

NOTRE ECAILLE

Disponible de 12h à 14h et de 19h à 22h

Huîtres n°4 « L'Ostreica » fine de pleine mer élevée Île de Ré	Huîtres n°3 « L'Ostreica » fine de pleine mer élevée Île de Ré	Huîtres n°3 Spéciale « Le Corre »
6 Huîtres 8€	6 Huîtres 11€	6 Huîtres 15€
8 Huîtres 11€	8 Huîtres 18€	8 Huîtres 22€
12 Huîtres 16€	12 Huîtres 24€	12 Huîtres 28€

Assiettes de Fruits de mer :

Bigorneaux (100g) *	8€
Crevettes grises (60/80g) pêchées sur nos côtes (<i>en saison</i>)	8€
Bulots (300g) *	12€
Pinces de crabes (300 / 400g) (<i>selon arrivage</i>) *	18€
Crevettes rouges sauvages (7 pièces - 16/20) *	19€
Gambas sauvages (5 pièces - 10/20) *	22€
Langoustines de nos côtes (7 pièces - 10/15) *	24€
Tourteau entier * (<i>suivant arrivage</i>)	28€
Homard Bleu Européen entier (environ 750g) *	12€/100g
Langouste entière (environ 1kg) * (<i>en saison</i>)	16€/100g

Assortiment de la Mer :

6 Huîtres n°3 « L'Ostreica »**, 4 Crevettes rouges*, Bulots*, Bigorneaux* 23€

Plateau À la Tchao:

8 Huîtres n°3 « L'Ostreica »**, 5 Crevettes rouges*, 3 Langoustines*, Bulots*, Bigorneaux* 39€

Plateau La Rose des Vents :

12 Huîtres n°3 « L'Ostreica »**, 4 Crevettes rouges*, 4 Langoustines*, 2 pinces de Crabes*, 6 Palourdes, Bigorneaux*, Bulots* 58€

Plateau L'Estran :

12 Huîtres n°3 Spéciale « Le Corre », 4 Crevettes rouges*, 4 Langoustines*, **Tourteau entier***, 2 Gambas sauvages*, 6 Palourdes, Bigorneaux* 82€

Plateau Le Richelieu :

12 Huîtres n°3 Spéciale « Le Corre », 2 Gambas sauvages*, 4 Langoustines*, **Homard bleu Européen entier***, 2 pinces de Crabes*, 6 Palourdes, Bulots*, Bigorneaux* 139€

* Cuit par nos soins ; ** Supplément de 4€ pour des huîtres Spéciales « Le Corre »
Tous nos assiettes et plateaux sont servis avec mayonnaise, aioli et vinaigre échalote, fait maison



Tous nos plateaux de fruits de mer sont à partager ou pas ...

LA BRASSERIE DE LA PLAGE

Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h

Entrées

Tartare de Thon, Mangue et Avocat, vinaigrette Passion	14€
Salade de Poulpe mariné aux saveurs du Sud, Olives Tagiashe et Sucrine	15€
Petit camembert chaud, Truffes et Romarin, mouillette au jambon Serrano	17€
Terrine de Foie gras mi-cuit et Anguille fumée, pain brioché à la Noisette et Cranberries, gelée de Grenade	17€

Plats

Risotto crémeux, Asperges vertes, grosses Gambas snackées au piment d'Espelette et persillade	24€
Dos de Cabillaud rôti, Riz façon paella, crème de chorizo ibérique	25€
Pluma de Cochon ibérique à la plancha, sauce barbecue, Grenaille de Ré et piperade	26€
Entrecôte de Bœuf maturée (vbf – 350g), frites maison, sauce entrecôte, salade	30€
Duo de ris de Veau et Homard, bisque de Crustacés, Asperges vertes et Grenailles de ré	49€
*** Homard Européen rôti au beurre rouge, déclinaison de légumes du moment (Selon arrivage)	12€/100g

Fromage & Desserts

Assortiments de quatre fromages affinés de la crèmerie Marianne	14€
Suggestion d'accompagnement : verre de Porto Taylor's Tawny 20 ans	6€
Nage de Fruits de saison, sirop léger au Safran, sorbet Citron, Vanille	10€
Pavlova aux Fruits rouges	11€
Crêpe soufflée à l'orange en chaud-froid, sauce mandarine, parfait glacé au Cointreau	11€
Baba au rhum, chantilly à la Vanille de Madagascar et salpicon d'Ananas	12€
Dôme Chocolat-Vanille, mousseux Chocolat 64% et crémeux Vanille, glace rhum-raisin	13€

Menu Enfant 25€

Filet de Cabillaud rôti OU steak haché (vbf)
Garniture au choix : frites, légumes OU pâtes
Coupe de glaces (2 boules au choix)
1 boisson comprise

***** Plat signature**



Les suggestions du Bar à la Tchao

Tous les jours de 12h à 14h

Salade de Tomates, Burrata, pistou et jambon Serrano	12€
Le burger : Steak haché (vbf), bacon, confit d'oignon, Cheddar, frites maison et salade verte	19€
Moules marinières, frites maison	13€
Brioche façon pain perdue, glace Vanille et caramel beurre salé	8€
Glaces ou sorbets du jour, 3 parfums au choix	9€
Café, thé ou infusion gourmand(e)	9€

LES TAPAS CHAUDES

Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h

Moules à la plancha	6€
Couteaux persillés à la plancha, 4 pièces	7€
Chipirons, chorizo, poivrons à la plancha	12€
Huitres snackées, 4 pièces	10€
Langoustines flambées à la plancha au Cognac, 5 pièces	22€
Pommes de terre grenailles de l'Île de Ré au Romarin	6€
Brochettes de Poulet aux épices	10€

LES TAPAS FROIDES

Tous les jours de 12h à 22h

Assiette de Bigorneaux	6€
Assiette de Crevettes grises	8€
Assiette de Crevettes roses (30/40), 6 pièces	9€
Huitres cocktails (Cabane Océane), 6 pièces	9,5€
Légumes croquants, sauce blanche	8€
Rillettes de Sardines au piment d'Espelette	8€
Saumon fumé, crème acidulée	12€
Assiette de charcuterie ibérique (Lomo, jambon, chorizo, rosette)	22€
Mousse au chocolat façon grand-mère	5€

