

# Nos Fruits de Mer

## Nos Huitres :

N°2 : par 6 : 10€ par 9 : 15€ par 12: 20€

N°3 : par 6 : 8€ par 9 : 12€ par 12: 16€

N°4 : par 6 : 7€ par 9 : 10€ par 12: 14€

## Nos Coquillages et Crustacés (Selon Arrivage) :

L'Assiette de Langoustines : 13.5 € Moules Marinière : 10.5 €

L'Assiette de Bulot, Bigorneaux : 8.5 € Moules au Curry : 12.5 €

Le Duo de Crevettes : 8.5 € Moules au Pineau : 12.5 €

Le Tourteau Mayonnaise : 11 € Moules à l'Ail : 12.5 €

L'Assiette de Fruits de Mer : 18.5 € Moules au Roquefort : 12.5 €

L'Assiette de \*Frites : 4 € Moules à l'Anis : 12.5 €

*Les Moules sont accompagnées de \*Frites*

## Nos Plateaux de Fruits de Mer :

Le Louvois (1 personne) : 30 €

6 Huitres, 1 Tourteau, Langoustines, Bulot, Bigorneaux, Crevettes Grises, Crevettes Roses, Coquillages Selon Arrivage.

Le Terminus (2 personnes) : 60 €

12 Huitres, 2 Tourteaux, Langoustines, Bulot, Bigorneaux, Crevettes Grises, Crevettes Roses, Coquillages Selon Arrivage.

Ces Tarifs s'entendent Taxes et Service inclus

# Notre Carte

*Salade Landaise : 10 €*

*Soupe de Poissons : 9 €*

*Saumon Fumé Maison : 10 €*

*Terrine de foie Gras : 13 €*

*Gambas Flambées au Cognac : 18 €*

*Seiche à l'Oléronaise : 18 €*

*Duo de Saint-Jacques et Gambas à la Vanille : 24 €*

*Sole Meunière : 23 €*

*Entrecôte Grillée au Gros Sel : 20 €*

*Rognon à l'ail : 18 €*

*Filet Double D'Agneau Grillé aux Herbes : 18 €*

*Filet de Bœuf à la Croûte de Thym : 22€*

*Desserts du Moment : 6 €*

*(Voir Ardoise )*

*\*Carte des Glaces*

Ces Tarifs s'entendent Taxes et Service inclus

# Carte des Vins

## Nos Vins Blancs

	75cl	50cl	37.5cl
<i>Le Seigneur des Mers, vin de Pays Charentais</i>	14 €		8 €
<i>L'Héritage d'Aliénor, vin de Pays Charentais</i>	15 €	10.5 €	
<i>Mareuil (Vendée) V.D.Q.S.</i>	14 €		8 €
<i>Muscadet sur Lie (Loire- Atl.) A.O.C.</i>	16 €		9 €
<i>Menetou Salon (Cher) A.O.C.</i>	24 €		15 €
<i>Coteaux du Layon (Maine et Loire) A.O.C.</i>	25 €	Le Verre : 3.5 €	

## Nos Vins Rosés

<i>Rose des Vents, vin de Pays Charentais</i>	14 €		8 €
<i>L'Héritage d'Aliénor, vin de Pays Charentais</i>	15 €	10.5 €	
<i>Mareuil (Vendée) V.D.Q.S.</i>	14 €		8 €
<i>Menetou Salon (Cher) A.O.C.</i>	24 €		15 €
<i>Château La Tour de By (Médoc)</i>	32 €		

## Nos Vins Rouges

<i>Le Seigneur de l'Ile, vin de Pays Charentais</i>	14 €		8 €
<i>L'Héritage d'Aliénor, vin de Pays Charentais</i>	15 €	10.5 €	
<i>Mareuil (Vendée) V.D.Q.S.</i>	14 €		8 €
<i>Menetou Salon (Cher) A.O.C.</i>	24 €		15 €
<i>Saint-Nicolas de Bourgueil (Indre et Loire)</i>	19 €		11 €
<i>Château La Tour de By (Médoc)</i>	32 €		20 €

<i>Carafe Charentais Blanc, Rouge, Rosé</i>	25 cl : 4 €	50 cl : 8 €
<i>Verre Charentais Blanc, Rouge, Rosé</i>	14 cl : 2.5 €	

## Champagne Brut A.O.C. et Méthode Champenoise

<i>La Bouteille de Champagne</i>	40 €	<i>Kir Royal</i>	8 €	<i>la Flûte</i>	7 €
<i>La Bouteille de Mousseux</i>	20 €	<i>Kir Pétillant</i>	5.5 €	<i>La flûte</i>	4.5 €

Ces Tarifs s'entendent Taxes et Service inclus

## \*Menu de la Pointe 13 €

(sauf Samedi, Dimanche et Jours Fériés)

*Entrée du Jour*

~~~~~

*Plat du Jour*

~~~~~

*Dessert du Jour*

*Café inclus*

## Nos Plats

*Seiche à l'Oléronaise*  
*Duo de la Mer au Fenouil*  
*Saint-Jacques Poêlée au Pineau*  
*Filet Double d'Agneau Grillé*  
*Rognon à l'Ail*  
*Entrecôte Grillée*

## Nos Formules :

*Entrée + Plat : 20 €*

*Plat + Dessert : 20 €*

*Entrée + Plat + Dessert : 26 €*

## Nos Entrées

*Salade d'Avocat, Pamplemousse et Crevette*

*Terrine de Foie Gras Maison*

*Assiette de Fruits de Mer*

*Salade de Saumon Fumé*

*Soupe de Poisson*

*9 huitres n°4*

*Nos desserts,*

*Voir l'Ardoise.*

*Glaces 2 boules dans les formules*

## Menu du Moussaillon de moins de 10 ans 9 €

*Moule, Steak Haché, Pavé de Poisson, Nuggets*  
*Servi avec des Frites ou des Légumes.*  
*Glaces*