



LA CARTE

Du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h30,
Le dimanche soir de 19h à 21h30

Monday to Saturday from 12h pm to 2 pm and from 7pm pm to 9.30 pm
Sunday evening from 7 pm to 9.30 pm

All our dishes and pastries are designed and made by our Chefs

Prix net TTC – Service compris

La carte

Du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h30,
Le dimanche soir de 19h à 21h30

Monday to Saturday from 12h pm to 2 pm and from 7pm pm to 9.30 pm
Sunday evening from 7 pm to 9.30 pm

Entrées / Starters

Cheese naan fait maison, condiment d'herbes fraîches et tahini Homemade cheese naan with fresh herb condiment and tahini	12 €
Houmous légèrement fumé au foin puis parfumé au yuzu, huile pimentée et pains pita Lightly smoked hummus with hay then flavored with yuzu, chili oil and pita breads	11 €
Bolas de quinoa, condiment miel et moutarde Quinoa bolas, honey and mustard condiment	12 €
Foie gras au torchon, chutney de saison Foie gras au torchon, seasonal chutney	24 €
Crudo de thon rouge en nage de cerises, huile de tagette passion et pickles Crudo of red tuna in a cherry sauce, passion tagetes oil and pickles	18 €
Ceviche de Dorade, « lecce del tigre » et maïs Ceviche of Sea bream, "lecce del tigre" and corn	14 €

Prix net TTC – Service compris

Plats / Dishes

Aubergine confite au miso, condiment de fruits jaunes, pralin de graines de courges et espuma de Feta	23 €
Aubergine confit with miso, yellow fruit condiment, pumpkin seed pralin and feta espuma	
Filet de maigre à la plancha, asperges vertes juste croquante, tomates cerises et sauce vierge d'herbes du jardin de « Violette & Capucine »	27 €
Filet of lean meat a la plancha, crisp green asparagus, cherry tomatoes and virgin herbs from the 'Violette & Capucine' garden	
Thon rouge mi-cuit pané au sésame, carottes rôties au miel et pesto de fanes au satay	32 €
Semi-cooked sesame-breaded red tuna, honey-roasted carrots and satay leaf pesto	
Filet de bœuf façon « tigre qui pleure », riz jasmin à l'ail frits et copeaux de noix de coco	30 €
"Crying tiger" fillet of beef, fried garlic rice and coconut shavings	
Homard bleu servi chaud avec son beurre aux algues de l'Île de Ré de chez « Aoré », accompagné de pommes de terre grenailles	18 € / 100 g
Blue lobster served hot with seaweed butter from the Île de Ré 'Aoré', served with roast potatoes	

Ateliers brasero (voir ardoise)

- Tous les midis -

une cuisine au feu de bois préparée sous vos yeux.

Brazier sessions -Every lunchtime-

Prix net TTC – Service compris

Fromage & desserts / Cheese & Desserts

Assiette de fromage et gel de lavande maison Cheese platter with homemade lavender gel	19 €
Soufflé glacé chocolat et whisky, coulant praliné et nougatine Iced chocolate and whisky soufflé with flowing praline and nougatine	15 €
Pavlova de saison Seasonal Pavlova	13 €
Le cookie mi-cuit à déguster à la cuillère et sa boule de glace vanille (<i>à commander en début de repas</i>) Half-baked cookie with spoon and scoop of vanilla ice cream (to be ordered at the beginning of the meal)	10 €
Baba au pisco en soupe de fraise au sureau Pisco Baba in Strawberry and Elderberry Soup	14 €

Menu enfant / Kid's menu 25€

Fish and chips OU nuggets	Fish and chips OR Nuggets
Garniture : Frites ou légumes	Side choice: french fries OR legums
Coupe de glaces (2 boules au choix)	Ice cream cup (2 scoops of your choice)
Sirop à l'eau	Fruit sirop

Prix net TTC – Service compris

LE MENU HR BEACH

Entrée / Plat / Dessert / Mignardise : **47 €**

Entrée-Plat OU Plat-Dessert / Mignardise : **39 €**

ENTRÉES

Duo de bulots et bigorneaux

6 Huitres n°3 “ La Cabane Océane”

Salade de poulet boucané

Salade verte, poulet fumé au brasero froid effiloché, grenade, concombre, vinaigrette, coriande

Mousse de tourteau, crème d’avocat

PLATS

Trilogie de la mer

“ 3 Crevettes roses, 2 Gambas, 3 langoustines ”

L’assiette de notre écaillé

“ 3 huitres, 3 crevettes, 2 langoustines, bulots et crevettes grises ”

Pêche du jour, garniture du chef

““ Filet de cabillaud, sauce coraline, et mini carottes rôties””

Poitrine de veau roulée, sauce blanquette et riz blanc

DESSERTS

Tarte caramel, algues et glace tanaïsie

Clafoutis aux cerises

MIGNARDISES

Prix net TTC – Service compris

LE BRUNCH DU DIMANCHE

Tous les dimanches de 11h30 à 14h30

Buffet à volonté – Sur réservation

Un généreux buffet entre terre & mer, garni de plusieurs mets salés, sucrés, de saison et/ou sans gluten.

Chaque dimanche, **un atelier brasero** est également mis à l'honneur : le poulet fumé au foin en crapaudine; Côte de bœuf; Tentacule de poulpe; Merlu de 800g à l'espagnole; etc...

Profitez du brunch l'été sur la terrasse face à l'océan et dégustez des produits frais sous forme de buffet.



58 € par personne (hors boissons alcoolisées)

25 € par enfant (- de 12 ans)

Prix net TTC – Service compris



HR BEACH BRASSERIE
44 avenue de la plage - 17630 LA FLOTTE