

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	5,20 €
Cinzano blanc ou rouge	5 cl	5,20 €
Porto, Suze	5 cl	5,20 €
Coupe de champagne	12 cl	12,50 €
Kir Royal	12 cl	13,00 €
	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	9,50 €
Spritz	9,50 €
"Apérol" ou "Saint Germain" (liqueur de Sureau)	
Americano maison	10,50 €
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	4,50 €
Pepsi, Pepsi Max, Seven Up	33 cl	4,50 €
Schweppes ou Agrumes	25 cl	4,50 €
Orangina, Ice tea	25 cl	4,50 €
Granini®	20 cl	4,50 €
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	5,90 €	5,00 €
Badoit	5,90 €	5,00 €

BIÈRES

PRESSION	25 cl	33 cl	50 cl
Tigre Bock blonde 5,5°	4,20 €	5,40 €	7,40 €
La Bête Blanche* 5,2°	5,20 €	6,50 €	9,30 €
Grimbergen 6,7°	5,20 €	6,50 €	9,30 €

* 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

12 €

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 »		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 €
Bigorneaux 200 g	10,50 €
Bulots 350 g	14,00 €
Tourteau 700 g	19,80 €
Demi Tourteau 350 g	10,80 €
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 €
Crevettes grises 100 g	14,70 €
Homard « bleu » entier selon arrivage	
• À la Mayonnaise	55,00 €
• À la crème de crustacés au Pineau des Charentes	64,00 €

La carte des allergènes est à votre disposition sur demande

FRUITS DE MER

Assiette de l'écailler 1 pers. 4 huîtres, 4 belles langoustines, 4 crevettes roses, crevettes grises, bulots	34,00 €
Fort Midable 2 pers. 12 huîtres, 12 langoustines, 12 crevettes rose, bulots	76,00 €
Fort Enet 2 pers. 1 tourteau, 8 huîtres, 8 belles langoustines, 8 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux	80,00 €
Fort Boyard 2 pers. 1 tourteau, 12 huîtres, 12 belles langoustines, 8 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux	99,00 €
Le Royal 2 pers. 1 homard bleu entier (selon arrivage du homard), 8 huîtres, 8 crevettes roses, 8 langoustines, crevettes grises, bulots, bigorneaux	120,00 €

Menu
Bambin
jusqu'à 10 ans
11,80 €

Filet de volaille, frites et son jus

OU

Fish and Chips 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

au citron et fines herbes, frites et salade

22,00 €

Fish and Chips

frites, salade verte et sauce tartare

19,80 €

Burger maison

(bun, steak haché vbf, pickles, cheddar, sauce barbecue maison) frites, salade

18,90 €

Portion de frites ou salade

4,50 €

FORMULE DE L'Océan 35,90 €

Entrée, plat et dessert

ou

À la carte

Les entrées 11,00 €

- Foie gras de canard "maison", chutney et pain toasté
- 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 23,00 €

- Crolesquis de canard confit, légumes d'automne et jus réduit
- Filet de dorade sébaste à la plancha, sauce crémeuse au sésame torréfié
- Brandade de morue, coulis de crustacé et mesclun
- 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
- Soufflé glacé au citron vert et son coulis
- Crème chocolat, crumble chocolat, noisettes
- 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 6,00 €

Coupe 3 boules 7,50 €

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

Coupe avec alcool

Colonel 12,00 €
3 boules sorbet citron, vodka

Charentaise 12,00 €
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 10,80 €
3 boules café, sauce café et chantilly

Chocolat liégeois 10,80 €
3 boules chocolat,
sauce chocolat chaud et chantilly

Caramel liégeois 10,80 €
3 boules caramel beurre salé,
sauce caramel et chantilly

Dame blanche 10,80 €
3 boules vanille,
sauce chocolat chaud et chantilly

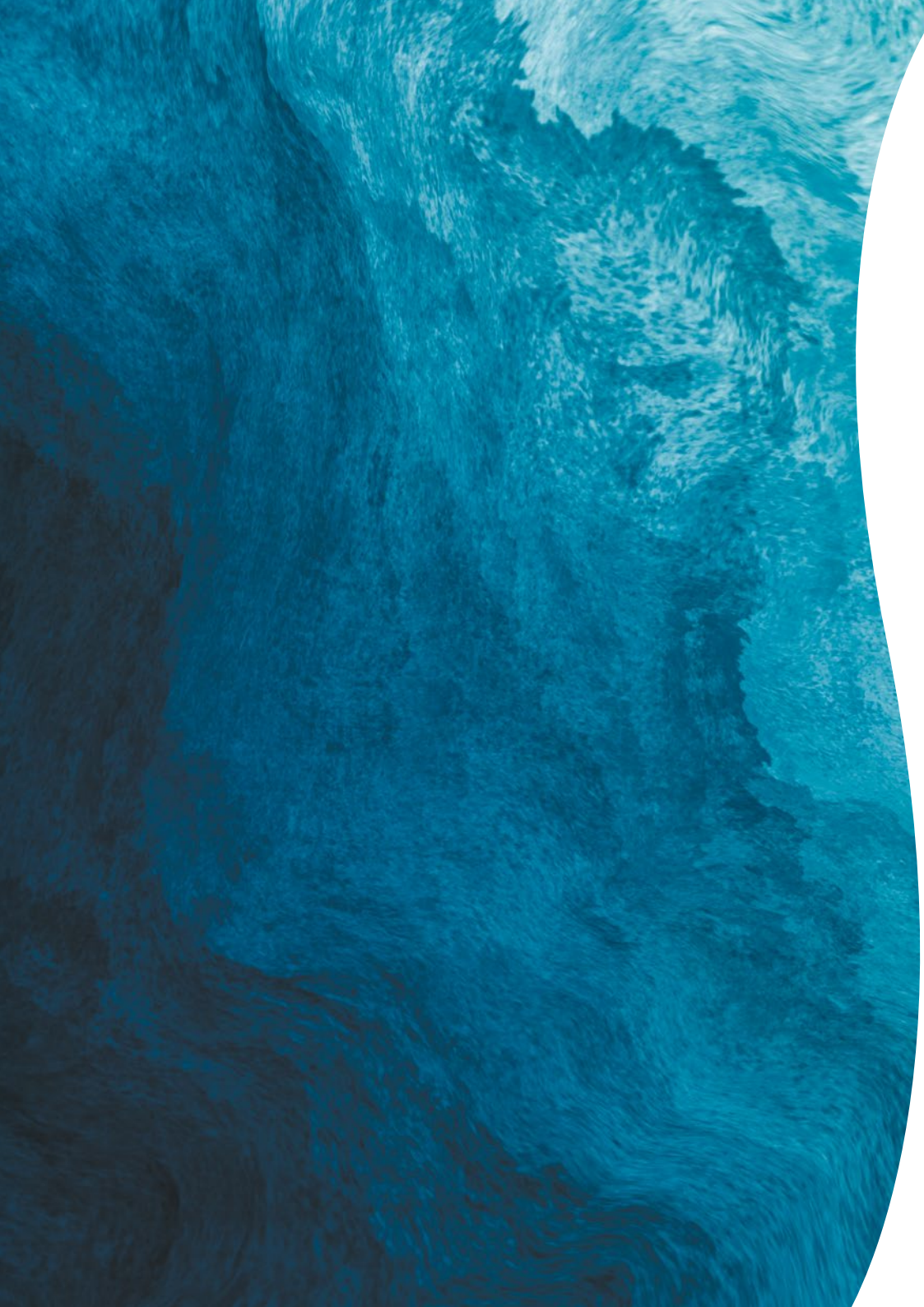
Bounty 10,80 €
3 boules coco,
chocolat chaud et chantilly

After Eight 10,80 €
3 boules menthe-chocolat,
chocolat chaud, chantilly

Fraise Melba 12,00 €
2 boules fraise 1 boule vanille,
fraises et son coulis, chantilly – en saison

La Forêt Noire 12,00 €
1 boule griotte, 2 boules chocolat,
amarena, crumble cacao et noisettes, chantilly

Coupe Exotique 12,00 €
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 / La Mentheuse 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

Bordeaux AOP 24,00 €
Entre deux Mers - Château Haut Philippon - Vignoble Roux

Touraine AOC 29,00 €
l'Arpent des Vaudons - Domaine J.-F. Merieau

Vouvray AOC 35,00 €
Domaine des Aubuisière - Cuvée de Silex - Bernard Fouquet

Sancerre AOP 40,00 € 23,00 €
Domaine Girault

Muscadet AOC 25,00 €
Perdrix de l'année

Mareuil AOC 27,50 € 15,50 €
Fiefs vendéens - Château Marie du Fou - J. Mourat

Graves AOC 26,00 €
Château de Respide - Vignobles Bonnet

Pessac Léognan AOC 43,00 €
Château Lafont Menaut

Pouilly Fumé AOP 40,00 € 22,00 €
Domaine Gaudry

Bourgogne Aligoté AOC 27,00 €
Domaine de Buissonnier - Vignerons de Buxy

Chablis AOC 39,00 €
Château Chemilly

IGP Côtes de Gascogne 29,00 € 5,60 €
D, Tariquet - première grive (moelleux) (verre)

IGP Charentes 28,00 €
Sauvignon Gris - Domaine De Garancille

IGP Les Arcandiers 26,00 €
Sauvignon - Vin de Pays de Loire

Rouges

	75 cl	37,5 cl		75 cl	37,5 cl
Touraine AOC Le Bois Jacou - Domaine J.-F. Mérieau	29,00 €		Médoc AOC Château Le Monge	25,00 €	
St-Nicolas de Bourgueil AOC Les Montils - Domaine de la Cotelleraie	32,00 €	18,50 €	Graves AOC Château Trebiac - Vignoble de Butler	27,00 €	16,00 €
Saumur Champigny AOC Les Roches - D. des Roches Neuves - T, Germain	39,00 €		Côtes de Bourg AOC Château de la Grave	29,00 €	
Mareuil AOC Fiefs vendéens - Château Marie du Fou - J, Mourat	27,50 €	15,50 €	Pessac Léognan AOC Château Lafont Menaut - Philibert Perrin	45,00 €	
Côtes du Rhône AOC Réserve Famille Perrin	26,00 €	15,00 €	Margaux AOC Château Le Coteau - Eric Leglise	63,00 €	
Mercurey AOC Vignerons de Buxy	42,00 €		Saint-Estèphe AOC Château Haut-Marbuzet - H. Duboscq & fils	82,00 €	

Rosés

Mareuil AOC

Fiefs vendéens - Château Marie du Fou - J. Mourat

75 cl 37,5 cl

27,50 € 15,50 €

Côtes du Rhône AOC

Luberon - Eléphant Rose - Famille Perrin

25,00 €

Côtes de Provence AOP

Château La Valetanne (bio)

31,00 €

Côtes de Provence AOP

Château Tour St Honoré «cuvée sixtine» (bio)

40,00 €

Côtes de Provence AOP

By Ott

51,00 €

Côtes de Provence AOC

Bandol Château Romassan - Domaines d'Ott

80,00 €

Vins en topette

Charentes IGP

Coteau de Traviolle - Blanc, rosé ou rouge

50 cl 12,5 cl

15,00 € 4,00 €

IGP Les Arcandiers

«Sauvignon» - Vin de Pays de Loire

17,00 € 4,30 €

Les champagnes

75 cl

MAHE

Leroy blanc

62,00 €

MAHE

Leroy rosé

64,00 €

GOSSET

Grande réserve

90,00 €

RUINART

Brut

125,00 €

RUINART

Blanc de Blancs

160,00 €

Les bulles

75 cl

Touraine AOC

J'ose les Fines Bulles
Domaine J.F. Merieau

30,00 €