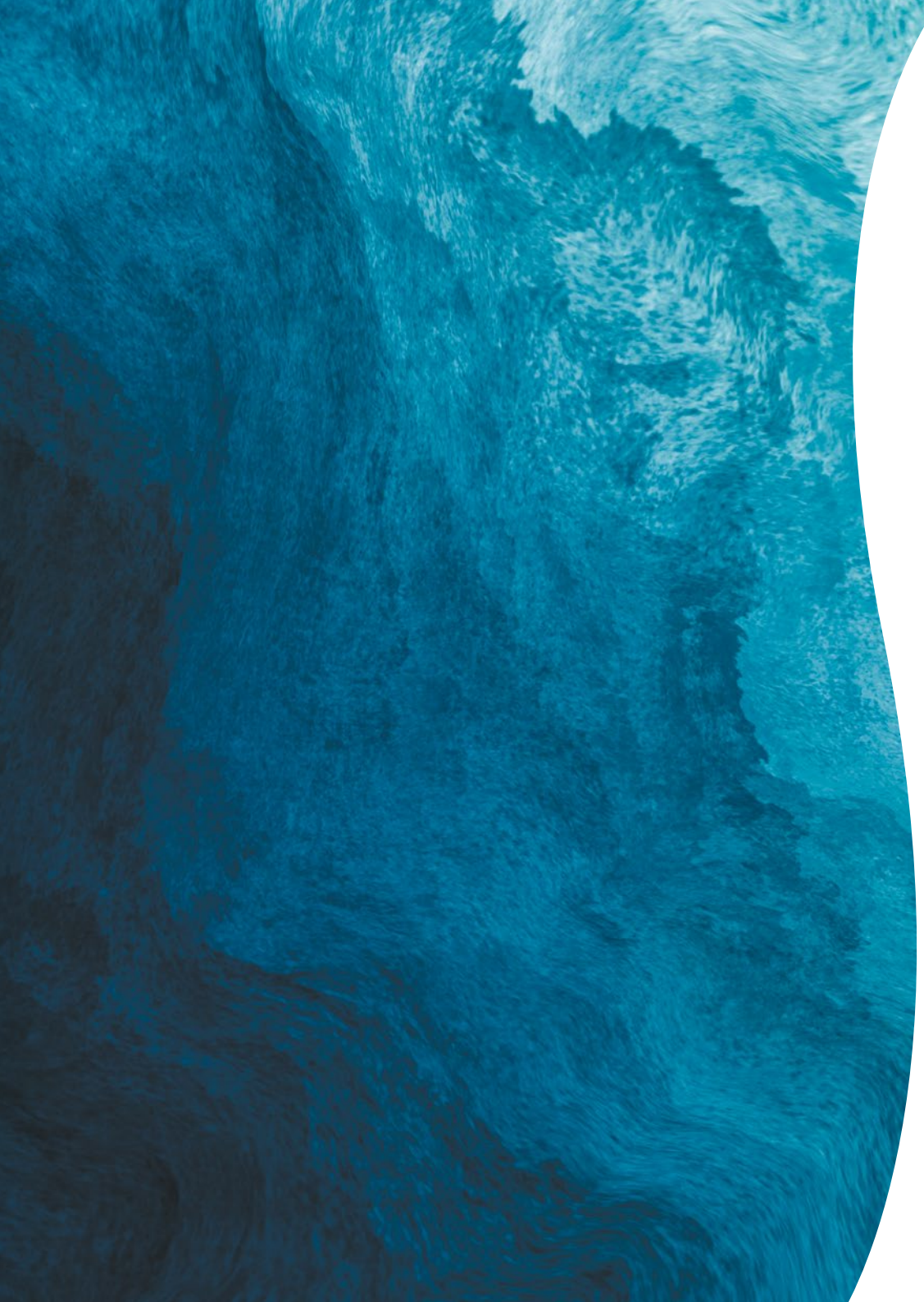
Bounty 10,90 €
3 boules coco,
chocolat chaud et chantilly

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 Double café et chantilly	6,00 €
Thé ou **Infusion** Thé vert nature, menthe ou jasmin, thé noir, vanille des îles, Earl Grey, fruits rouges, thé de Ceylan	4,60 €
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 4 cl	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
Entre-deux-Mers AOP Esprit des mers - Borie-Manoux	24,00 €	
Touraine AOC l'Arpent des Vaudons - Domaine J.-F. Mérieau	29,90 €	
Vouvray AOC Domaine des Aubuisières - Cuvée de Silex - Bernard Fouquet	35,00 €	
VDF Val de Loire (86) Paon Perché - Vertical - Sauvignon Blanc/Sauvignon Gris	35,00 €	
Muscadet sur Lie AOP La Griffe - Domaine Bernard Chereau Carré	25,00 €	
Mareuil AOC Fiefs vendéens - Château Marie du Fou - J. Mourat	28,50 €	16,50 €
Graves AOC Château de Respide - Vignobles Bonnet	26,00 €	
Pessac-Léognan AOC Château Lafont Menaut	43,00 €	
Pouilly-Fumé AOP Domaine Gaudry	40,00 €	22,00 €
IGP Pays d'Oc Terroirs des Dinosaures - Ampelosaurus - Chardonnay	27,00 €	
Chablis AOC Château Chemilly	39,00 €	
IGP Côtes de Gascogne La Galope - Gros Manseng (moelleux)	27,00 €	5,50 € (verre)
IGP Charentes Sauvignon Gris - Domaine De Garancille	28,00 €	
IGP Les Arcandiers Sauvignon - Vin de Pays de Loire	26,00 €	

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

Rouges

	75 cl	37,5 cl
Touraine AOC Le Bois Jacou - Domaine J.-F. Mérieau	29,90 €	
St-Nicolas-de-Bourgueil AOC Les Montils - Domaine de la Cotelleraie	32,00 €	18,50 €
Saumur-Champigny AOC Les Roches - D. des Roches Neuves - T. Germain	39,00 €	
Mareuil AOC Fiefs vendéens - Château Marie du Fou - J. Mourat	28,50 €	16,50 €
Côtes-du-Rhône AOC Réserve Famille Perrin	26,00 €	15,00 €
Bourgogne AOP Les Riaux - Domaine Derain	39,00 €	

	75 cl	37,5 cl
IGP Pays d'Oc Terroirs des Dinosaures - Pinot Noir	26,00 €	
Médoc AOC Château Le Monge	25,00 €	
Graves AOC Château Trebiac - Vignoble de Butler	27,00 €	16,00 €
Pessac-Léognan AOC Château Lafont Menaut - Philibert Perrin	45,00 €	
Saint-Estèphe AOC Château Haut-Marbuzet - H. Duboscq & fils	82,00 €	

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

Rosés

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

Vins en topette

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

Les champagnes

	75 cl
Mahé Leroy blanc	62,00 €
Billecart-Salmon Brut Réserve	85,00 €
Billecart-Salmon Rosé	98,00 €
Billecart-Salmon Blanc de Blanc	110,00 €

Les bulles

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

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