

LES ENTREES

	Foie gras de canard maison au pineau blanc , gel de poire aux épices, Pain du « fournil d'Etienne » Homemade duck foie gras with white pineau, spicy jelly pear, bread by the "Fournil d'Etienne"				18
	Gravelax de lieu jaune à l'aneth, mascarpone à la betterave rouge Yellow pollock gravelax with dill, mascarpone with red beetroot				14
	Salade Végétarienne Salade, quinoa, carotte, lentilles vertes, betterave, baies de gogi graines de courges, fromage blanc frais aux herbes Salad, quinoa, carrot, green lentils, beetroot, gogi berries, pumpkin seeds, fresh white cheese with herbs				16
	Salade IØ Salade, boulgour, tome charentaise , lard grillé, marrons, raisins secs, radis Salad, bulgur, cow cheese , grilled bacon, chestnuts, grapes, radishes				16
	Assiette de Dégustation (4 huîtres n°3 Charente Maritime, 6 crevettes roses, 6 bulots) tasting plate (4 oysters n°3 Marennes Oléron, 6 pink schrimps, 6 bulots)				22
		<i>les 6</i>	<i>les 9</i>	<i>les 12</i>	
	Huîtres de Charente Maritime N°3 Oysters Charente-Maritime « Huîtrière de la Seudre »	13	19	26	
	Huîtres de Charente Maritime N°2 Oysters Charente-Maritime « Huîtrière de la Seudre »	16	24	32	
	Assiette de bulots (10 pièces), sauce aioli plate of bulots with aioli				12
	Crevettes roses (8 pièces) Mayonnaise Maison schrimps with homemade mayonnaise				14
	Buffet de Fruits de Mer tous les vendredis soir Seafood buffet every Friday evening				45

LES GRANDES ASSIETTES

	Assiette de pâtes Pennes aux champignons « champitad'elle », sauce au bleu Charentais Penne with 'Champitad'elle" mushrooms, Charentais blue cheese sauce	16
	Gabirotte à la cacahuète et riz aux petits légumes à la façon <i>Gueida</i> Peanut Gabirotte , and rice with small vegetables made by <i>Gueida</i>	17

LES PLATS

Tartare de bœuf Charolais (180gr), salade verte et pommes de terre sautées **20**
Beef tartar Charolais (180gr) green salad and fried potatoes

Faux-filet de bœuf (220 gr) « Gaec Chagneaud », **sauce caramel de vin** **36**
Pommes de terre sautées, carotte confite à l'orange
Sirloin of local beef (220 gr), **wine caramel sauce**, fried potatoes, candied carrot with orange spritz

|| **Pavé de colin** au lard, et son jus de viande **25**
Potimarron rôti et brocoli
Pan-fried hake steak with bacon and meat juice, roasted pumpkin and broccoli

|| **Poisson** du Jour de la Côtinière (consulter menu du jour)
Local fish from La Cofinière harbour

LES DESSERTS

Sélection de fromages régionaux **8**
Selection of local cheeses

Crème brûlée Maison à la vanille Bourbon **10**
Homemade « Crème brûlée » with Bourbon vanilla

Tiramisu à la compotée de clémentines **10**
Tiramisu with clementine compote

|| **Fromage blanc fermier** selon votre choix salé ou sucré **8**
Farmer cottage cheese savoury or sweet of your choice

Intense moment agrumes par *Océane* (tarte au citron Yuzu et sauce amande yuzu) **12**
Lemon cream on a madeleine mousse with yuzu jelly. An original made by *Océane*

MENU ENFANT Jusqu'à 12 ans **14** CHILDREN'S MENU until 12 years

PLATS AU CHOIX : faux filet de boeuf, **filet de poisson blanc frais**, jambon blanc,

ACCOMPAGNEMENTS : haricots verts, pâtes, pommes de terre sautées

DESSERTS AU CHOIX : compote pomme, glace, fromage blanc coulis

BOISSONS AU CHOIX : jus de fruits, sodas, sirop à l'eau ou diabolo

Les plats en gras correspondent à des allergènes

|| **MA PAUSE, MA LIGNE**, retrouvez vos plats grâce à ce logo