

INFORMATION ALLERGENES

ALLERGENES PLATS	GLUTEN	CRUSTACE	OEUF	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
Soupe de poisson		X		X	X					X				X
Huitres		X		X										X
Carpaccio de cabillaud				X	X	X	X	X		X	X			
Foie gras	X		X		X		X	X						
Vitello tonnato			X	X	X					X				
Filet de bœuf					X		X	X						
Pavé de thon rouge				X	X	X		X			X			
Risotto aux palourdes		X		X	X		X	X						X
Filet de canette					X		X	X		X				
Entremet chocolat	X		X		X		X	X						
Paris-Brest	X		X		X		X	X						
Baba au cognac	X		X				X	X						
Verrine citron	X		X				X							
Fromages					X		X							



LES MENUS

Disponible tous les jours de 19h à 21h sauf le dimanche

Votre commande sera servie avec une précision de +/- 60 minutes.

Téléphone Réception : 9

Menu 39 €

Entrée, plat et dessert

Au choix parmi la carte

Menu 36 €

Entrée et plat ou plat et dessert

Au choix parmi la carte

*Pour certains mets un supplément aux menus s'applique, ils sont signalés par un *

LES ENTREES

Huitres de Monsieur Hubert Lecorre

Par 6 15 € *+2 €

Par 9 21 € *+8 €

Par 12 28 € *+14 €

☞ Carpaccio de Cabillaud Fumé par nos soins 16 €
Vinaigrette aux agrumes et Cream-Cheese

☞ Vitello tonnato (fines tranches de veau cuit) 16 €
Câpres frites et pickles d'oignon rouge

☞ Soupe de poisson de nos côtes 16€

☞ Foie gras mi- cuit au Cognac de l'Île de ré 19 € *8 €
Chutney de Fruits de saison - Brioche toasté

LES PLATS

☞ Pavé de thon rouge mi- cuit mariné aux saveurs Asiatiques 28 €
Mousseline de patate douce - chou pak choï poêlés

☞ Filet de canette grillé aux betteraves 26 €
Polenta crémeuse au pesto rouge et mini légumes glacée

☞ Filet de Bœuf mûré par nos soins—Crème d'ail 29 €
Pommes de Terre grenaille de l'Île de Ré Rôties

☞ Risotto crémeux aux palourdes de nos côtes 27 €
Chips de parmesan

DESSERTS ET FROMAGE

☞ Ardoise Trio de Fromages 12 €

☞ Baba au cognac de l'île de ré -Chantilly onctueuse mascarpone 11€

☞ Entremet au chocolat et caramel a la fleur de sel de l'île de ré 12 €

☞ Le classique Paris-Brest de notre pâtissier 10 €
Cœur coulant praliné

☞ Verrine meringuée aux deux citrons 10€

BOISSONS et VINS

Eaux et softs

Evian, Badoit 75cl 5.50€

Soda (Coca-cola, Lipton, Schweppes) 4.50€

Limonade artisanale de ré 33cl 5€

Perrier 20cl 4€

Bières

Bières de l'île de ré (blonde, blanche, ambré) 33cl 6€

Heineken 33cl 6€

Vins

75cl 37.5cl

Blanc

Royal (cépages Colombar Sauvignon et Chardonnay) *Ile de ré* 21€ 50cl

Soif d'évasion cuvée plaisir (cépage Chardonnay) *Ile de ré* 21€ 17€

Soif d'évasion cuvée plaisir (cépage Sauvignon) *Ile de ré* 21€

Muscadet (Domaine Menard Gaborit) *Val de Loire* 26€ 19€

L'argenteille (Chardonnay—Viognier) *Pays d'oc* 27€

Rosé

Rosé des Dunes (Cabernet franc, Cabernet Sauvignon et Merlot) *Ile de ré* 21€

Soif d'évasion cuvée plaisir (cépage Merlot-Cabernet Sauvignon) *Ile de ré* 21€

Tavel Bio Different (Cave de Tavel) *Rhône* 33€

Château La Tour de By (Médoc Cru Bourgeois) *Bordeaux* 27€

Rouge

Gouverneur (cépage Cabernet Sauvignon et Merlot) *Ile de ré* 21€

Soif d'évasion cuvée plaisir (cépage Merlot) *Ile de ré* 21€ 17€

Ultimum (cépage Cabernet Sauvignon) *Ile de ré* 34€

Lirac (Les Hauts d'Acantalys) *Rhône* 34€

Lalande Pomerol (Château la Croix Romane) *Bordeaux* 52€

Savigny-les-Beaune (Domaine Maldant Pauvelot) *Bourgogne* 62€