

Les Tapas

Tous les jours à partir de 12h00 à 23h55

Assiette de charcuterie Ibérique Bellota	19€
Duo de fromages de la crèmerie Marianne	13€
Guacamole épicé, finger parmesan	12€

Les Planchas

Tous les jours de 12h00 à 13h30

Huîtres snackées	15€
Gambas sauvages à la plancha	19€
Supions à la persillade	13€
<i>Et, chaque jour, une nouvelle plancha vous est proposée par notre Chef Ecailler (selon arrivage)</i>	

Notre sélection d'Huîtres

Tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30

Huîtres n°4 « L'Ostreica » fine de pleine mer élevée Île de Ré	Huîtres n°3 « L'Ostreica » fine de pleine mer élevée Île de Ré	Huîtres n°3 Spéciale « Henry »
6 huîtres 8€	6 huîtres 11€	6 huîtres 15€
8 huîtres 11€	8 huîtres 18€	8 huîtres 22€
12 huîtres 16€	12 huîtres 24€	12 huîtres 28€

Nos Assiettes & Plateaux

Tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30

Assiette de la Mer :	32€
6 huîtres n°3 «Henry», 5 crevettes sauvages* de Madagascar (20/30), 3 langoustines* (10/15).	
Assiette du Caseyeur :	28€
6 huîtres n°3 «L'Ostreica», 3 langoustines* (10/15), 1 pince de crabe, bulots* (300g).	
Plateau Le Corsaire :	60€
8 huîtres n°3 Spéciale «Henry», 5 crevettes sauvages* de Madagascar (20/30), crevettes grises (50g), 3 langoustines* (10/15), 2 pinces de crabe, bulots* (150g), bigorneaux (50g)	
Plateau L'Estran :	135€
8 huîtres n°3 Spéciale «Henry», 5 crevettes sauvages* de Madagascar (20/30), crevettes grises (50g), 4 langoustines* (10/15), 1 homard, bulots* (150g), bigorneaux (50g), 5 palourdes, 5 praires	

Tous nos assiettes et plateaux sont servis avec mayonnaise, aioli et vinaigre échalote.

** Cuit par nos soins*

Dans notre établissement, vous avez la possibilité de composer vous-même votre plateau. Nos Ecaillers, Vincent et Benjamin, se feront un plaisir de vous monter un plateau sur-mesure.

Nos Coquillages & Crustacés

Tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30

Bulots (300g) cuits par nos soins	12€
Bigorneaux (100g) cuits par nos soins	8€
Palourdes (300g)	14€
Praires (8/10 pièces)	14€
Pinces de crabes (2 pièces - entre 300 et 400g)	22€
½ Tourteau	16€
Les 7 Crevettes Sauvages de Madagascar (20/30) cuites par nos soins	16€
Grosses Gambas (3 pièces) cuites par nos soins	36€
Crevettes Grises pêchées sur nos côtes (60/80g)	8€
Les 7 Langoustines (10/15) de nos côtes	24€
Homard Entier cuit par nos soins (800g/1000g)	14€/100g
Homard Vivant reconstitué cuit minute	14€/100g
Langouste Royale vivante pêchée sur nos côtes, reconstituée, cuite minute	24€/100g
Assiette de salicorne (100g)	4€

Les Entrées

Tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30 (sauf lundi et mardi midi)

L'Œuf :	
Œuf BIO parfait, crème d'asperges vertes, copeaux de parmesan et anguille fumée	17€
Le Thon :	
Tataki de thon, salade de wakamé, wasabi et œufs de poisson volant	18€
La Tomate :	
Burrata, tomates Green Zébra et cœur de bœuf, pistou	14€
Le Canard :	
Terrine de foie gras, compotée d'abricots et miel au romarin	18€
Le Saumon :	
Tartare de saumon (Label Rouge d'Ecosse), moutarde aux algues de l'Île de Ré, poivre de Timut, pickles de légumes	14€

Les Plats

Tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30 (sauf lundi et mardi midi)

Risotto truffé, poulpe snacké, artichaut poivrade confit	24€
Côte de veau (400g Origine France), crème de morilles, Gratin dauphinois et asperges vertes	32€
Blanc de seiche à la plancha, olives Kalamata et chorizo Ibérique, Pommes de terre grenaille et pois gourmands	26€
Tournedos de thon mi-cuit aux saveurs d'Asie, Tagliatelles de riz et légumes croquants, sauce Satay	20€
Picanha (Black Angus), sauce chimichurri, frites maison et shiitake	32€
Poêlée de ris de veau, écrasé de pommes de terre truffées, crème de champignons	38€
* Homard Européen rôti au beurre rouge, déclinaison de légumes du moment (Selon arrivage)	14€ / 100g

Les Desserts

Tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30 (sauf lundi et mardi midi)

Saint-Marcellin (Sainte Colombe)	9€
Sélection de fromages affinés (4 morceaux) de la crèmerie Marianne	14€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8€
Mousse au chocolat 66%, sauce caramel au beurre salé	9€
* Le Paris-La Flotte praliné aux noisettes	10€
Le Pavlova du moment	8€
Assortiment de desserts de notre Chef Pâtissier **	14€
Glaces et sorbets maison :	
1 Parfum	3,50€
2 Parfums	5,00€
3 Parfums	7,50€
Supplément chantilly vanillée maison	2,00€

*** : Plats signature**

**** : Disponible uniquement le midi**