

La Formule Carte

46 €

Une entrée au choix

Une suggestion au tableau

Un dessert au choix

Les entrées

6 Huîtres « Fines de Ré » N°3	12,90
Soupe de poissons	12,90
Tarte fine aux anchois	12,90
Salade de tentacule d'encornets pané	12,90
Moules marinières	12,90
* Assiette mixte	15,90
Tartare de saumon, tarte fine aux anchois, tentacule d'encornets pané	
Tartare de saumon aux fines herbes	12,90
Bulots mayonnaise et aioli	12,90
Crevettes roses	12,90
*** Assiette de langoustines	17,90
** Tourteau	17,90
Panaché de coquillages	13,90
Amandes, clams, palourdes, bulots	

* +2 € ** +4 € *** +5 € supplément Formule Carte



Les huîtres

Huîtres des Îles Magot-Bertineaud (Esnandes)

	LES 3	LES 6	LES 9	LES 12
Fines de Ré N°3	7,90	12,90	16,90	20,90

L'assiette de l'Écailler

37,90 €

4 huîtres, 4 langoustines, 6 crevettes roses, 10 bulots, 4 palourdes et bigorneaux

À la carte

Entrecôte grillée, frites et sauce roquefort	24 €
Burger de poisson, frites et sauce tartare	21 €

Le Buffet de la Mer

46 €

À volonté : fruits de mer, soupe de poissons, salades et terrines marines

Avec un dessert au choix à la carte : 53 €

Assiette de 6 huîtres (en supplément) : 9 €

Pour les enfants (-12 ans) : buffet 23 € · buffet + dessert 28 €

Suggestions de saison

Poisson du jour selon arrivage · Consultez nos tableaux

Menu

34 €

6 huîtres « Fine de Ré » N°3, tarte fine aux anchois, moules marinières ou bulots mayonnaise et aioli

Poisson du jour, bavette à l'échalote (frites et salade verte) ou papillote de moules frites

Dessert au choix (coupe glacée : +2,00 €)

Moules frites

Marinière

19 €

Roquefort

21 €

Chorizo

21 €

Homard bleu

16 €

Les 100 g · 450 à 900 g

Rôti au four, beurre de corail

Menu Homard

90 €

Mise en bouche servie avec une coupe de champagne

Ravioles de homard à la vanille

Homard gratiné (450 g), sabayon au champagne, ou homard rôti (450 g), beurre blanc

Dessert au choix à la carte

Menu Petit Matelot

14 €

Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou filet de poisson, avec des frites

Bâtonnet glacé

Coca, diabolos ou jus de fruits 20 cl

Les desserts

Tartelette au chocolat et feuilletine

8,50

Soupe de fraises

8,50

Panna cotta passion

7,50

Salade de fruits

8,50

Crème brûlée parfumée

8,50

Profiteroles au chocolat

7,50

Baba « charentais », chantilly vanille

8,50

Assortiment de fromages

8,50

Glaces et sorbets

2 boules	6,50
3 boules	8,50
Sauce chocolat ou crème chantilly	1,90

Crèmes : vanille, chocolat, café, pistache, noix de coco, cara'sel, menthe-chocolat
Sorbets : poire, fraise, framboise, cassis, citron vert, mangue

Coupes glacées

11,40

Café liégeois, chocolat liégeois, dame blanche, coupe fruits rouges, coupe cara'sel, coupe bounty

Coupe Colonel, Coupe Williams, Coupe Iceberg

6,90

Les midis chez Tonton Louis

12 h à 14 h, sauf week-end et jours fériés

L'entrée du jour

7,90

Le poisson du jour

13,90

Bavette à l'échalote

13,90

Formule Express 19 € : entrée du jour et 1 plat, ou 1 plat et 1 dessert

Formule Complète 23 € : entrée du jour, 1 plat et dessert

Dessert : profiteroles, salade de fruits ou glace 2 boules · Coupe glacée +4,00 €