Le Coqui

L'heure des Huîtres
6 huîtres & 1 verre de Blanc - 12€
Mardi, Mercredi & Jeudi
19h - 20h

A PARTAGER - TO SHARE

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

MAISON MARTHE ÎLE D'OLÉRON

Merlu et citron confit 90g (Hake and preserved lemon, to spread on bread) - 11€
Sardines à la fleur de sel 90g (Sardines with fleur de sel, to spread on bread) - 11€
Crevettes coriandre & gingembre 90g (Coriander & Ginger Shrimp, to spread on bread) - 11€
Saint Jacques & Poitrine fumée 90g (Scallops & Smoked Breast, to spread on bread) - 15€

Champignons d'Oléron 90g (végé) (Mushrooms from Oléron to spread on bread) - 10€
Chèvre Tomates 90g (végé) - (Goat Tomatoes to spread on bread) 10€

Grillon Charentais (Porc) 90g (pork to spread on bread) - 10€

LE FLEURÉ - ÎLE DE RÉ

Sardines en boite fleure de sel & huile d'olive (Canned sardines with fleur de sel and olive oil) - 13€
Sardines en boite flambées au cognac de l'île de Ré (Canned sardines flambéed with cognac from the Ile de Ré) - 13€
Sardines en boite Piment d'Espelette (Canned sardines with Espelette pepper) - 13€

Truite fumée Pyrénnées 90g (Smoked trout from the Pyrenees, to spread on bread) - 14€
Tapenade d'olive noir 90g (végé) (Black olive tapenade) - 10€

L'IODE - SEAFOOD

Servi avec pain, beurre, citron, vinaigre & mayonnaise
Served with bread, butter, lemon, vinegar & mayonnaise

HUÎTRES - OYSTERS

Huîtres Fines de Claire n°3 - fraîche et iodée (fresh and salty) - x6 - 12€
Huîtres Spéciales Gillardeau n°4 - charnue et sucré (fleshy and sweet) - x6 - 18€

COQUILLAGES & CRUSTACÉS - SHELLFISH & CRUSTACEANS

Bulots 250g, marinade maison (Homemade marinade whelks) - 12€
Langoustines 4pcs, cuisson maison - 23€
Crevettes roses 8pcs, Madagascar Label Rouge (pink shrimps) - 18€
Tourteau femelle, froid avec mayonnaise (crab) - 22€ (demi/half) - 42€ (entier/entire)

PLATEAU DE FRUITS DE MER - SEAFOOD PLATTER

Prix pour une personne, servi avec pain, beurre, citron & vinaigre
Price for one person, served with bread, butter, lemon & vinegar

Rivedoux

35€

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

St - Martin

60€

3 huîtres N°3 (oysters)
3 huîtres N°4 (oysters)
6 Crevettes roses (shrimp)
1 Langoustine
Bulots (whelks)
1/2 Tourteau (Crab)

La Flotte

48€

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

Fraîcheur et qualité sont la priorité, la disponibilité des produits peux donc varier !
Freshness and quality are the priority, product availability may therefore vary!

A LA CARTE - ON THE MENU

ENTREES - STARTERS

Tataki de poisson du moment - (Fish tataki of the moment) - 17€
Sardines à l'huile & beurre demi-sel - (Sardines in oil & semi-salted butter) - 13€
Assortiment iodé : 3 huîtres fines N°3, crevettes & bulots - (3 oysters fines, shrimps & whelks) - 16€

PLATS - DISHES

Moules de Bouchot marinières & pommes de terre rôties, (Bouchot Mussels & potatoes) - 24€
Brochettes de crevettes marinées Chimichurri, garniture au choix, (Chimichurri Marinated Shrimp Skewers) - 32€
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 & honey) - 9€

DESSERTS

Dessert maison du moment, (Dessert of the day, homemade) - 9€
Mini Baba au Rhum arrangé maison & glace vanille, (Homemade rum biscuit & vanilla ice cream) - 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 peux donc varier !
Freshness and quality are the priority, product availability may therefore vary!