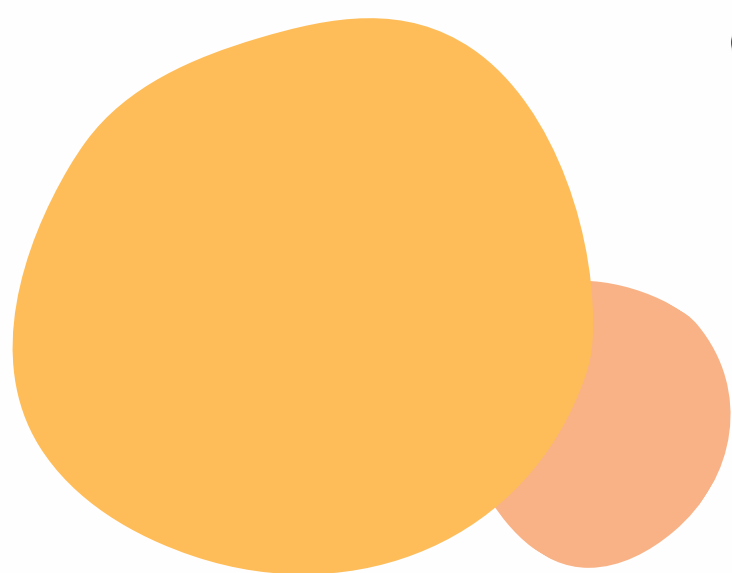
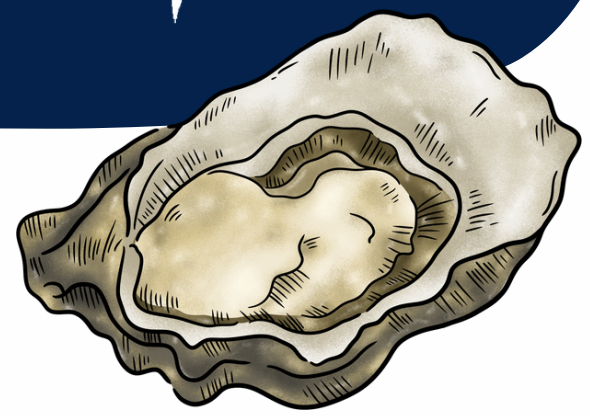
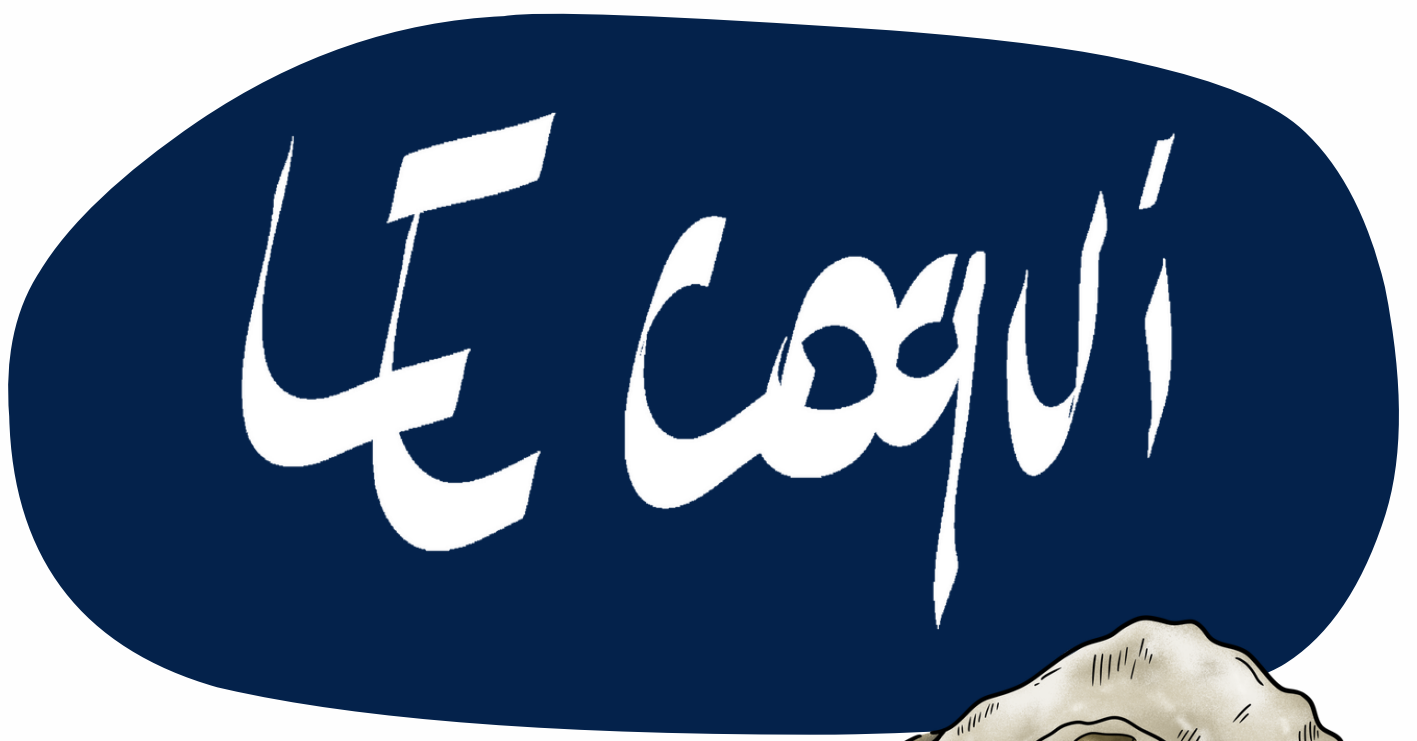
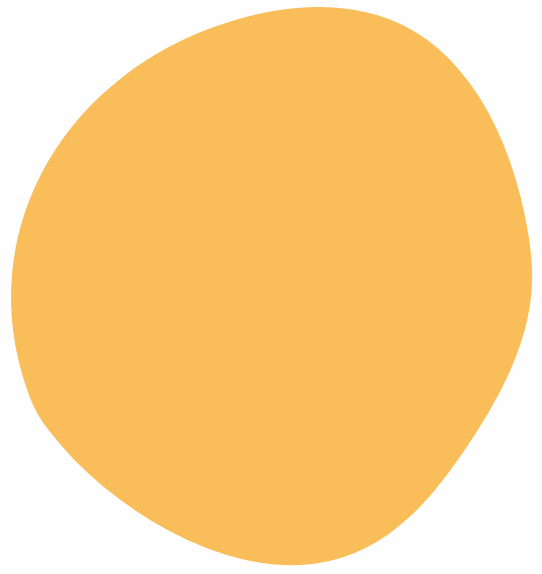
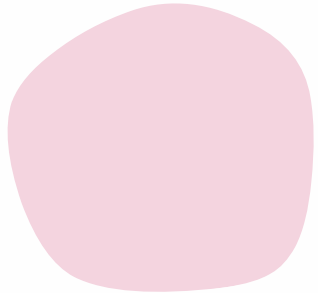






BOISSONS - DRINKS

Cocktails

Spritz Pineau rosé - 9€

Bulles et pineau de l'Île de Ré & eau gazeuse.

Ré Tonic - 12€

Gin de l'île de Ré, tonic & citron

Bloody en Ré - 12€

Jus de tomate, vodka de l'Île de Ré & citron

Bisou violet - 9€

Jus de fraise, violette & limonade

Eaux - water

Abatille Arcachon France

Plate 75cl (still) - 8€

Pétillante 75cl (sparkling) - 8€

Eau Gazéifiée Maison (sparkling)

33cl - 2,5€

46cl - 4€

Apéritifs

Bière de Ré - Île de Ré (beer)

Blonde, Ambré ou Blanche BIO 33cl - 8€

Bière Pression (beer)

Blonde 25cl - 4€ & 50cl - 7€

Pineau de l'Île de Ré Domaine Pelletier

Blanc ou Rosé 4cl - 5€

Ricard 4cl - 4,5€

Martini, Blanco ou Rosso 4cl - 6€

Boissons fraîches

Jus de fruits Alain Milliat (fruit juice)

Orange, tomate ou fraise 33cl - 7€

Jus de raisin gazéifié BIO Île de Ré 33cl - 4€

Limonade 33cl (lemonade) - 4€

Ice-Tea pêche 33cl - 4,5€

Tonic, Fever-Tree 20cl - 5€



L'IODE - SEAFOOD

HUÎTRES - OYSTERS

Huîtres Spéciales Gillardeau n°4 - charnue et sucré (fleshy and sweet) - x6 - 18€

Huîtres Fines de Claire n°3 - fraîche et iodée (fresh and salty) - x6 - 12€



COQUILLAGES & CRUSTACÉS - SHELLFISH & CRUSTACEANS

Bulots 250g, marinade maison épicée maison (whelks) - 12€

Langoustines 4pcs, cuisson maison (langoustine) - 23€

Crevettes roses 8pcs, Madagascar Label Rouge (pink shrimps) - 18€

Tourteau femelle, froid (crab) - 18€ (demi) - 34€ (entier)



PLATEAU DE FRUITS DE MER - SEAFOOD PLATTER

Rivedoux

41€ (par personne)

3 huîtres N°3 (oysters)

3 huîtres N°4 (oysters)

4 Crevettes roses (shrimp)

1 Langoustine

Bulots (whelks)

La Flotte

59€ (par personne)

6 huîtres N°3 (oysters)

6 huîtres N°4 (oysters)

4 Crevettes roses (shrimp)

1 Langoustine

Bulots (whelks)

St - Martin

62€ (par personne)

3 huîtres N°3 (oysters)

3 huîtres N°4 (oysters)

6 Crevettes roses (shrimp)

1 Langoustine

Bulots (whelks)

1/2 Tourteau (Crab)

Fraîcheur et qualité sont la priorité, la disponibilité des produits peut donc varier !





A LA CARTE - ON THE MENU

ENTREES - STARTERS

Carpaccio de Bar & pêche blanche, (Sea Bass & peach carpaccio) - 16€

Anchois à l'ail, artichauts confits & parmesan - (Garlic anchovies, candied artichokes & parmesan) - 13€

Assortiment iodé : 3 huîtres fines N°3, crevettes & bulots - (3 oysters fines, shrimps & whelks) - 15€

PLATS - DISHES

Tartare de Bar, carottes & lentilles, (Sea Bass, carrot & lentil tartare) - 25€

Salade du pêcheur, (fisherman's salad) - 24€

FROMAGES - CHEESES

Assiette 1 fromage au choix. (Plate of 1 cheese of your choice) - 6€

Assiette 3 fromages, (Plate of 3 cheese), - 17€

-

Rocamadour Grillé, herbes de Provence et miel, (Grilled cheese) - 9€

DESSERTS

Dessert maison du moment, (Dessert of the day, homemade) - 9€

Coupe de glace, (ice cream cup) - 1 boule - 5€, 2 boules - 9€, 3 boules - 13€

Fraicheur et qualité sont la priorité, la disponibilité des produits peut donc varier !





CONSERVERIE - CANNERY

RILLETES MAISON MARTHE ÎLE D'OLÉRON

Merlu et citron confit 90g (Hake and preserved lemon) - 10€

Huître au citron 90g (Oyster with lemon) - 10€

Sardines à la fleur de sel 90g (Sardines with fleur de sel) - 10€

Crevettes coriandre & gingembre 90g (Coriander & Ginger Shrimp) - 10€

Saint Jacques & Poitrine fumée 90g (Scallops & Smoked Breast) - 13€

Champignons d'Oléron 90g (végé) (Mushrooms from Oléron) - 9€

Chèvre Tomates 90g (végé) - (Goat Tomatoes) 9€

Grillon Charentais (Porc) 90g (pork) - 9€

ASSORTIMENTS - ASSORTMENTS

Les rillettes sont servis avec cornichons et pain.

The rillettes are served with pickles and bread.

Ars en Ré

3 Rillettes au choix - 26€

3 Rillettes of your choice

Bois Plage

2 Rillettes au choix - 17€

2 rillettes of your choice

NOS VINS A -30% A EMPORTER !

*Non compris dans les assiettes
Prix nets et service compris

