

## Boissons chaudes ☕

-Expresso	1.90€	-Café crème	2.40€
-Déca	2.00€	-Cappuccino	3.90€
-Double espresso	3.00€	-Chocolat	3.90€
-Café allongé	2.00€	-Thé noir de Ceylan	3.00€
-Verveine	3.00€	-Thé menthe	3.00€
	-Supplément lait	0.50€	

**N'hésitez pas à demander la carte des desserts ! ★**

## Parfums des glaces : 🍦

**Les crèmes glacées :** Chocolat, Vanille, Noix de coco, Menthe-chocolat, Rhum-raisins, Café, Caramel beurre salé, Smarties.

**Les sorbets :** Fraise, Fruit de la passion, Cassis, Citron vert, Framboise.

« Liste des allergènes disponible sur demande auprès du personnel. »

« Origine de la viande bovine : UE ou France selon arrivage. »

## Apéritifs et digestifs 🍹

-Pineau des Charentes rouge ou blanc (4 cl)	4.50€	-Ricard (2.5 cl)	3.00€
-Kir cassis ou pêche (12.5 cl)	4.50€	-Get 27 (4 cl)	6.00€
-Whisky (4 cl)	5.00€	-Bailey's (4 cl)	6.00€
-Jack Daniel's (4 cl)	7.00€	-Cognac VS (4 cl)	6.00€
-Vodka (4 cl)	5.00€		

## Les softs 🍷

-Coca, Coca O, Orangina, Schweppes agrum, Oasis tropical, Perrier. (33 cl)	3.00€
-Jus d'orange, jus de pomme, limonade artisanale. (33 cl)	3.50€
-Jus de tomate. (25 cl)	3.00€
-Sirops : Cassis, Pêche, Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Orange	
-À l'eau (25 cl)	2.00€
-Diabolo (25 cl)	3.50€
-Suppléments : sirop / rondelle de citron	0.50€

## Les eaux minérales d'Arcachon 🚰

-Eau minérale Abatille :	-50 cl - 2.50€	-1L - 4.00€
-Eau pétillante Abatille :	-50 cl - 3.50€	-1L - 4.50€

## Bières & Cidre 🍺

-Pression Leffe Blonde 6,6% (25 cl)	4.20€	-Pinte (50 cl)	8€
-Picon bière Leffe Blonde 6,6% (25 cl)	4.50€	-Pinte (50 cl)	8.30€
-Panaché 3,3% (25 cl)	4.00€	-Pinte (50 cl)	7.60€
-Monaco 3,3% (25 cl)	4.30€	-Pinte (50 cl)	8.20€
-Desperados 5,90% (33cl)			6.90€

## Les bières de la Brasserie d'Arvert « Palmyre » (33cl) 🍺

-Blonde ou blanche 5%	4.90€
-Fine 6% (bière SOUR créée pour s'associer avec les fruits de mer et en particulier avec les huîtres)	5.50€
-Vintage 10%, maturée en fût de Cognac	7.50€
-Grande Réserve 11%, maturée triple à l'orange	7.50€

## Les sans alcool 0% 🍺

-Jupiler (25 cl)	3.90€
-Desperados Virgin (33cl)	4.90€

## Cidre 5,5% 🍏

-Cidre Brut (25 cl)	3.40€	-Cidre Brut (75 cl)	9.90€
---------------------	-------	---------------------	-------

## 🚢 Menu Fil de l'Eau 22.90€ 🚢

6 huîtres N°4 fines OU Rillettes de sardines OU Grillon charentais

---

Moules marinières OU Salade de chèvre chaud

---

Coupe de glace 2 boules OU Crème brûlée

## 🚢 Menu Découverte 27.90€ 🚢

9 huîtres N°3 fines OU Soupe de poisson fraîche OU Palourdes farcies

---

Pavé de merlu OU Moules en sauce/marinières OU Plateau de Fruits de mer « Le Dégustation » (+3€)

---

Coupe de glace 3 boules OU Profiteroles (3 choux glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée) OU Pot de crème dessert artisanale, Maison Marthe Ile d'Oléron (chocolat, pistache, caramel, vanille, café, tarte citron)

## 🚢 Menu Junior (jusqu'à 10 ans) 9.90€ 🚢

1 sirop à l'eau (grenadine ou menthe)

Moules marinières OU Aiguillettes de poulet corn flakes

1 boule de glace au choix

## Plateau de Fruits de Mer 🍤

Bulots et langoustines cuits sur place par nos soins.

### Le Généreux 36.00€/pers

6 huîtres N°3 fines\*, 1/2 tourteau, 6 crevettes roses, 4 langoustines, 4 palourdes, 6 bulots, crevettes grises, moules marinières, mayonnaise artisanale, citron, rince doigts, beurre.

### Le Dégustation 19.90€/pers 🍤

3 huîtres N°3 fines\*, 2 langoustines, 3 crevettes roses, 3 bulots, 2 palourdes, crevettes grises, moules marinières, mayonnaise artisanale, citron, rince doigts, beurre.

La composition de ces plateaux est proposée telle quelle et ne peut être modifiée.

\*Supplément huîtres spéciales +2.00€

## Les plats 🍽️

* Langoustines à l'armoricaine maison x6, frites	17.50€
* Fish & Chips (cabillaud), sauce tartare, frites	18.90€
* Pavé de merlu, sauce beurre blanc, frites	18.90€
* Tentacules encornets persillé, frites	18.90€
* Entrecôte maturée ±300 g, frites	24.90€
* <u>Suppléments</u> : frites/ salade/ julienne de légumes	3.50€

## Nos Vins 🍷

### Rosés

*IGP charentais « Clos de Nancrevant » 🏆	37.5cl.....13.50€ 75cl.....18.50€
*Bordeaux « A.O.C Château Grand Renard » 🏆	75cl.....19.50€
* AOP Côtes de Provence « Domaine Aureillan » 🏆	75cl.....23.50€

### Blancs

*IGP charentais « Clos de Nancrevant » 🏆 🏆	37.5cl.....13.50€ 75cl.....18.50€
*Bordeaux « A.O.C Château Grand Renard » 🏆	75cl.....19.50€
*IGP Aude « Albarino Lagrasse » 🏆	75cl.....25.50€

### Rouge

*Bordeaux « A.O.C Château Grand Renard » 🏆 🏆	12cl.....4.80€ 75cl.....20.90€
--	-----------------------------------

### Verre/pichet de vin IGP Charentais Blanc ou Rosé 🍷

12 cl.....	4.30€	25 cl.....	7.90€	50 cl.....	11.90€
------------	-------	------------	-------	------------	--------

## Les Entrées ou Tapas 🍷

* Grillon Charentais (CMS&S La Tremblade)	6.90€
* La coupe de crevettes roses, mayonnaise (x6)	6.90€
* L'assiette de bulots mayonnaise	6.90€
* Méli-Mélo (crevettes roses & bulots)	7.00€
* La coupe de crevettes grises	7.10€
* 8 palourdes farcies (beurre, ail, persil)	8.90€
* Soupe de poisson fraîche avec râpé, rouille et croûtons (Conserverie Bertin La Tremblade)	8.90€
* Gratiné de 4 huîtres à l'ancienne maison	8.90€
* Pot 90g sardine à la fleur de sel ou saumon à l'aneth (Maison Marthe Ile d'Oléron)	8.90€
* Langoustines mayonnaise (x6)	13.50€

## Les Salades 🥗

	Entrée/Plat
* Salade de chèvre chaud (Salade, toast chèvre, lardons, tomates et croûtons)	10.50€/ 15.50€
* Salade de saumon fumée (Salade, tomates, crevettes roses, saumon fumé, avocat et crème ciboulette citronnée)	12.90€/ 17.90€

## Nos Huîtres - du producteur au consommateur 🦪

Élevées sur nos parcs et ouvertes à la commande.

### Les Fines

### Spéciales

#### L'assiette d'huîtres N°4 (petites)

Les 9 : 9.40€/ Les 12 : 11.50€

Les 9 : 10.00€/ Les 12 : 12.30€

#### L'assiette d'huîtres N°3 (moyennes)

Les 9 : 10.80€/ Les 12 : 13.80€

Les 9 : 12.70€/ Les 12 : 15.00€

#### L'assiette d'huîtres N°2 (grosses)

Les 9 : 13.40€/ Les 12 : 18.60€

Les 9 : 14.50€/ Les 12 : 19.40€

## Les Moules servies avec frites 🍷

* Moules marinières	12.50€
* Moules sauce du jour (chorizo, bleu, curry, pineau)	14.80€
<u>*Selon arrivage et saison*</u>	
* Éclade de moules -1 pers : 16.50€	-2 pers : 30.00€
(Cuites sur planche sous aiguilles de pins maritimes)	
* Mouclade (1/2 coquilles de moules gratinées avec crème à l'ail)	17.80€

## Apéritifs et digestifs 🍹

-Pineau des Charentes rouge ou blanc (4 cl)		4.50€
-Kir cassis ou pêche (12.5 cl)	4.50€	-Ricard (2.5 cl) 3.00€
-Whisky (4 cl)	5.00€	-Get 27 (4 cl) 6.00€
-Jack Daniel's (4 cl)	7.00€	-Bailey's (4 cl) 6.00€
-Vodka (4 cl)	5.00€	-Cognac VS (4 cl) 6.00€

## Les softs 🍷

-Coca, Coca O, Orangina, Schweppes agrum, Oasis tropical, Perrier. (33 cl)		3.00€
-Jus d'orange, jus de pomme, limonade artisanale. (33 cl)		3.50€
-Jus de tomate. (25 cl)		3.00€
-Sirops : Cassis, Pêche, Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Orange		
-À l'eau (25 cl)		2.00€
-Diabolo (25 cl)		3.50€
-Suppléments : sirop / rondelle de citron		0.50€

## Les eaux minérales d'Arcachon 🚰

-Eau minérale Abatille :	<u>-50 cl</u> - 2.50€	<u>-1L</u> - 4.00€
-Eau pétillante Abatille :	<u>-50 cl</u> - 3.50€	<u>-1L</u> - 4.50€

## Bières & Cidre 🍺

-Pression Leffe Blonde 6,6% (25 cl)	4.20€	-Pinte (50 cl) 8€
-Picon bière Leffe Blonde 6,6% (25 cl)	4.50€	-Pinte (50 cl) 8.30€
-Panaché 3,3% (25 cl)	4.00€	-Pinte (50 cl) 7.60€
-Monaco 3,3% (25 cl)	4.30€	-Pinte (50 cl) 8.20€
-Desperados 5,90% (33cl)		6.90€

## Les bières de la Brasserie d'Arvert « Palmyre » (33cl) 🍺

-Blonde ou blanche 5%		4.90€
-Fine 6% (bière SOUR créée pour s'associer avec les fruits de mer et en particulier avec les huîtres)		5.50€
-Vintage 10%, maturée en fût de Cognac		7.50€
-Grande Réserve 11%, maturée triple à l'orange		7.50€

## Les sans alcool 0% 🍺

-Jupiler (25 cl)		3.90€
-Desperados Virgin (33cl)		4.90€

## Cidre 5,5% 🍷

-Cidre Brut (25 cl)	3.40€	-Cidre Brut (75 cl) 9.90€
---------------------	-------	---------------------------

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

## Nos Vins

### Rosés

- \*IGP charentais « Clos de Nancrevant »  37.5cl.....13.50€  
75cl.....18.50€
- \*Bordeaux « A.O.C Château Grand Renard »  75cl.....19.50€
- \* AOP Côtes de Provence « Domaine Aureillan »  75cl.....23.50€

### Blancs

- \*IGP charentais « Clos de Nancrevant »   37.5cl.....13.50€  
75cl.....18.50€
- \*Bordeaux « A.O.C Château Grand Renard »  75cl.....19.50€
- \*IGP Aude « Albarino Lagrasse »  75cl.....25.50€

### Rouge

- \*Bordeaux « A.O.C Château Grand Renard »   12cl.....4.80€  
75cl.....20.90€

## Verre/pichet de vin IGP Charentais Blanc ou Rosé

12 cl..... 4.30€      25 cl..... 7.90€      50 cl..... 11.90€

## Menu Fil de l'Eau 22.90€

6 huîtres N°4 fines OU Rillettes de sardines OU Grillon charentais

---

Moules marinières OU Salade de chèvre chaud

---

Coupe de glace 2 boules OU Crème brûlée

## Menu Découverte 27.90€

9 huîtres N°3 fines OU Soupe de poisson fraîche OU Palourdes farcies

---

Pavé de merlu OU Moules en sauce/marinières OU Plateau de Fruits de mer « Le Dégustation » (+3€)

---

Coupe de glace 3 boules OU Profiteroles (3 choux glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée) OU Pot de crème dessert artisanale, Maison Marthe Ile d'Oléron (chocolat, pistache, caramel, vanille, café, tarte citron)

## Menu Junior (jusqu'à 10 ans) 9.90€

1 sirop à l'eau (grenadine ou menthe)

Moules marinières OU Aiguillettes de poulet corn flakes

1 boule de glace au choix

## Nos Huîtres - du producteur au consommateur

Élevées sur nos parcs et ouvertes à la commande.

### Les Fines

#### L'assiette d'huîtres N°4 (petites)

Les 9 : 9.40€/ Les 12 : 11.50€

Les 9 : 10.00€/ Les 12 : 12.30€

#### L'assiette d'huîtres N°3 (moyennes)

Les 9 : 10.80€/ Les 12 : 13.80€

Les 9 : 12.70€/ Les 12 : 15.00€

#### L'assiette d'huîtres N°2 (grosses)

Les 9 : 13.40€/ Les 12 : 18.60€

Les 9 : 14.50€/ Les 12 : 19.40€

### Spéciales

## Les Moules servies avec frites

* Moules marinières	12.50€
* Moules sauce du jour (chorizo, bleu, curry, pineau)	14.80€
<b>*Selon arrivage et saison*</b>	
* Éclade de moules -1 pers : 16.50€      -2 pers :	30.00€
(Cuites sur planche sous aiguilles de pins maritimes)	
* Mouclade	17.80€
(1/2 coquilles de moules gratinées avec crème à l'ail)	

## Les Entrées ou Tapas

* Grillon Charentais (CM&S La Tremblade)	6.90€
* La coupe de crevettes roses, mayonnaise (x6)	6.90€
* L'assiette de bulots mayonnaise	6.90€
* Méli-Mélo (crevettes roses & bulots)	7.00€
* La coupe de crevettes grises	7.10€
* 8 palourdes farcies (beurre, ail, persil)	8.90€
* Soupe de poisson fraîche avec râpé, rouille et croûtons (Conserverie Bertin La Tremblade)	8.90€
* Gratiné de 4 huîtres à l'ancienne maison	8.90€
* Pot 90g sardine à la fleur de sel ou saumon à l'aneth (Maison Marthe Ile d'Oléron)	8.90€
* Langoustines mayonnaise (x6)	13.50€

## Les Salades

	Entrée/Plat
* Salade de chèvre chaud (Salade, toast chèvre, lardons, tomates et croûtons)	10.50€/ 15.50€
* Salade de saumon fumée (Salade, tomates, crevettes roses, saumon fumé, avocat et crème ciboulette citronnée)	12.90€/ 17.90€

## Plateau de Fruits de Mer 🦞

Bulots et langoustines cuits sur place par nos soins.

### Le Généreux 36.00€/pers

6 huîtres N°3 fines\*, 1/2 tourteau, 6 crevettes roses, 4 langoustines, 4 palourdes, 6 bulots, crevettes grises, moules marinières, mayonnaise artisanale, citron, rince doigts, beurre.

### Le Dégustation 19.90€/pers 🦞

3 huîtres N°3 fines\*, 2 langoustines, 3 crevettes roses, 3 bulots, 2 palourdes, crevettes grises, moules marinières, mayonnaise artisanale, citron, rince doigts, beurre.

La composition de ces plateaux est proposée telle quelle et ne peut être modifiée.

\*Supplément huîtres spéciales +2.00€

## Les plats 🍷

- |  |        |
|--|--------|
| * Langoustines à l'armoricaine maison x6, frites           | 17.50€ |
| * Fish & Chips (cabillaud), sauce tartare, frites          | 18.90€ |
| * Pavé de merlu, sauce beurre blanc, frites                | 18.90€ |
| * Tentacules encornets persillé, frites                    | 18.90€ |
| * Entrecôte maturée ±300 g, frites                         | 24.90€ |
| <br>   |        |
| * <u>Suppléments</u> : frites/ salade/ julienne de légumes | 3.50€  |

## Boissons chaudes ☕

-Espresso	1.90€	-Café crème	2.40€
-Déca	2.00€	-Cappuccino	3.90€
-Double espresso	3.00€	-Chocolat	3.90€
-Café allongé	2.00€	-Thé noir de Ceylan	3.00€
-Verveine	3.00€	-Thé menthe	3.00€
		-Supplément lait	0.50€

**N'hésitez pas à demander la carte des desserts ! ★**

## Parfums des glaces : 🍦

Les crèmes glacées : Chocolat, Vanille, Noix de coco, Menthe-chocolat, Rhum-raisins, Café, Caramel beurre salé, Smarties.

Les sorbets : Fraise, Fruit de la passion, Cassis, Citron vert, Framboise.

« Liste des allergènes disponible sur demande auprès du personnel. »

« Origine de la viande bovine : UE ou France selon arrivage. »