

# LA CABANE DE PORT DES BARQUES



## Boissons

### APERITIFS :

Pineau rouge ou blanc	5€
Kir cassis au vin blanc	5€
Kir cassis pétillant	8€
Kir cassis au champagne	11€
Cognac Schweppes	8€
Le colipo	9€
Le portbarquais	10€

### SANS ALCOOL :

Coca	4€
Orangina	4€
Schweppes agrumes	4€
Perrier	4€
Fuzetea peche	4€
Jus d'orange	4€
Heineken sans alcool	6€
Sirop à l'eau	2€
Diabolo	3€
(sirop : fraise, grenadine, menthe, citron, Pêche, pomme)	

### BIERE PRESSION HEINEKEN :

25 cl	4€
50 cl	7€
Supp sirop	1€

### BIERES LOCALES, plouf 33cl 6€

La brassé (blonde douce équilibrée)
La glisse (blonde légère fruitée)
La bronzette (ambrée)

### EAU DE SOURCE ABATILLES:

EAU PLATE	75cl	4€
EAU GAZEUSE	75cl	5€

### VIN :

	verre 15cl	½ bout 37,5cl	pichet 50cl	bout 75cl
<b>Blancs</b>				
Sauvignon Albrier	4€		12€	16€
Charentais gardrat				18€
Muscadet sur lie				20€
Coteaux du layon (moelleux)	6€			24€
Sancerre les ormeaux				39€
Entre deux mers		15€		
Saumur mousseux	7€			30€
Champagne louis constant	10€			50€
<b>Rosés</b>				
Charentais gardrat				18€
Cote de provence amaryllis				22€
<b>rouges</b>				
Charentais gardrat				18€
Côtes de bourg		15€		
Graves				24€

# LA CABANE DE PORT DES BARQUES



## MENU



### Nos petits pots 90g 6€

- grillon charentais médaillé
- saumon à l'aneth médaillé
- sardine citronnée
- merlu citron confit
- crevette coriandre gingembre

Conserverie maison Marthe  
Saint pierre d'Oléron

### Nos fruits de mers

- portion de crevettes bouquet 5€
- portion de bigorneaux 5€
- portion de bulots 6€
- 3 huitres 4€
- 6 huitres 7€
- 9 huitres 10€
- perle vinaigre échalotte 90g 6€
- 6 crevettes roses 7€
- 6 langoustines 12€
- ½ araignée de mer 9€
- ½ tourteau 15€

### Les entrées :

- crépinette de porc ou dinde 6€
- soupe de poisson 10€
- Beignets de crevettes 11€
- coquillages en persillades 12€
- 6 huitres gratinées 14€

### Les plats :

- **Le pêcheur** 20€  
Moules et coquillages sautées en persillades  
Et frites maison
- **Le marin** 20€  
Cassolette de fruits de mer, crème et vin blanc  
Et frites maison
- suggestion du chef**, voir tableau

### Les moules :

- Portion de 500g au vin blanc 8€
- Bol de sauce 4€
- Roquefort, chabichou, pineau, curry, cognac, provençale
- Portion de frites maison 4€

### Les desserts :

- La galette charentaise 4€
- pot de glace 140ml 5€

Beurre de cacahuètes coulis caramel ; Nougat turron éclats d'amandes Brioche fleurs d'oranger ; Noix de coco coulis et copeaux de chocolats ; Vanille noix de pécan ; Caramel avec morceaux de brownie maison ; Chocolat de tanzanie et noisettes ; Miel aux éclats de noisettes.

### nos plateaux

- **la barque** 16€  
3 : huitres, crevettes roses, langoustines  
bulots, bigorneaux, crevettes bouquet
- **le chalut** 31€  
6 : huitres, crevettes roses, langoustines  
bulots, bigorneaux, crevettes bouquet
- **le royal** 39€  
le chalut + ½ araignée
- **l'impériale** 45€  
le chalut + ½ tourteau
- **le grand large** 80€  
le royal + l'impériale

### FORMULE ENFANT

8€

- Une boisson
- Petite moule frite  
Ou suggestion du chef
- Pot de glace ou compote

- La jonchée 7€