



Happy Oysters

6 huîtres & 1 verre de Blanc
13€

Mercredi & Jeudi
19h - 20h



Le Coquille





BOISSONS - DRINKS

Cocktails

Spritz Pineau des Charentes - 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 - 14€

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

Negroni de Ré - 12€

Pineau, gin de l'île de Ré et liqueur d'orange

Bisou violet - 9€

Jus de fraise, violette & limonade

Eaux - water

Abatille Arcachon France

Plate 75cl (still) - 8€

Pétillante 75cl (sparkling) - 9€

Eau Gazéifiée Maison (sparkling)

33cl - 2,5€

46cl - 4€

Apéritifs

Bière de Ré - Île de Ré (beer)
Blonde, Ambré ou Blanche BIO 33cl - 9€

Bière Pression (beer)
Blonde 25cl - 4,5€ & 50cl - 8€

Pineau de l'Île de Ré Domaine Pelletier
Blanc ou Rosé 4cl - 6€

Ricard 4cl - 4,5€
Martini, Blanco ou Rosso 4cl - 6€

Boissons fraîches

Jus de raisin gazéifié BIO Île de Ré 12cl - 5€

Limonade 33cl (lemonade) - 4€

Ice-Tea pêche 33cl - 4,5€

Tonic ou Ginger Beer, Fever-Tree 20cl - 5€

Jus de fruits Alain Milliat (fruit juice)

Tomate ou fraise 33cl - 8€



L'IODE - SEAFOOD

HUÎTRES - OYSTERS

Huîtres Fines de Claire n°3 - fraîche et iodée (fresh and salty) - x6 - 15€
Huîtres Spéciales Gillardeau n°4 - charnue et sucré (fleshy and sweet) - x6 - 21€



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 avec mayonnaise (crab) - 22€ (demi) - 42€ (entier)



PLATEAU DE FRUITS DE MER - SEAFOOD PLATTER

Pain, beurre, citron & vinaigre

Rivedoux

41€ (par personne)

3 huîtres N°3 (oysters)
3 huîtres N°4 (oysters)
6 Crevettes roses (shrimp)
1 Langoustine
Bulots (whelks)

La Flotte

55€ (par personne)

6 huîtres N°3 (oysters)
6 huîtres N°4 (oysters)
4 Crevettes roses (shrimp)
1 Langoustine
Bulots (whelks)

St - Martin

63€ (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 poisson du moment - (Fish carpaccio of the day) - 15€

Huîtres, concombres et menthe - (Oysters, cucumber and mint) - 16€

Assortiment iodé : 3 huîtres fines N°3, crevettes & bulots - (3 oysters fines, shrimps & whelks) - 19€

PLATS - DISHES

Moules de Bouchot & pommes de terre rôtis, (Bouchot Mussels & potatoes) - 24€

Salade crevettes & concombre, (Shrimp and cucumber salad) - 23€

Poisson du moment au four, garniture au choix, (Seasonal baked fish) - 25€

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€

Mini Baba au Rhum arrangé maison & boule de glace vanille - 12€

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) - 11€

Sardines à la fleur de sel 90g (Sardines with fleur de sel) - 11€

Crevettes coriandre & gingembre 90g (Coriander & Ginger Shrimp) - 11€

Saint Jacques & Poitrine fumée 90g (Scallops & Smoked Breast) - 15€

Champignons d'Oléron 90g (végé) (Mushrooms from Oléron) - 10€

Chèvre Tomates 90g (végé) - (Goat Tomatoes) 10€

Grillon Charentais (Porc) 90g (pork) - 10€

Ars en Ré

3 Rillettes au choix - 28€

3 Rillettes of your choice

Bois Plage

2 Rillettes au choix - 18€

2 rillettes of your choice

*Non compris dans les assiettes
Prix nets et service compris

