

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 € |
| "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

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 €**

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

Frites et salade

19,50 €

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 " maison ", chutney et pain toasté
- 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 €

- Epaule d'agneau confite au jus d'ail
- Tataki de Thon, sauce aigre douce et sésame torréfié, Coleslaw, Wakamé et pommes Grenaille
- Filet de Grondin Perlon à la plancha, crème de crustacés
- 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
- Clafoutis aux cerises et coulis de fruits rouges
- Crème chocolat, banane, crumble chocolat, noisettes
- 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 € | | 43,00 € | |
| Touraine AOC l'Arpent des Vaudons - Domaine J.-F. Merieau | 29,90 € | | 40,00 € | 22,00 € |
| Vouvray AOC Domaine des Aubuisière - Cuvée de Silex - Bernard Fouquet | 35,00 € | | 27,00 € | |
| VDF Val de Loire (86) Paon Perché - Vertical - Sauvignon Blanc/Sauvignon Gris | 35,00 € | | 39,00 € | |
| Muscadet sur Lie AOP La Griffes - Domaine Bernard Chereau Carré | 25,00 € | | 27,00 € | 5,50 € (verre) |
| Mareuil AOC  Fiefs vendéens - Château Marie du Fou - J. Mourat | 28,50 € | 16,50 € | 28,00 € | |
| Graves AOC Château de Respide - Vignobles Bonnet | 26,00 € | | 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 Dinosaurés - 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 € | |

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  Fiefs vendéens - Château Marie du Fou - J. Mourat | 28,50 € | 16,50 € |
| Côtes du Rhône AOC Luberon - Eléphant 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 Traviolle - 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 |
|---|-----------------|
| MAHE 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. Merieau | 30,00 € |