

## LA BRASSERIE DE LA PLAGE

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

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

### Entrées

Planche Bellota ibérique ( <i>à partager</i> )	32€
Planche de la mer : rilette de truite fumé, 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 duxelle 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 Petit-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€
*** <b>Homard Européen rôti au beurre rouge</b> ( <i>Selon arrivage</i> )	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€
Profiteroles 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) mayonnaise</i>	28€
½ Homard froid mayonnaise	32€
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 ...***