

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 MALIKA 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 !



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
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>	18
Tentacules de poulpe à la plancha  <i>en persillade</i>	17
Crevettes flambées au pastis de l'Ile de Ré	19
Boîte 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	

Prix net TTC - Service compris
La demi-pension comprend selon la sélection  :
entrée et plat, ou plat et dessert.



Les plateaux de fruits de mer

*Accompagnées d'une mayonnaise, un aïoli, 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,
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),
100gr Bulots,
Crevettes grises

Grand plateau de l'Armateur

149

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.

Caviar d'Aquitaine IGP

Servi avec des blinis et ses garnitures

Boîte de 20gr

54

Boîte de 30gr

80

CARTE DE L'ARMATEUR

Saveurs marines & terriennes

Soupe de poissons de roche, croûtons, aioli 	16
Oeufs de poule Bio mimosa à la chair de crabe et salicorne 	13
Melon, concombre, gaspacho et chèvre cendré   	16
Tomates multicolores, burrata, pesto de pistaches  	17
Mulet noir mariné en fines tranches, rhubarbe et raisins de mer 	18

Poissons

Moules à la crème Charentaise, frites  	17
Homard bleu rôti au beurre demi-sel, mayonnaise Rétaise, frites 	18/100gr
Prix selon le poids	
Fish and chips, sauce tartare marine 	22
Retour de criée à la vapeur d'algues, petits pois, carottes et oignons nouveaux 	24
Linguine alle vongole	22
Risotto de la mer avec sa bisque de homard	20

Viandes

Fricassée de volaille jaune aux morilles  	24
Tartare de boeuf, condiments et mayonnaise à l'huître 	24
Entrecôte de 300gr VBF, sauce béarnaise 	28

Garnitures

8

Salade et légumes en fins copeaux

Pommes de terre AOP "Ile de Ré"

Légumes de saison

Prix net TTC – Service compris
La demi-pension comprend selon la sélection  :
entrée et plat, ou plat et dessert.

Gourmandises

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

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

Prix net TTC – Service compris
La demi-pension comprend selon la sélection  :
entrée et plat, ou plat et dessert.

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

Soupe de poissons de roche, croûtons, aioli

~~

Melon, concombre, gaspacho et chèvre cendré

~~

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

LES PLATS

Retour de criée 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

Prix net TTC – Service compris

CHAMPAGNE

75cl

Champagne

Joseph Perrier Brut – 90

Joseph Perrier ½ – 50

R de Ruinart Brut – 160

Ruinart Blanc de Blanc – 220

VIN BLANC 75cl

Côtes du Rhône – 36

Les Plos Chardonnay Pays d'Oc – 37

Claude Michot Pouilly Fumé – 40

Terres De Chatenay Macon Perronne – 42

Je résiste à tout sauf à la tentation

Domaine Christophe Camu Chablis – 75

VIN ROUGE 75cl

L'Idiot – Merlot VDF – 36

Le Grand Penchant – Minervois – 38

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 Milens – Saint Emilion grand cru – 90

Chateau De Fieuzal 2014 – Pessac Leognan – 130

Saint Joseph – Vignes de l'Ospice – 180

VIN ROSE 75cl

Jasci – cerasuolo d'abruzzo – 32

Dourthe N°1 Bordeaux – 35

Tom et Lilly – Château Mirausse Pays d'Oc – 36

Mouton Cadet Mathilde – 42

Château Minuty – 48

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

Joseph Perrier Brut Champagne 13

Vin Blanc

Les Plos Chardonnay Pays d'Oc – 8
Je résiste à tout sauf à la tentation Côtes du Rhône – 8
Pouilly Fumé Claude Michot Loire – 10
Chablis Camu Bourgogne – 11
Vin du moment – 9

Vin Rouge

Philippe le Hardi Pinot Noir Bourgogne – 9
Pradelle Crozes Hermitage – 10
Vin du moment – 9

Vin Rosé

Château Minuty – 9
La Vie en Rose Roubine Côtes de Provence – 9
Vin du moment – 9

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

