

LA BRASSERIE DE LA PLAGE

Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h

Les plats sont élaborés par nos soins et à partir de produits frais

Entrées

Planche Bellotta ibérique (<i>à partager</i>)	32€
Planche de la mer, rilette de maquereaux, rilette de Crabe, rilette de saint jacques et saumon fumé à la ficelle (<i>à partager</i>)	26€
Assiette de Légumes grillés et marinés, Pistou et burrata	15€
Ceviche de poisson du jour, lait de Coco, Citron vert, Mangue et Coriandre	16€
Duo d'accras de Morue et beignets de Gambas, sauce vierge épicée	17€
Œuf cocotte bio, crème de Parmesan, dés de jambon serrano et duxcelle de Champignons	15€

Plats

Risotto crémeux, Poulpe grillé, chorizo ibérique et condiment Ail noir, Asperges vertes	29€
Pavé de Thon juste snacké, curry de Lentilles, chips de Patates douces, condiment curry vert	27€
Fish and chips de Cabillaud, sauce tartare et crème de Petits Pois à la Menthe, frites maison	25€
Travers de Cochon fermier cuit basse température puis grillé, croustillant de Pommes de terre, crémeux de Carottes confites. Sauce barbecue maison	25€
Entrecôte de bœuf VBF, 350g. sauce tartare à la moutarde violette, frites maison et salade verte	35€
***Homard Européen rôti au beurre rouge (Selon arrivage)	16€/100g

Fromage & Desserts

Les desserts et les glaces sont élaborés par nos pâtisseries

Assortiments de quatre fromages affinés de la crèmerie Marianne	14€
Suggestion d'accompagnement : verre de porto Taylor's Tawny 20 ans	6€
Crêpe soufflée à l'Orange en chaud-froid, sauce Mandarine	14€
Tartelette Citrons-Framboises, crème Citron, Framboises fraîches, sorbet Citron	13€
Sablé Cacao et crémeux Chocolat 66% Caraïbe, sorbet fromage blanc et zeste de Citron	14€
Profiterolles glace Vanille, sauce Chocolat Valrhona, caramel au beurre salé	13€
Glace ou sorbet faits maison du moment : 1, 2 ou 3 parfums	3€/boule
Dôme Chocolat blanc-Passion, sorbet pabama	13€
Coupe Colonel, sorbet Citron, vodka (2cl)	12€

Menu Enfant 25€

Poisson du jour OU steak haché (vbf)
Garniture au choix : frites, légumes OU pâtes
Coupe de glaces (2 boules au choix)



NOTRE ECAILLE

Disponible de 12h à 14h et de 19h à 21h30

Huîtres disponibles 7 jours / 7

Huîtres n°3 « La Cabane Océane » ou « Le Corre » fine de pleine mer élevée Île de Ré		Huîtres n°3 Spéciale « Papin »	
6 Huîtres	14€	6 Huîtres	18€
8 Huîtres	19€	8 Huîtres	22€
12 Huîtres	27€	12 Huîtres	36€

Assiettes de Fruits de mer :

Bulots (300g)	14€
Pincés de crabes (300 / 400g) <i>(selon arrivage)</i>	21€
Crevettes rouges Black Wheli (7 pièces - 16/20)	20€
Gambas sauvages (5 pièces - 16/20)	22€
Langoustines de nos côtes (7 pièces - 16/20)	26€
Tourteau entier <i>(suivant arrivage)</i> mayonnaise	28€
½ Homard froid mayonnaise	55€
Homard Bleu Européen entier (environ 750g)	15€/100g

Assortiment de la Mer :

6 Huîtres n°3 « La Cabane Océane »*, 4 Crevettes rouges, Bulots, Bigorneaux 24€

Plateau *À la Tchao*:

9 Huîtres n°3 « La Cabane Océane »*, 4 Crevettes rouges, 4 Langoustines, Bulots, Bigorneaux 42€

Plateau *La Rose des Vents* :

12 Huîtres n°3 « La Cabane Océane »*, 4 Crevettes rouges, 4 Langoustines, 2 pincés de Crabes, 6 Palourdes, Bigorneaux, Bulots 60€

Plateau *L'Estran* :

12 Huîtres n°3 Spéciale « Papin », 4 Crevettes rouges, 4 Langoustines, **Tourteau entier**, 2 Gambas sauvages, 6 Palourdes, Bigorneaux, Bulots 86€

Plateau *Le Richelieu* :

12 Huîtres n°3 Spéciale « Papin », 2 Gambas sauvages, 4 Langoustines, **Homard bleu Européen entier**, 2 pincés de Crabes, 6 Palourdes, Bulots, Bigorneaux, 4 Crevettes rouges 145€

* Supplément de 8€ pour des huîtres Spéciales « Papin »

Tous nos crustacés sont cuits par nos soins

Tous nos fruits de mer sont servis avec mayonnaise, aioli et vinaigre échalote, fait maison



Notre écailler reste à votre disposition pour toutes vos envies ...

Vins rouges :

IGP Ile de Ré, Les P'tits Bonheur	35€
Les Frères Moine, Cuvée Passage	40€
Moulin-à-Vent, Domaine Berrod, Beaujolais 2020	45€
Dourthe Numéro 1, Bordeaux, 2020	45€
Audace, Domaine Des Champs Fleuris, Saumur Champigny, 2022	50€
Famille Vincent, Juliéna, Beaujolais 2017	55€
Les Creisses, Languedoc, 2021	60€
Château Puech-Haut, Pic Saint Loup, Languedoc, 2020	60€
Château Puech-Haut « Tête de Bélier », Languedoc, 2020	60€
Château Lagrave-Martillac, Pessac-Léognan, Bordeaux, 2019	75€
Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru «Les Valozières » , Bourgogne, 2020	100€
Gevrey-Chambertin, Bouchard Père & Fils, Bourgogne 2019	100€
Pommard « Vaumuriens » Armand Heitz, Bourgogne 2020	130€
Château Martet, réserve de famille, Bordeaux, 2018	130€
Pommerol Château l'Enclos, Grand vin de Bordeaux 2000	150€

Vins rosés :

IGP Ile de Ré, Les P'tits Bonheur -75 cl	35€
IGP Château Puech-Haut, « Argali », Languedoc -75 cl	45€
Château Peyrassol, XIII ^e , Côtes de Provence Bio	55€
Croix belle n°7, Côte de Provence	60€
Château Peyrassol, Le Clos, Côtes de Provence Bio	70€

Vin moelleux :

Domaine Mont Gilet, Coteaux de l'Aubance, Loire, 2022	60€
Les Trois Lézards, Malvoisie, Pinot Gris, 2022	50€

Prix net TTC – Service compris

Champagnes :

Brocard Pierre, « Tradition », Brut d'assemblage - 75cl	85€
Eloquence, Vergnon, Extra brut Blancs de Blancs - 75cl	90€
Champagne Thiénot, Brut-75cl	90€
Champagne Thiénot, Blanc de Blancs -75cl	120€
R de Ruinart, Brut-75cl	140€
Louis Roederer, Collection 244 - 75cl	150€
Ruinart, Blanc de Blancs - 75cl	160€
Millésime 2016 Ruinart, Brut - 75cl	190€
Millésime 2011 Deutz « Amour de Deutz », Brut - 75cl	270€
Laurent Perrier « Grand Siècle », Brut - 75cl	300€
Krug, Grande Cuvée, « 170 ^e Edition », Brut - 75cl	350€
Dom Pérignon Vintage 2010 - 75cl	380€
Champagne Thiénot, Rosé - 75cl	90€
Ruinart, Rosé - 75cl	150€

Vins blancs :

IGP Ile de Ré, Petit Bonheur	35€
Les Rotissants, Domaine Des Champs Fleuris Saumur Blanc, 2021	50€
Menetou-Salon, Domaine de Châtenoy, 2022	55€
Petit Chablis, William Fevre, 2021	55€
Anjou Blanc, Thibaud Boudignon, 2020	60€
Domaine d'Aupilhac, Sylvain Fadat, Languedoc 2022	60€
Beaune du Château 1 ^{er} cru, Domaine Bouchard, 2018	75€
Les Pouches, La Porte Saint Jean, Saumur 2019	90€
Les Perrières, Domaine Guillot-Broux, Bourgogne, 2020	95€
Meursault « Les Clous », Domaine Bouchard, 2020	100€
Latour Martillac, Pessac-Léognan, Bordeaux, 2016	100€
Saint-Aubin, Le Banc, Grand vin de Bourgogne 2017	130€

Prix net TTC – Service compris