

Les Entrées

Salade gourmande de canard au foie gras 15,00
(salade verte, gésiers confits, cœurs de canard, magret fumé, foie gras poêlé.)

Assiette de saumon fumé maison à la crème d'orties.... 14,00

Terrine de foie gras au pineau des Charentes..... 15,00
Confiture de tomates vertes de la Josière

 *Croustillant de crevettes roses aux légumes..... 14,00*
sur salade d'endives.

Assiette de La Cotinière..... 14,00
Langoustines, crevettes, bulots

Soupe de Poissons et sa Garniture 9,00

Les Huîtres N° 2 et 3 de Marennes Oléron

6 Fines de Claire 9,00

9 Fines de Claire13,00

12 Fines de Claire16,00

Plateau de Fruits de Mer *(sur commande)*

Pour 1 personne 25,00

*½ crabe, 4 langoustines, 4 huîtres, crevettes roses, bulots, bigorneaux,
palourdes*

 **Plats fraîcheur, vapeur ou sans matières grasses**


Nos arrivages de poissons, crustacés, de fruits de mer et de primeurs
sont tributaires des marchés et des saisons.

Prix nets en euro - Boissons non comprises

Les Viandes

Rognon de veau grillé à la crème de moutarde jaune..... 16,00

Magret de canard grillé en brochette, sauce agrumes.... 17,00

 Brochettes de volaille grillées, sauce citron olives... .. 15,00

Filet mignon de porc mariné et grillé..... 15,00

Entrecôte grillée* (250g) 18,00

* sauce au choix : échalote confites, Roquefort,
marchand de vin

Les Poissons

Grosse aile de raie pochée, sauce citron..... 19,00

Escalope de saumon rôti, sauce aux crevettes..... 15,00

Steak de requin, crème de paprika doux 16,00

Seiche grillée, au beurre d'ail..... 16,00



 Dos de cabillaud vapeur, légumes 15,00

Les Légumes

Assiette gourmande de légumes du jour..... 8,50

 Assortiment de légumes vapeur..... 6,50

Assiette de frites 3,00

 **N'oubliez pas**
les suggestions du chef ! 

 **Plats fraîcheur, vapeur ou sans matières grasses**

Toutes nos viandes (poids crus) et tous nos poissons sont accompagnés de légumes de saison. Nos arrivages de poissons, crustacés, de fruits de mer et de primeurs sont tributaires des marchés et des saisons.

Prix nets en euro - Boissons non comprises

A l'ardoise !



Menu du Jour à 18 €

Entrée + Plat + Dessert

Menu du Jour à 15 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Menu enfant (-12 ans) à 8.50 €

Bavette ou Filet de Poisson selon marché

Légumes au choix

Glace 1 boule

1 verre de jus de fruit ou soda 20 cl



Menu à 23.50 €

Salade de la mer aux coquillage frais

ou

Terrine fraîcheur de légumes au magret fumé

∞∞



Poisson du jour poché, à la crème d'orties

ou

Suprême de volaille en cocotte aux asperges

ou

Émincé de magret grillé, crème d'échalotes

∞∞

Tulipe aux fraises à la chantilly

ou

Marquise au chocolat maison

ou

Coupe de glace avec chantilly (2 boules)

Toutes nos viandes (poids crus) et tous nos poissons sont accompagnés de légumes de saison. Nos arrivages de poissons, crustacés, de fruits de mer et de primeurs sont tributaires des marchés et des saisons.

Prix nets en euro - Boissons non comprises

Les Assiettes

<i>Salade verte.....</i>	<i>2,50</i>
<i>Fromages (suivant marché)</i>	<i>6,00</i>

Les Desserts Maison *



<i>Crème Brûlée à la cardamome.....</i>	<i>6,00</i>
<i>Tarte fine aux pommes, caramel à l'orange, glace confiture de lait</i>	<i>6,00</i>
<i>Profiteroles à la vanille, sauce chocolat</i>	<i>9,00</i>
<i>Tulipe aux fruits frais</i>	<i>6,00</i>
<i>Parfait glacé aux fraises à la menthe douce....</i>	<i>6,00</i>

** à commander dès le début du repas*

Et la Carte des Glaces ! ...