



Afin de réduire l'empreinte écologique de notre entreprise sur l'environnement nous
Privilégions les produits frais de la région et évitons de cuisiner des espèces menacées.
Cette carte est élaborée, avec une majorité de poissons de pêche locale, un pêcheur de Port-Des-
Barques à bord de son bateau « la petite fée », nous ramène les poissons de cette carte
La viande de bœuf** est garantie VBF (né, élevé, abattu en France)
Le foie gras que vous trouverez ici, est issu d'un élevage de canard à AUGÉ dans les Deux-Sèvres.

L'Océan a ses caprices et nous regrettons que certains de nos plats puissent parfois manquer.
Nous vous remercions pour votre compréhension.

6 Huîtres Du Bassin de Marennes-Oléron M3	7,40
12 Huîtres Du Bassin de Marennes-Oléron M3	14,50
Salade Essai et noix de joue de cochon confite	6,80
Foie Gras de Canard Mi-cuit au Cognac, « Maison »	11,00
Salade de Croustillants de scampi de langoustines Et Saint jacques poêlées au basilic	11,40



Fritto de Mulet, Carbonara de Nouilles « langue d'oiseau »	9,90
Filet de Bar poché, Etuvée de choux au haçdock Beurre blanc de salicorne	16,20
Suprême de pintadeau Farci de duxelle, Garniture Grand-mère et grenailles rôties	9,90
Pavé de Filet de Bœuf ** «Viande de Bœuf français» au poivre de Séchouan	16,70

Menu Enfant (jusqu'à 11 ans)
9,00 €

Entrée – Plat – Dessert



Déclinaison de Crèmes Brûlées	5,50
Moelleux au cacao, Sauce et sorbet menthe	5,50
Assiette de crèmes glacées, sauce caramel au beurre salé	5,50
Carpaccio d'ananas caramélisé, Arrosé de Rhum	4,80
Assiette de Fromages de Pays (Deux-Sèvres, Vendée)	5,50

Menu à 19,80 €

Salade Essai et noix de joue de cochon confite

ou

6 huîtres Fines de Claire n°3

—

Fritto de Mulet,

Carbonara de Nouilles « langue d'oiseau »

ou

Suprême de Pintadeau Farci de duxelle,
Garniture Grand-mère et grenailles rôties

—

Carpaccio d'ananas caramélisé au rhum

ou

Moelleux au cacao, Sauce et sorbet menthe

Prix nets en Euros, Service compris



Ouvert

Du vendredi midi au dimanche midi

Jusqu'à fin février

Horaires du service restaurant

12 h 00 – 13 h 30

19 h 00 – 21 h 00

Fermeture du restaurant au plus tard 23 h 00
Etablissement fermé de 15h00 à 18h00

