

L'ARMATEUR

BRASSERIE CONTEMPORAINE

Face à l'horizon, là où l'océan dicte le rythme et inspire les hommes depuis toujours, **L'Armateur** vous invite à embarquer pour une escale singulière.

Dans cette brasserie contemporaine tournée vers l'océan, la cuisine suit le mouvement des marées. Elle est franche, lisible, profondément ancrée dans son territoire.

Chaque produit est respecté, chaque saveur est guidée.

Sous l'impulsion du Chef Matias AHUMADA MILLA en collaboration avec **Ducasse Conseil**, la carte trace une route claire : celle d'une cuisine accessible et exigeante à la fois, où l'élégance se cache dans la simplicité et la justesse des goûts.

À L'Armateur, on vient prendre le large, le temps d'un instant.

Ressentir l'air salin, partager une table vivante, et goûter à un art de recevoir sincère, entre convivialité de brasserie et raffinement discret.

Bienvenue à bord
Cédric André le Directeur de la restauration



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 de la **vodka**, 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

16

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

L'Ecume

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

La Brise

17cl

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

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

CARTE DE L'ÉCAILLER

Les Huîtres

huîtres élevées sur l'île de Ré par la Famille Le Corre

	Les N° 3	Spéciales
6 Huîtres	14	20
9 Huîtres	20	29
12 Huîtres	27	38

Les assiettes de la mer

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

Crevettes roses (6pcs-20/30)	20
Langoustines de nos côtes (8pcs-16/20)	26
Bulots (300g)	14
Pinces de tourteaux	19
Homard bleu européen entier (800/1000) mayonnaise maison selon le poids - prix indiqué pour 100g	18
Demi Tourteau selon arrivage	19
Boite de sardines «Le Fleuré», Rivedoux Plage, beurre Charentes-Poitou	10
Assiette de l'île	19
3 crevettes roses, 2 langoustines, 50gr bulots	
Assiette de l'écailler	24
3 Huîtres, 3 crevettes roses, 2 langoustines, 50g bulots	

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

39

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

Plateau Rétais

52

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

Grand plateau de l'Armateur

149

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

Caviar d'Aquitaine IGP

Servi avec des blinis et ses garnitures

Boîte de 20gr

54

Boîte de 30gr

80

CARTE DE L'ARMATEUR

Entrées marines & terriennes

Soupe de poissons de roche, langoustines, croûtons, aïoli épicée, comté	16
Ceviche de saumon, leche de tigre	16
Crèmeux d'artichaut, oeuf poché, parmesan, huile de truffe	14
St Jacques snackées, beurre blanc aux agrumes, tobiko yuzu	18
Os à moelle au beurre d'algues, jus corsé marin	13

Plats

Demi-magret de canard au Porto, purée Vitelottes, betteraves rôties	25
Homard bleu rôti au beurre demi-sel, mayonnaise Rétaise, garniture au choix. Prix selon le poids	18/100gr
Filet de boeuf Terre et Mer 200gr crevettes pil pil, pommes pont neuf, jus corsé truffé	36
Turbot grillé légumes à la plancha beurre noisette tobiko wassabi	28
Tentacules de poulpe aigre douce, purée de pomme de terre au chorizo, sauce poivrons et sirop d'érable	26
Linguine alle vongole	22
Risotto de St Jacques snakées	28
Filet de bar en feuille de banane, sauce chimichurri, poireau brulé, crèmeux de céleri	24

Fromage

15

Sélection de 3 fromages de notre plateaux avec sa griotine

Garnitures

8

Légumes croquant
Pommes de terre pont neuf
Purée de pommes de terre



Végétarien Sans Gluten

Gourmandises

Lemon curd yuzu meringué accompagné de son biscuit	13
Mi cuit chocolat, coeur dulce leche, glace yaourt	14
Cheesecake miel pistache, figue rôtie	13
Pomme caramélisée en panier, pop corn caramel au beurre salé	12
Tartare d'ananas, passion mangue, granité orange sanguine	12

MENU P'TIT MOUSSE – 16 €

Jusqu'à 10 ans

Plats

Poisson pané croustillant
ou
Suprême de volaille rôti
ou
Steack haché

Garnitures

Légumes de saison
ou
Pommes frites
ou
Coquillettes

Desserts

Fraises, Chantilly
ou
Gâteau tiède au chocolat
ou
Glaces deux boules au choix



Végétarien



Sans Gluten

MENU DE L'ARMATEUR

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

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

Entrée, plat et dessert **36€**

LES ENTRÉES

Os à moelle au beurre d'algues

~~

Crèmeux d'artichaut, oeuf poché, parmesan, huile de truffe

~~

Assiette de fruits de mer :

3 huîtres, 3 crevettes et bulots

LES PLATS

Demi-magret de canard au porto, purée Vitelottes,
betteraves rôties

~~

Filet de bar en feuille de banane, sauce chimichurri,
poireau brûlé, crèmeux de céleri

~~

Linguine alle vongole

LES GOURMANDISES

Mi cuit chocolat, coeur dulce leche, glace yaourt

~~

Cheesecake miel pistache, figues rôties

~~

Tartare d'ananas, passion mangue, granité orange sanguine

Prix net TTC – Service compris

CHAMPAGNE 75cl

Joseph Perrier Brut – 100
Joseph Perrier ½ – 55
Blanc de Noir 1924 – 110
Ruinart Brut – 160
Thiénot Vintage 2015 – 200
Ruinart Blanc de Blanc – 220
Louis Roederer 244 – 260

VIN BLANC 75cl

Les Plos Chardonnay Pays d'Oc – 40
Je résiste à tout sauf à la tentation – Côtes du Rhône – 42
Terres De Chatenay Macon Perronne – 42
Domaine de la Ragotière sauvignon – 44
Claude Michot Pouilly Fumé – 45
Domaine Christophe Camu Chablis – 75
Hautes-Côtes de Beaune – 75

VIN ROUGE 75cl

L'enchantement simple – Minervois – 42
Le rouge de L'azerolle – Minervois – 45
Château Philippe le Hardi Pinot Noir – 48
Domaine Pradelle Crozes Hermitage – 65
Gigondas – Côtes de Rhône – 75
Joseph Drouhin Côte de Nuits-Villages – 80
Château la Rose Tremière – Pomerol – 90
Chateau De Fieuzal 2014 – Pessac Leognan – 130
Saint Joseph – Vignes de l'Ospice – 180

VIN ROSE 75cl

Jasci – cerasuolo d'abruzzo – 32
Les jardins de Bergerac – 35
Tom et Lilly – Château Mirausse Pays d'Oc – 36
Mouton Cadet Mathilde – 42
Château Minuty – 48
Côte de provence La vie en rose – 52

**N'hésitez à demander nos vins d'exception que nous
nous ferons le plaisir de vous présenter.**

Prix net TTC – Service compris

SELECTION DE VIN AU VERRE

14cl

Champagne

Prosecco – 10

Joseph Perrier Brut Champagne 13

Vin Blanc

Les Plos Chardonnay Pays d'Oc – 8

notes de citron et pomme

Je résiste à tout sauf à la tentation Côtes du Rhône – 8

notes de pomme verte, d'agrumes et de citron vert

Pouilly Fumé Claude Michot Loire – 10

minéral, agrumes et pêche

Chablis Camu Bourgogne – 11

notes de citron et pamplemousse

Château Malfourat Monbazillac – 11

vin liquoreux, notes de miel, fruits confits et pain d'épice

Vin Rouge

Minervois Le Grand Penchant – 9

fruité, épicé et bien équilibré

Philippe Le Hardi Pinot Noir – 9

notes de cerise et de fruits rouges

Château Lamarque Haut Médoc – 10

notes de bois, prune et mûre

Domaine Pradelle Crozes Hermitage – 10

notes de fruits rouges et cuir

Vin Rosé

Château Minuty – 9

notes de fraise, pêche et agrumes

La Vie en Rose Roubine Côtes de Provence – 9

notes de baie et de fruits rouges

Prix net TTC – Service compris

CARTE DU BAR

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
<i>Joseph Perrier</i>	

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

Bières Pression

<i>Cadette IPA 6°</i>	
25cl	5.50
50cl	10.00
<i>Stella Artois 5°</i>	
25cl	4.50
50cl	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	

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	4.50

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

