

## LES CRUSTACES

*Le plateau de fruits de mer (2 personnes) 59.00 €  
(1 tourteau, 12 huîtres, 6 langoustines, 8 crevettes bouquet, 6 amandes, bulots.)*

*L'assiette du bourlingueur des mers 25.50 €  
(½ tourteau, 4 huîtres, 2 langoustines, 2 amandes, 3 crevettes bouquet, bulots)*

*L'assiette du moussaillon 17.50 €  
(6 huîtres, crevettes bouquet)*

*Les 6 huitres 12.00 €*

*Les 12 huîtres 24.00 €*

*Le bouquet de crevettes roses 8.50 €*

*Les bulots mayonnaise 9.50 €*

## LES ENTRÉES

*Le carpaccio de poissons fumés (thon, flétan et haddock) à l'huile de pépins de raisin  
13.50 €*

*La salade de mâche aux blancs de volaille, sauce curry 10.50 €*

*La soupe du pêcheur, sa rouille et ses croûtons 8.50 €*

*La poêlée de Saint-Jacques et sa salade au vinaigre balsamique 17.00 €*

*La salade aux chèvres chauds et copeaux de jambon cru 11.50 €*

## LES POISSONS

*Les filets de rouget-barbet au vinaigre de xérès 14.50 €*

*Le filet de bar grillé, petite brochette de fruits de mer, sauce champagne 19.00 €*

*Le steak de thon, sauce vierge 12.50 €*

*La bouillabaisse du Chef 26.00 €*

*Le blanc de Saint-Pierre rôti, jus au miel de fleurs 16.00 €*

*Les noix de Saint-Jacques meunière, beurre blanc au citron 19.50 €*

## LES VIANDES

*Le filet de bœuf, façon Rossini 20.50 €*

*Le tournedos de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel 18.00 €*

*Les côtes d'agneau gratinées à l'ail doux 15.50 €*

*La cuisse de canard confite, pommes sautées et salade verte 12.00 €*

## LES FROMAGES

*L'assiette de fromages 6.00 €*

*La faisselle de fromage blanc à la crème 4.50 €*

### Menu 19,50 €

*La soupe du pêcheur, sa rouille et ses croûtons*

*ou*

*La salade de mâche aux blancs de volaille, sauce curry*

\*\*\*\*\*

*Le steak de thon, sauce vierge*

*ou*

*La cuisse de canard confite, Pommes sautées et salade verte*

\*\*\*\*\*

*Le dessert au choix*

### Menu 25,50 €

*La petite assiette du bourlingueur des mers  
(2 huîtres, crevettes-bouquet, amandes, bulots)*

*ou*

*Le carpaccio de poissons fumés (thon, flétan et haddock)*

*A l'huile de pépins de raisin*

*ou*

*La salade aux chèvres chauds et copeaux de jambon cru*

\*\*\*\*\*

*Les filets de rouget-barbet au vinaigre de xérès,*

*ou*

*Les côtes d'agneau gratinées à l'ail doux*

\*\*\*\*\*

*Le dessert au choix*

### Menu 36.50 €

*Les 6 huîtres Marenne d'Oléron N°2*

*ou*

*La poêlée de Saint-Jacques et salade verte au vinaigre balsamique*

\*\*\*\*\*

*Le filet de bar grillé, petite brochette de fruits de mer, sauce champagne*

*ou*

*Le filet de bœuf façon rossini*

\*\*\*\*\*

*L'assiette de fromages*

\*\*\*\*\*

*Le gratin de fraises*



## SHELLFISH

*Shellfish platter for 2* 59.00 €

*(1 crab, 12 oysters, 6 scampis, 8 prawns, 6 cockles, whelk)*

*The "old salt" platter* 25.50€

*(1/2 crab, 4 oysters, 2 scampis, 2 cockles, 3 prawns)*

*The sailor's dish* 17.50 €

*(6 oysters, prawns)*

*6 oysters* 12.00 €

*12 oysters* 24.00 €

*Plate of prawns* 8.50 €

*Plate of whelk, mayonnaise* 9.50 €

## STARTERS

*Smoked fish carpaccio (tunny, halibut, haddock)* 13.50 €

*Lamb's lettuce salad with chicken, curry sauce* 10.50 €

*Fish-soup* 8.50 €

*Fried scallops and salad with balsamic vinegar* 17.00 €

*Grilled goat-cheese with salad and raw ham* 11.50 €

## FISH

*Red mullets fillets, Xérès vinegar* 14.50 €

*Grilled bass fillet, champagne sauce* 19.00 €

*Tunny-steak, provençale sauce* 12.50 €

*La "Bouillabaisse"* 26.00 €

*(fish-soup, potatoes, fish fillets)*

*John Dory fillet, flower honey juice* 16.00 €

*Fried scallops meunière, melted butter with lemon* 19.50 €

## MEAT

*Fillet of beef "Rossini" (with warm foie gras)* 20.50 €

*Grilled tournedos, maître d'hotel butter* 18.00 €

*Garlic butter roasted lamb cutlets* 15.50 €

*Duck confit, fried potatoes and salad* 12.00 €

## CHEESES

*Cheese plate* 6.00 €

*Fresh cottage cheese* 4.50 €

Menu 19,50 €

*Fish-soup*

*or*

*Lamb's lettuce salad with chicken, curry sauce*

\*\*\*\*\*

*Tunny-steak, provençale sauce*

*or*

*Duck confit, fried potatoes and salad*

\*\*\*\*\*

*Choice of dessert*

Menu 25,50 €

*Little "old salt" platter (2 oysters, prawns, whelk)*

*or*

*Smoked fish carpaccio*

*or*

*Grilled goat-cheese with salad and raw ham*

\*\*\*\*\*

*Red mullets fillets, Xérès vinegar*

*Or*

*Garlic butter roasted lamb cutlets*

\*\*\*\*\*

*Choice of dessert*

Menu 36.50 €

*6 oysters "Marenne d'Oléron" n°2*

*Or*

*Fried scallops and salad with balsamic vinegar*

\*\*\*\*\*

*Grilled bass fillet, champagne sauce*

*Or*

*Fillet of beef "Rossini"*

\*\*\*\*\*

*Cheese plate*

\*\*\*\*\*

*Strawberry gratin*

## DESSERTS

*Strawberries with red berry puree and whipped cream* 6.35 €

*Crème brûlée* 5.35 €

*Strawberry gratin* 8.50 €

*(extra charge 3.00€ for 19,50€ and 25,50€ menus)*

*Floating island* 4.50 €

*Fresh cottage cheese with raspberry sauce* 4.50 €

*Gourmet coffee* 7.50 €

*(extra charge 2.00€ for 19,50€ and 25,50€ menus)*

## ICE-CREAMS

*Strawberry Melba* 6.35 €

*(vanilla ice-cream, whipped cream)*

*Café liégeois* 6.35 €

*(coffee ice-cream, whipped cream)*

*Bounty* 6.35 €

*(coconut ice-cream, chocolate sauce, whipped cream)*

*Forêt Noire* 6.35 €

*(cherries sorbet, chocolate ice-cream, chocolate sauce, amarena cherries, whipped cream)*

*William's* 7.50 €

*(pear sorbet and pear brandy)*

*(extra charge 2.00€ for 19,50€ and 25,50€ menus)*

*Colonel* 7.50 €

*(lime sorbet and vodka)*

*(extra charge 2.00€ for 19,50€ and 25,50€ menus)*

*Vendangeur* 7.50 €

*(Marc de champagne sorbet+ marc de champagne)*

*(extra charge 2.00€ for 19,50€ and 25,50€ menus)*

