

## APÉRITIFS

<b>Kir cassis, mûre, framboise, pêche</b>	12 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Kir pétillant</b>	12 cl	<b>7,00 €</b>
<b>Sangria maison</b>	15 cl	<b>7,50 €</b>
<b>Pineau blanc ou rouge</b>	5 cl	<b>5,30 €</b>
<b>Cinzano blanc ou rouge</b>	5 cl	<b>5,30 €</b>
<b>Porto, Suze</b>	5 cl	<b>5,20 €</b>
<b>Coupe de champagne</b>	12 cl	<b>13,00 €</b>
<b>Kir Royal</b>	12 cl	<b>13,50 €</b>
	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
<b>Pastis ou anisés</b>	<b>4,00 €</b>	
<b>Gin, Vodka, Rhum</b>		<b>7,00 €</b>
<b>Ballantine's</b>	<b>4,00 €</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Aberlour</b>		<b>9,00 €</b>
<b>Jack Daniel's</b>		<b>9,00 €</b>
<b>Whisky Japonais</b>		<b>11,00 €</b>
Supplément soda ou GRANINI (orange,...)	<b>3,50 €</b>	

## COCKTAILS

<b>Mojito</b>	<b>9,70 €</b>
<b>Spritz</b>	<b>9,70 €</b>
"Apérol" ou "Saint Germain" (liqueur de Sureau)	
<b>Americano maison</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Moscow Mule Rochelais</b>	<b>10,00 €</b>
Vodka île de Ré, citron, Ginger beer	
<b>Moscow Mule Charentais</b>	<b>10,00 €</b>
Sirop de Sureau, Vin Blanc Moelleux, Ginger Beer	

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Floride</b>	<b>7,00 €</b>
Jus d'orange, ananas, citron et trait de grenadine	
<b>Virgin Mojito</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Spritz "Vénitien"</b>	<b>6,50 €</b>
Pétillant à base d'orange	

## RAFRAÎCHISSEMENTS

<b>Badoit rouge, Evian</b>	33 cl	<b>4,60 €</b>
<b>Pepsi, Pepsi Max, Seven Up</b>	33 cl	<b>4,60 €</b>
<b>Schweppes ou Agrumes</b>	25 cl	<b>4,60 €</b>
<b>Orangina, Ice tea</b>	25 cl	<b>4,60 €</b>
<b>Granini®</b>	20 cl	<b>4,60 €</b>
Tomate, pomme, pamplemousse, fraise, abricot, orange, ananas, ACE (Ultra Vitaminé, orange, citron, carotte)		
<b>Supplément</b>	tranche citron ou sirop	<b>0,50 €</b>
Nos sirops : menthe, grenadine, fraise, citron, cerise, cassis, violette, pêche, orgeat, anis.		
<b>Diabolo</b>		<b>4,00 €</b>
<b>Sirop à l'eau</b>		<b>3,00 €</b>
<b>Orange ou citron pressé</b>		<b>6,00 €</b>

<b>LES EAUX</b>	<b>1 L</b>	<b>50 cl</b>
Evian	<b>6,00 €</b>	<b>5,20 €</b>
Badoit	<b>6,00 €</b>	<b>5,20 €</b>

## BIÈRES

<b>PRESSION</b>	<b>25 cl</b>	<b>33 cl</b>	<b>50 cl</b>
Tigre Bock blonde 5,5°	<b>4,30 €</b>	<b>5,50 €</b>	<b>7,50 €</b>
La Bête Blanche* 5,2°	<b>5,30 €</b>	<b>6,60 €</b>	<b>9,40 €</b>
Grimbergen 6,7°	<b>5,30 €</b>	<b>6,60 €</b>	<b>9,40 €</b>

\* 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.

<b>BOUTEILLE</b>	<b>25 cl</b>	<b>33 cl</b>
Pelforth Brune		<b>5,00 €</b>
Liefmans rouge	<b>5,00 €</b>	
Carlsberg		<b>6,00 €</b>
Desperados		<b>6,30 €</b>
Chouffe		<b>6,40 €</b>
« Père Fouras »		<b>7,10 €</b>
Bière artisanale blonde ou ambrée		
La Rocheloise IPA		<b>7,10 €</b>
Heineken sans alcool		<b>5,00 €</b>

## 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 €

- 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

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

## DIGESTIFS

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

# LES VINS


## Blancs

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

## Rouges

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

## Rosés

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

## Vins en topette

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

## Les champagnes

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

## Les bulles

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