



Scan the QR code for the  
 English Menu

« AGENCEMENT ET DÉCORATION INSPIRÉ PAR *Maison Jane*. LE BOIS PLAGE EN RÉ. »

# APÉRITIFS

<b>RICARD</b> 2cl	4,60 €
<b>RICARD SIROP</b> 2cl	4,90 €
<b>PINEAU/ MARTINI/ CAMPARI</b> 6cl	6,90 €
<b>KIR VIN BLANC</b> 12cl cassis, mûre, pêche, framboise	5,50 €
<b>COUPE PROSECCO</b>	8,00 €
<b>COUPE CHAMPAGNE</b> 12cl Marquis de Pommereuil	12,50 €
<b>KIR ROYAL AU CHAMPAGNE</b> 12cl cassis, mûre, pêche, framboise	13,50 €
<b>GIN HENDRICK'S</b> 6cl	9,90 €
<b>WHISKY BALLANTINES</b> 4cl	8,50 €
<b>WHISKY 10 ANS ABERLOUR</b> 4cl	12,50 €
<b>JACK DANIELS</b> 4cl	9,90 €
<b>JAMESON</b> 4cl	9,90 €

# COCKTAILS

<b>MOJITO</b> rhum ambré, sucre roux, citron vert, menthe fraîche, limonade, Angostura	10,00 €
<b>MOJITO FRAISES</b> rhum ambré, sucre roux, citron vert, menthe fraîche, limonade, purée de fraises	12,00 €
<b>PINA COLADA</b> rhum ambré, jus d'ananas, crème de coco	12,00 €
<b>RASPBERRY</b> gin, purée de framboises, jus de citron, sirop de canne, limonade	11,00 €
<b>SPRITZ</b> prosecco, Aperol, eau gazeuse, tranche d'orange	9,90 €
<b>ITALIAN</b> limoncello, jus citron, prosecco, sirop de canne, tranche de citron, eau gazeuse	9,90 €
<b>NEGRONI</b> Martini, Campari, Gin, tranche d'orange	9,90 €
<b>AMERICANO</b> Martini, Campari, eau gazeuse, tranche d'orange	9,90 €
<b>MOSCOW MULE</b> vodka, jus de citron vert, ginger beer	11,00 €
<b>CROISSETTE</b> champagne, eau de vie framboise, crème de framboise, purée de framboise	14,00 €
<b>ST-GERMAIN SPRITZ</b> liqueur de fleurs de sureau, prosecco, eau gazeuse, tranche de citron	11,00 €

# COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>VIRGIN MOJITO</b>	7,90 €
<b>VIRGIN MOJITO FRAISES</b>	8,90 €
<b>SUNRISE</b> jus orange, jus ananas, jus citron, grenadine	8,90 €
<b>VIRGIN PINA COLADA</b>	8,90 €
<b>VIRGIN SPRITZ</b>	8,90 €

# SOFTS ET JUS DE FRUITS

<b>COCA / COCA ZERO</b> 33cl / <b>ORANGINA / FUZE TEA / SCHWEPPE</b> TONIC OU AGRUMES 25cl	4,80 €
<b>JUS DE FRUITS</b> 25cl orange, ananas, pomme, tomate	4,80 €
<b>DIABOLO</b> 25cl menthe, fraise, grenadine, citron, pêche	4,20 €
<b>SIROP À L'EAU</b> 25cl	3,20 €
<b>LIMONADE</b> 25cl	3,80 €

# EAUX

	50cl	1L
<b>BADOIT</b>	4,90 €	7,80 €
<b>EVIAN</b>	4,90 €	7,80 €
<b>BADOIT ROUGE</b> 33cl	4,90 €	

# BIÈRES PRESSION



## GALLIA COQ D'HABITUDE

(4,2°) Bière blonde, très fraîche et désaltérante, avec des saveurs fleuries et aromatiques équilibrées par d'agréables touches de malts doux.

25CL	50CL
4,30 €	8,60 €



## CINEY

(7°) Bière belge douce et pure, dorée et fruitée, avec une touche d'amertume équilibrée et agréable.

5,20 €	10,40 €
--------	---------

<b>PANACHE</b>	4,00 €	8,00 €
<b>MONACO</b>	4,30 €	8,60 €

# BIÈRES ET CIDRES BOUTEILLE



## DESPERADOS 33cl 7,50 €

(5,9°) Reconnaisable par sa bouteille iconique et sa couleur jaune solaire, elle a un goût puissant mais accessible, marqué par des saveurs citronnées et relevée par des notes épicées.



## HEINEKEN SANS ALCOOL 33cl 6,00 €

(Sans alcool) Une recette 0,0% d'alcool brassée avec la levure «A» unique, spécifique à Heineken, et des ingrédients 100% d'origine naturelle pour une bière blonde rafraîchissante aux notes fruitées et au corps malté.

<b>BIÈRE BLANCHE ARTISANALE DE L'ÎLE DE RÉ</b> 33cl	7,90 €
<b>BIÈRE BLONDE ARTISANALE DE L'ÎLE DE RÉ</b> 33cl	7,90 €
<b>CIDRE BRUT</b> 25cl	5,50 €
<b>CIDRE BRUT</b> 75cl	14,50 €

# POUR L'APÉRO, À PARTAGER OU EN ENTRÉE

<b>BABA GANOUSH</b> caviar d'aubergines, épices libanaises, pain pita	9,50 €
<b>FRITTO MISTO CROUSTILLANT</b> friture d'éperlans, beignets de calamars, beignets de crevettes, sauce tartare	13,50 €
<b>LES HUÎTRES DE L'ÎLE DE RÉ N°3 M3</b>	13,00 € / les 6 ___ 19,00€ / les 9 ___ 25,00€ / les 12
<b>BULOTS</b> 250gr aïoli	13,00 €
<b>ASSIETTE COQUILLAGES ET CRUSTACÉS</b> 3 huîtres n°3 - 3 crevettes - 3 langoustines - 5 bulots - mayonnaise	25,00 €
<b>CREVETTES ROSES MAYONNAISE x9</b>	15,00 €
<b>RILLETES AU LIEU NOIR FUMÉ</b> coulis de betterave, croustillants de nori	9,00 €
<b>ACCRAS DE MORUE MAISON</b> sauce diable	14,00 €
<b>TATAKI DE THON</b> graines de sésames, fine julienne de légumes, mangue	18,00 €

## SALADES

<b>CROQUETTES DE CHÈVRE FRAIS PANÉES AUX NOIX</b> miel, jeunes pousses, tomates cerise	18,00 €
<b>BURRATA</b> poire rôtie au miel et romarin, chips de jambon italien, crumble de figues	18,00 €
<b>SALADE CÉSAR</b> poulet cornflakes, poitrine fumée, œuf poché, tomates cerise, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César	19,90 €
<b>POKE BOWL VEGGIE</b>	18,00 €
riz parfumé, radis, carottes, concombre, mangue, betterave chioggia, graines de sésames, fèves, noix de cajou, radis red meat	
<b>POKE BOWL</b> avec TATAKI de thon	24,00 €

### MENU ENFANT

13,00 €

AIGUILLETES DE POULET CORNFLAKES FRITES

OU

FISH & CHIPS

BÂTONNET DE GLACE

SIROP À L'EAU

### FORMULE DU MIDI

voir tableau, en quantité limitée pour en garantir la fraîcheur

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

23,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

29,00 €

# MOULES FRITES

<b>MOULES MARINIÈRES</b>	18,90 €
<b>MOULES CRÈME AU CURRY</b>	19,90 €

# VIANDES GARNIES

<b>CLASSIC BURGER</b> haché de bœuf ANGUS 150gr, oignons confits, comté, tartare de tomates, salade, frites, sauce cocktail	20,00 €
<b>CROISSETTE BURGER ET SA SAUCE CHEDDAR</b> haché de bœuf ANGUS 150gr, sauce BBQ, tranche de cheddar, poitrine grillée, oignons confits, salade, tartare, tomate, frites	23,00 €
<b>FAUX-FILET DE BOEUF RACE CHAROLAIS ENVIRON 300gr</b> sauce poivre, frites	29,00 €
<b>TARTARE DE BOEUF</b> au couteau préparé 180gr, câpres, cornichons, oignons, moutarde, ketchup, Worcestershire, frites	21,00 €
<b>TARTARE BŒUF THÂÏ</b> au couteau préparé 180gr, noix de cajou, coriandre, sauce soja, graine de sésame, menthe fraîche, gingembre râpé, frites	23,00 €
<b>SUPRÊME DE POULET AU CURRY ROUGE</b> crème de coco, frites de patate douce	24,00 €
<b>GARNITURES EN SUPPLÉMENT FRITES / LÉGUMES</b>	5,50 €

# POISSONS

<b>ST-JACQUES</b> tagliatelles à l'encre de seiche, chips de lard fumé, crème safran citronnée	28,00 €
<b>FILET DE BAR</b> beurre blanc, pommes de terre grenaille, salicornes fraîches	28,00 €
<b>TENTACULES DE POULPE</b> à la plancha, écrasé de pommes de terre à l'ail noir et huile de chorizo	31,00 €
<b>SARDINES RÔTIES</b> pomme de terre grenaille, tomate	19,00 €
<b>LA CHAUDRÉE</b> ( <i>plat typiquement Rétais</i> ) assortiment de poissons, crevettes, moules, langoustine, légumes	27,00 €

# DESSERTS

<b>CABÉCOU FERMIER AOP</b> (chèvre) huile parfumée à la truffe, jeunes pousses	9,90 €
<b>GLACES ET SORBETS</b> vanille, caramel beurre salé, chocolat, fraise, citron vert, passion - 2 boules	8,50 €
<b>DÉLICE CHOCO</b> pour les adorateurs de chocolat	11,00 €
<b>LA GROSSE PROFITEROLE CROISSETTE</b> choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly	10,00 €
<b>GRATIN DE FRAISES AU SABAYON</b>	11,00 €
<b>PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES</b> meringue, chantilly	11,00 €
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> vanille Bourbon	10,00 €
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	11,00 €
<b>THÉS OU INFUSIONS GOURMANDES</b>	12,90 €

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,50 €
DOUBLE EXPRESSO	5,00 €
DÉCA	2,80 €
NOISETTE	2,80 €
PETIT CRÈME	3,10 €
GRAND CRÈME	6,20 €
CHOCOLAT CHAUD	5,00 €
CAPPUCCINO	6,50 €
CAFÉ VIENNOIS CHANTILLY	6,50 €
CAFÉ RÉTAIS COGNAC CHANTILLY	13,50 €
IRISH COFFEE JAMESON CHANTILLY	13,50 €
THÉS ET INFUSIONS DAMMANN	5,80 €
CAFÉ GOURMAND	11,00 €
THÉS OU INFUSIONS GOURMANDES	12,90 €

## ALCOOLS ET LIQUEURS

COGNAC VS ÎLE DE RÉ 4cl	9,50 €
COGNAC XO ÎLE DE RÉ 10 ANS 4cl	14,00 €
BAS ARMAGNAC VSOP 4cl	9,50 €
CALVADOS 4cl	8,00 €
GET 27 6cl	8,00 €
LIMONCELLO 6cl	8,00 €
EAUX-DE-VIE DE FRAMBOISE / POIRE 4cl	9,00 €
BAILEY'S 6cl	8,00 €
MENTHE PASTILLE 6cl	8,00 €
RHUM HAVANA AMBRÉ 3 ANS 6cl	9,00 €
RHUM DIPLOMATICO 6cl	12,00 €

# VINS ET CHAMPAGNES

verre  
12CL

bouteille  
75CL

## BLANCS

ÎLE DE RÉ - LES P'TITS BONHEURS VDP CHARENTAIS	7,00 €	27,00 €
BORDEAUX - AOP GRAVES BLANC CHÂTEAU CHERET PITRES	-	36,00 €
LOIRE - AOP MUSCADET LES BÊTES CURIEUSES	8,00 €	28,00 €
LOIRE - AOC MENETOU-SALON REMOORTERE (BIO)	-	44,00 €
LOIRE - AOP SANCERRE LES ORMEAUX JOSEPH MELLOTT	11,00 €	45,00 €
BOURGOGNE - AOC MACON VILLAGES BUISSONNIER	-	35,00 €
BOURGOGNE - AOC CHABLIS MOREAU & FILS	12,00 €	49,00 €
BOURGOGNE - AOC MEURSAULT FAMILLE PICARD	-	99,00 €
BOURGOGNE - AOP MONTAGNY 1ER CRU BUISSONNIER	-	46,00 €
CÔTE DE GASCOGNE - IGP TARIQUET PREMIÈRES GRIVES	8,00 €	29,00 €

## ROUGES

ÎLE DE RÉ - LES P'TITS BONHEURS VDP PAYS CHARENTAIS	-	28,00 €
LOIRE - AOP CHINON BAUDRY DUTOUR	8,00 €	32,00 €
LOIRE - AOP SAUMUR CHAMPIGNY DOMAINE VADE	-	32,00 €
BEAUJOLAIS - AOP MOULIN-À-VENT CHÂTEAU DE CHÉNAS	-	38,00 €
BOURGOGNE - AOC CÔTE CHALONNAISE	9,00 €	36,00 €
BORDEAUX - AOP HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS CHÂTEAU DU PUY CASTERA	10,00 €	42,00 €
BORDEAUX - AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU CHÂTEAU FOURNEY	-	49,00 €
BORDEAUX - AOP POMEROL CLOS RENÉ	-	89,00 €

## ROSÉS

ÎLE DE RÉ - LES P'TITS BONHEURS VDP CHARENTAIS	7,00 €	27,00 €
MÉDITERRANÉE - IGP BRISE MARINE	8,00 €	28,00 €
CÔTE DE PROVENCE - AOP ESTANDON HÉRITAGE	-	34,00 €
CÔTE DE PROVENCE - AOP ESTANDON HÉRITAGE 150CL	-	66,00 €
CORSE - IGP COSTA SERENA	-	27,00 €

## CHAMPAGNES ET PÉTILLANT

CHAMPAGNE MARQUIS DE POMEREUIL	12,50 €	69,00 €
ROEDERER	-	89,00 €
PROSECCO	8,00 €	27,00 €



Suivez nous sur Instagram !  
@lacroisettelaflotteenre



PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Création graphique et impression : SPRINT 01 34 66 42 42