



Nous sommes ouverts
tous les jours de 12h à 22h.

La carte

De 12h à 14h30
& de 19h à 22h

Entrées

Velouté glacé de tomate, jabugo	- 8 €
Sardines marinées	- 12 €
Carpaccio thon brûlé	- 14 €
Vanets au naturel, pain-beurre	- 12 €
Charcuterie Ibérique	- 14 €
Petite friture du jour, gribiche	- 14 €
Langoustines brûle-doigts	- 18 €

Plats

Plancha

Maigre	- 26 €
Céteaux	- 24 €
Chipirons primeurs	- 18 €

Feu de bois

Sardines	- 18 €
Thon rouge	- 25 €
Poulpe	- 23 €
Castillat Ibérique	- 20 €

Accompagné d'une garniture au choix

Garnitures

Patatas bravas de l'île de Ré	- 5 €
Salade Verte	
Tomates basilic, menthe, verveine	
Courgette au feu de bois	

Coupes glacées

Pêche Melba ; Café liegeois ; Chocolat liégeois ;
Colonnel ; Coupe fruits rouges ; Yaourt abricot verveine ;
Sorbet Thaï, fruits de saison soupe verveine

Glaces et sorbets

<u>1 boule</u>	- 2,5 €	<u>2 boules</u>	- 4,5 €
Cappucino - café, Framboise, Pistache de Sicile, Mangue, Sorbet Thaï, Noix de coco, Pamplemousse, Chocolat, Vanille, Citron vert, Fraise, Caramel salé, Yaourt			



Moules

Mouclade	- 16 €
Marinière	- 14 €

Accompagné d'une garniture
au choix



Assiette de fromage	- 10 €
---------------------	--------

Desserts

Opéra	- 10 €
Baba au cognac arrangé	
Crème brûlée au Combava	
Fruits d'été à la verveine	
Sorbets et glaces	- 6 €

Les fruits de mer



Huîtres	- 3 € / pièce
Gillardeau spéciale N°3	
Papin de Claire N°3	
Cocktail Ile de Ré	

Plateau	- 48 €
Huîtres, coquillages, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, tourteau ou araignée	

Plateau crustacés	- 46 €
Tourteau ou araignée, langoustines, crevettes roses, crevettes grises	

Plateau royal	- 69 €
Huîtres, coquillages, tourteau, araignée, langoustines, crevettes, demi-homard, bulots, bigorneaux	

Assiettes de l'écailler	- 32 €
Huîtres, coquillages, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux	

Coquillages et crustacés

Amandes	- 8 €
Clams	- 4 € / pièce
Palourdes	- 15 €
Buisson langoustine mayonnaise	- 27 €
Tourteau mayonnaise	- 17 €
Araignée mayonnaise	- 18 €
Bulots mayonnaise	- 13 €
Bigorneaux	- 10 €
Homard Bellevue	- 42 €
Demi-homard Bellevue	- 23 €
Bouquets de crevettes roses	- 19 €
Crevettes grises	- 10 €

Retour de plage

De 14h30
à 18h

Velouté glacé de tomate, jabugo	- 8 €
Sardines marinées	- 12 €
Carpaccio thon brûlé	- 14 €
Charcuterie Ibérique	- 14 €



Les fruits de mer

Huîtres	- 3 € / pièce
Gillardeau spéciale N°3	
Papin de Claire N°3	
Cocktail Ile de Ré	

Plateau	- 48 €
Huîtres, coquillages, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, tourteau ou araignée	



Moules

Marinière	- 14 €
-----------	--------



8 coupes glacées - 9 €

Pêche Melba	
Café liegeois	
Chocolat liégeois	
Colonnel	
Coupe fruits rouges	
Yaourt abricot verveine	
Sorbet Thaï, fruits de saison soupe verveine	

Glaces et sorbets

<u>1 boule</u>	- 2,5 €
<u>2 boules</u>	- 4,5 €

Cappucino - café	
Framboise	
Pistache de Sicile	
Mangue	
Sorbet Thaï	
Noix de coco	
Pamplemousse	
Chocolat	
Vanille	
Citron vert	
Fraise	
Caramel salé	
Yaourt	

Crêpes & gaufres

Sucre	- 5,5 €
Crêpes caramel sel	- 6,2 €
Beurre sucre	- 5,2 €
Confit de fraise	- 5,2 €
Pâte à tartiner	- 6,2 €
Chocolat épicé	- 7,3 €



Suppléments

Chantilly	- 1,2 €
Glace	- 2 €
Flambée	- 1,5 €

Coquillages et crustacés

Bulots mayonnaise	- 13 €
Bouquets de crevettes roses	- 19 €
Crevettes grises	- 10 €