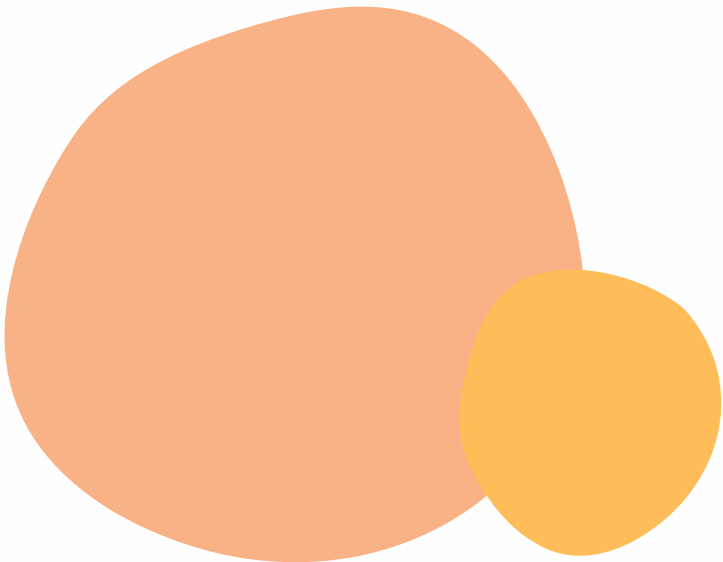
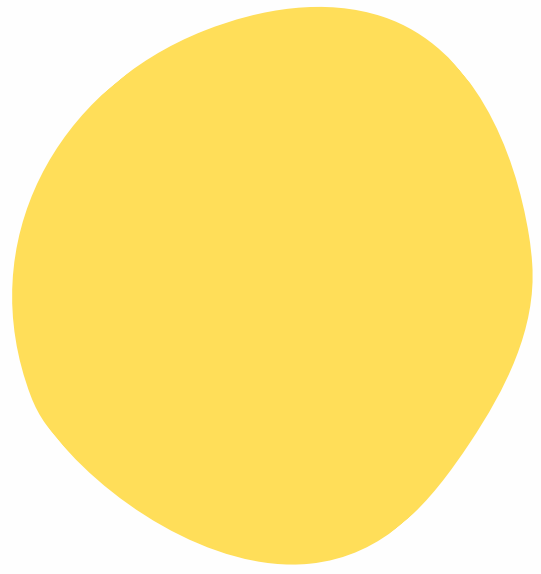
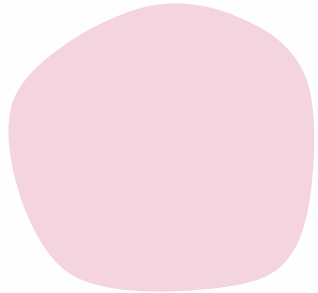






BOISSONS - DRINKS

Cocktails

Spritz Pineau rosé - 10€

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€

Boissons fraîches

Jus de fruits Alain Milliat (fruit juice)

Orange, tomate ou fraise 33cl - 7€

Limonade 33cl (lemonade) - 4€

Coca rouge, zéro, Ice-Tea 33cl - 4,5€

Tonic, Fever-Tree 20cl - 5€

Apéritifs

Bière de Ré - Île de Ré (beer)

Blonde 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€



L'IODE - SEAFOOD

HUÎTRES - OYSTERS

Huîtres Spéciales Gillardeau n°4 - charnue et sucré (fleshy and sweet) - 3€ (pièce)

Huîtres Fines de Claire n°3 - fraîche et iodée (fresh and salty) - 2€ (pièce)



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) - 16€

Tourteau femelle, froid (crab) - 18€ (demi) - 32€ (entier)



PLATEAU DE FRUITS DE MER - SEAFOOD PLATTER

Rivedoux

39€ (par personne)

3 huîtres N°3 (oysters)

3 huîtres N°4 (oysters)

4 Crevettes roses (shrimp)

1 Langoustine

Bulots (whelks)

La Flotte

56€ (par personne)

6 huîtres N°3 (oysters)

6 huîtres N°4 (oysters)

4 Crevettes roses (shrimp)

1 Langoustine

Bulots (whelks)

St - Martin

59€ (par personne)

3 huîtres N°3 (oysters)

3 huîtres N°4 (oysters)

4 Crevettes roses (shrimp)

1 Langoustine

Bulots (whelks)

Tourteau (Crab)

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





MENU

**Entrée & Plat
ou
Plat & Dessert
36€**

**Entrée, Plat & Dessert
43€**

Les entrées et les plats sont servis exclusivement en menu, merci.
Starters and main courses are served exclusively from the menu, thank you.

ENTREES - STARTERS

Carpaccio de daurade au lait de coco (Sea bream carpaccio with coconut milk)
Burrata & crevettes - (shrimp & burrata)
Assortiment iodé : 2 huîtres mix, crevettes & bulots - (oyster, shrimps & whelks)



PLATS - DISHES

Tartare de daurade au oeufs de saumon, (sea bream tartare salmon eggs)
Poke bowl au crevettes, (Shrimps poke bowl)
Assiette de l'écailler, 6 huîtres mix, bulots, langoustine, crevettes, +5€ en menu
(6 mixed oysters, whelks, langoustine, shrimp, +5€ on menu)



FROMAGES & DESSERTS - CHEESES & DESSERTS

Assiette 1 fromage au choix. (Plate of 1 cheese of your choice) - 5€
Assiette 3 fromages au choix, (Plate of 3 cheese of your choice), +5€ en menu - 14€

-
Dessert maison du moment, (Dessert of the day, homemade) - 9€
Rocamadour Grillé, herbes de Provence et miel, (Grilled cheese) - 9€
Coupe de glace, (ice cream cup) - 1 boule - 5€, 2 boules - 9€, 3 boules - 13€

Fraîcheur 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€

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€



RILLETES & CAVIAR - STURIA CAVIAR - AQUITAINE

Langoustine & esturgeon 90g (Langoustine & sturgeon) - 11€

Truffonade & esturgeon 90g (Truffonade & Sturgeon) - 12€

*Caviar Sturia Oscietra, iodée et beurré (iodized and buttery) - 44€ (15g)



ASSORTIMENTS - ASSORTMENTS

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

Les rillettes sont servis avec cornichons et pain.

The rillettes are served with pickles and bread.

*Non compris dans les assiettes

Prix nets et service compris

