

CARTE DE L'ÉCAILLER

Du Lundi au Dimanche | 12h à 14h & 19h à 21h

Les Huîtres

huîtres élevées sur l'île de Ré

N° 3 de la Famille Le Corre

6 Huîtres	14
9 Huîtres	20
12 Huîtres	27

Spéciales de la Famille Le Corre

6 Huîtres	17	20
9 Huîtres	24	29
12 Huîtres	33	38

Les assiettes de la mer

Accompagnées d'une mayonnaise, un aioli, un beurre d'algues, échalotes au vinaigre et pain toasté

Crevettes roses (6pcs-20/30)	20
Grosses Crevettes roses (2pcs-150/200g)	24
Langoustines de nos côtes (8pcs-16/20)	26
Bulots (300g)	14
Pinces de tourteaux	19
Homard bleu européen entier (800/1000) <i>selon le poids - prix indiqué pour 100g</i>	15
Seiche à la plancha <i>en persillade ou au chorizo poivron</i>	17
Crevettes flambées au pastis de l'Île de Ré	19
Boîte de sardines «Le Fleuré», Rivedoux Plage, beurre Charentes-Poitou	10

Assiette de l'île

3 crevettes roses, 2 langoustines, 50gr bulots	19
---	----

Assiette de l'écailler

3 Huîtres, 3 crevettes roses, 2 langoustines, 50g bulots	24
---	----

Prix net TTC - Service compris

Les plateaux de fruits de mer

Accompagnées d'une mayonnaise, un aioli, un beurre d'algues, échalotes au vinaigre et pain toasté

Plateau de l'écailler

8 huîtres "La Famille LE CORRE", 6 Crevettes roses, 4 Langoustines, 50gr Bulots, crevettes grises	39
---	----

Plateau Rétais

12 huîtres "La Famille LE CORRE", Crevettes roses (8pcs-20/30), 4 Langoustines, 2 pinces de Tourteau (2pcs-12/20), 100gr Bulots, crevettes grises	52
---	----

Grand plateau de l'Armateur

12 huîtres "La Famille LE CORRE", Crevettes roses (10pcs-20/30), 4 Langoustines, 2 Pinces de Tourteau, 200gr Bulots, Homard Bleu Européen entier (400/600), crevettes grises.	149
---	-----

Caviar d'Aquitaine IGP

Servi avec des blinis et ses garnitures

Boîte de 20gr	54
Boîte de 30gr	80

CARTE DE L'ARMATEUR

Du Lundi au Dimanche | 12h à 14h & 19h à 21h

Saveurs marines & terriennes

Soupe de poissons de roche, croûtons, aïoli	16
Oeufs de poule Bio mimosa à la chair de crabe et salicône	13
Mulet noir mariné en fines tranches, rhubarbe et raisins de mer	18
Asperges blanches, citron-poivre, sabayon au Champagne	19

Poissons

Moules à la crème Charentaise, frites	17
Homard bleu rôti au beurre demi-sel, mayonnaise Rétaise, frites selon le poids - prix indiqué pour 100gr	15
Retour de pêche à la vapeur d'algues, petits pois, carottes et oignons nouveaux	24

Viandes

Fricassée de volaille jaune aux morilles	24
Entrecôte de 300gr VBF, sauce béarnaise	28

Garnitures

Salade et légumes en fins copeaux
Pommes de terre AOP "Ile de Ré"
Légumes de saison

Gourmandises

Assiette de fromages	12
Tarte fine aux pommes, crème crue Charentaise, caramel beurre salé	10
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10
Fraises au jus, sorbet yaourt, madeleine au miel de l'île de Ré	13
Baba au Cognac Rétais, Chantilly	14
Gâteau tiède au chocolat, praliné noisette	12

NOS MENUS

MENU DE L'ARMATEUR

AU DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS-FÉRIÉS)

Entrée & plat ou Plat et Dessert **28€**

36€ Entrée, plat et dessert

LES ENTRÉES

Soupe de poissons de roche, croûtons, aioli

~~

Asperges blanches, citron-poivre, sabayon au Champagne

~~

Assiette de fruits de mer :
3 huîtres, 3 crevettes et bulots

LES PLATS

Retour de pêche à la vapeur d'algues, petits pois, carottes et oignons nouveaux

~~

Moules crème charentaise, frites

~~

Suprême de volaille, crème champignons, pommes de terres

LES GOURMANDISES

Assiette de fromages

~~

Tarte fine aux pommes, crème crue Charentaise, caramel beurre salé

~~

Fraises au jus, sorbet yaourt, madeleine au miel de l'Ile de Ré

MENU P'TIT MOUSSE – 16 €

Jusqu'à 10 ans

Plats

Poisson pané croustillant

Suprême de volaille rôti

Steack haché

Garnitures

Légumes de saison

Pommes frites

Coquillettes

Desserts

Fraises, Chantilly

Gâteau tiède au chocolat

Glaces deux boules au choix

Prix net TTC – Service compris

CARTE DU BAR

Du Lundi au Dimanche | Service en continu de 10h30 à 22h30

Apéritifs

Campari 6cl	6.00
Pineau des Charentes 8cl	8.00
<i>Blanc ou rouge</i>	
Très vieux Pineau des Charentes 8cl	20.00
Ricard 2cl	4.00
Kir 12cl	8.00
Kir Royal 12cl	14.00
Champagne à la coupe 12.5cl	13.00
Joseph Perrier	

Eaux minérales 75cl

Abatilles Plate	8.00
Abatilles Gazeuse	8.00

Softs Maison

Thé glacé à la pêche 40cl	9.00
Café frappé 25cl	6.00
Chocolat frappé 25cl	8.00

Bières Bouteilles 33cl

Bière de Ré – Blanche	8.00
Bière de Ré – Blonde	8.00
Bière de Ré – Ambrée	8.00
Jupiler Bière sans alcool	8.00

Boissons chaudes

Expresso café Merling	2.80
Noisette	3.00
Crème	5.00
Double expresso	5.60
Cappuccino	6.00
Chocolat chaud Merling	7.00
Chocolat Viennois	7.50
Thés	6.00

Earl Grey, Darjeeling, vert menthe,
Ceylan, Rooibos, Jasmin, fruits rouges

Infusions	6.00
Verveine, tilleul, camomille	

Bières Pression

Pression

Cadette IPA 6°	
25cl	5.50
50cl	10.00
Stella Artois 5°	
25cl	4.50
50cl	8.00

Liqueurs et spiritueux

Amaretto 4cl	8.00
Bailey's 4cl	8.00
Cointreau 4cl	9.00
Limoncello 4cl	8.00
Get 27 4cl	8.00
Get 31 4cl	8.00
Menthe Pastille 4cl	9.00
Deljoy – Cognac & Citron 4cl	10.00
Chartreuse verte 6cl	12.00

Softs

Sodas 33cl	7.00
Perrier, Orangina, Coca-Cola, Coca-cola Zéro, Ginger Beer, Limonade	

Jus et nectars Granini 25cl

Orange, A.C.E., fraise, abricot, ananas, tomate	5.50
Sirops servis avec une Evian 25cl	

COCKTAILS SIGNATURE

Le Phare

15cl

15

Cocktail aux accents marins, où le Lillet blanc rencontre la fraîcheur du citron, une touche saline évoquant l'océan, le tout sublimé par la finesse du crémant et l'éclat du lemon tonic.

Le Rétais

22cl

15

Comme une promenade sur les dunes : la fraîcheur du concombre et de l'aneth danse avec la vivacité du citron vert, relevée d'une eau de salicorne aux accents marins, tandis que le tonic prolonge cette vague délicate et rafraîchissante.

Le Cardinal

20cl

15

Comme un verger au bord de l'Atlantique : la G'Vine Floraison – gin français – déploie ses notes florales, enlacées par la douceur de la pêche de vigne et la vivacité du verjus, tandis qu'une brise de romarin et la finesse du tonic prolongent cette échappée entre terre et mer.

La Dune Rouge

18cl

Un parfum d'été au bord de l'eau : le rhum ambré se mêle à la gourmandise de la fraise, réveillé par le citron vert, tandis qu'une touche de basilic et la légèreté du soda évoquent une brise marine douce et ensoleillée.

L'Armateur

19cl

16

Un souffle venu du large et des terres volcaniques : la rencontre de la tequila et du mezcal s'illumine avec l'amertume du pamplemousse et la vivacité du citron vert, adoucie par l'agave, tandis qu'une pointe saline et l'effervescence du soda rappellent l'écume de la mer.

MOCKTAILS SIGNATURE – 14€

La Brise

17cl

*Jus de pamplemousse rose
fleur d'oranger
sirop de romarin
jus de citron
soda de pamplemousse*

L'Écume

14cl

*Purée de fraise
jus de citron
sirop de basilic
eau gazeuse*

Le Jardin Marin

16cl

*Jus de pomme verte
jus de citron
sirop de basilic
solution saline
two plain soda*

Le Richelieu

17cl

*Purée de pêche
verjus
cordial thym
eau pétillante*

La Marée Basse

17cl

*Jus de concombre
pomme verte et matcha
jus de citron vert
sirop d'algues
eau gazeuse*

**Laissez-vous guider par vos envies,
nous pouvons également réaliser pour vous les grands classiques du bar**

Prix net TTC en euros – Service compris