



LA CARTE

Du lundi au dimanche de 19h à 22h00,

Monday to Sunday from 7pm pm to 10pm

All our dishes and pastries are designed and made by our Chef
Tous nos plats et pâtisseries sont pensés et réalisés par notre Chef

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

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 €
Glace ou sorbet maison : 1,2, 3 parfums Homemade Ice cream	3 €/boule

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 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