



NOS COCKTAILS *sans alcool*

Virgin Mojito _____	7.50€
Le Sam _____	7.50€
Virgin Moscow mule _____	7.50€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso _____	1.90€
Double expresso _____	3.80€
Cappuccino _____	4.50€
Noisette _____	2.10€
Grand crème _____	4.50€
Chocolat _____	4.50€
Décaféiné _____	1.90€
Irish coffee _____	9.00€
Café Charentais _____	9.00€
Thés _____	4.00€
<i>Fruits R/Vanille/Earl Grey/Breakfast/Jasmin/Menthe</i>	
Infusions _____	4.00€
<i>Verveine/Verveine Menthe/Tilleul/Tilleul Menthe/Camomille/Tisane du Montagnard</i>	
Chocolat/Café Viennois _____	6.00€
Café frappé _____	6.00€
<i>Sucre/Vanille</i>	

LES SOFTS *à consommer sans modération*

Coca/Zéro 33cl _____	4.50€
Orangina _____	4.50€
Schweppes _____	4.50€
<i>Tonic/agrumes</i>	
Perrier 33cl _____	4.50€
Limonade 25cl _____	4.50€
Sirop à l'eau _____	3.00€
Diabolo _____	4.50€
<i>Violette/Citron/Grenadine/Pêche/Orgeat/Vanille/Menthe/Fraise/Fleur de Sureau</i>	
Jus de fruits _____	4.50€
<i>Tomates/Ananas/Abricot/Mangue/Fraise/Orange/Pomme</i>	
Oasis/Fuztea _____	4.50€
Tourtel twist _____	4.50€
<i>citron</i>	

LES EAUX

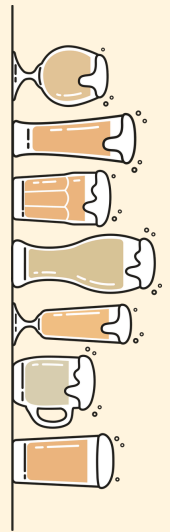
Abatilles
plate/gazeuse

	
50cl	1L
5.00€	5.50€

Les boissons

LE BAR DE LA CAPITAINERIE

	LES BIÈRES	25cl	50cl
Pressions	Meteor	4.20€	8.00€
	Monaco	3.90€	7.50€
	Panaché	3.60€	7.00€
Bouteilles	Desperados	6.00€	
	3 Phares	6.00€	



LES APÉRITIFS

+50cts
le soda

Ricard 2cl	5.00€
Whisky Ballantines	7.00€
Baby 2cl	4.50€
Martini blanc/rouge	5.50€
Pineau blanc/rouge	5.90€
Cognac VS	7.00€
Kir vin Blanc	5.00€
Kir royal	10.50€
Coupe de champagne	10.00€
Coupe de pétillant	8.00€
Rhum Havana	7.00€
Vodka	7.00€

LES DIGESTIFS

POUR TERMINER VOTRE REPAS

Notre chariot de fin de repas vous attend !



NOS COCKTAILS

avec alcool

Planteur	8.50€
Punch coco	8.50€
Maï Thaï	9.50€
Spritz	9.50€
Spritz St-Germain	11.50€
Spritz Litchi	11.50€
Mojito	10.50€
Gin Tonic	8.50€
Américano	8.50€

LES BULLES

Jeeper, méthode traditionnelle

Cuvé grand rosé brut 70€

Un champagne au charme féminin et ses notes fruités

Cuvé blanc de noir brut 65€

65% de pinot noir
35% de Meunier

Pétillant 30€

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



BRUNCH



Des produits frais, de saison
pour un moment
simple et chaleureux.



LES INCONTOURNABLES

LA GRANDE TARTINE 11 €

Pain de campagne grillé, avocat,
œuf poché, cream cheese.

12 € au saumon, au magret fumé,
tomates séchées ou au bacon

ŒUFS BÉNÉDICTE 11 €

Œuf poché, sauce hollandaise,
pain brioché.

12 € au saumon, au magret fumé,
tomates séchées ou au bacon

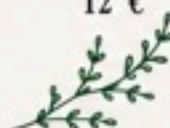
ŒUFS BROUILLÉS 9 €

Nature.

11 € au saumon, magret, bacon
ou truffonade

SANDO DU MOMENT 12 €

Pain de mie japonais, garniture du moment,
sauce maison.



LES GOURMANDS

PAIN PERDU BRIOCHÉ

- Nature 7 €
- Aux fruits rouges,
sirop d'érable 9 €
- Au caramel beurre salé,
chantilly, glace vanille 11 €
- Banane chocolat 11 €

PANCAKES MAISON

- Nature 7 €
- Fruits rouges,
sirop d'érable 9 €
- Caramel beurre salé,
chantilly, glace vanille 11 €
- Banane chocolat 11 €

CARROT CAKE 7 €

PANNA COTTA AUX FRUITS 9 €

Panna cotta maison,
coulis de fruits frais,
fruits de saison.



ASSIETTES TERRE & MER

Assiette mixte terre et mer
saumon et magret fumé 14 €

Assiette de saumon fumé
ou magret fumé 12 €



CÔTÉ BOULANGERIE

VIENNOISERIES

Croissant, chocolatine 2,50 €

Chouquettes par 6 4 €

PANIER DE PAIN 4,50 €

Baguette, beurre & confiture.



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ 1,90 €

LATTE / CAPPUCCINO 4,50 €

THÉ / INFUSION 4,00 €

CHOCOLAT CHAUD 4,50 €

CAFÉ FRAPPÉ 6,00 €

CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS 6,00 €



HUÎTRES SPÉCIALES N°4

par 9, beurre citronné,
vinaigre échalote. 11 €

♥ PETITS PLAISIRS

BOL 7 €

Fromage blanc, fruits rouges.



SALADE DE FRUITS FRAIS 9 €

Menthe fraîche.



JUS

SMOOTHIE DU MOMENT 6 €

ORANGE PRESSÉE 4,50 €

CITRON PRESSÉ 4,50 €



EXTRAS 3 €

Bacon, avocat, saumon, magret fumé,
tomates séchées, œuf poché,
cream cheese, truffonade.



PRENEZ LE TEMPS
PROFITEZ DE L'ESSENTIEL



| Merci et bon appétit ! ♥

DESSERTS

9,50€

Pomme de terre, chocolat et cacahuète
Tuile de pomme de terre croustillante
crèmeux chocolat et cacahuète glace vanille
chouchou

Baba aux saveurs créoles :
ananas rôti, rhum arrangé, chantilly vanille

Tarte fine exotique, crèmeux mangue et
coco, cubes de mangue, copeaux noix de
coco, sorbet passion

Ruban de pomme façon tatin, sablé breton,
glace vanille pécan

Café gourmand : café et assortiment de
quatre desserts du moment

Profiteroles au chocolat, glace vanille, sauce
chocolat, chantilly et amandes grillées

Assortiment de trois fromages AOP

Champagne gourmand : coupe de champagne
et assortiment de quatre desserts +5€

LES GLACES *artisanales*



LES BOULES	x1	x2	x3
Parfum au choix	3.50€	5.80€	7.90€

Crèmes glacées

Caramel beurre salé
Menthe chocolat
Vanille
Chocolat
Café
Cognac Raisin
Pistache

Sorbet

Citron vert
Fraise
Mangue
Framboise

LES SUPPLÉMENTS

Chantilly +2€

Coulis caramel ou chocolat +1€

COUPES GLACÉES 9,50€

Coupe fruits rouges

2 boules fraise, 1 framboise &
coulis de fruits rouges, chantilly

Liégeois, café, chocolat ou caramel

3 boules, coulis & chantilly

Dame blanche

3 boules vanille, chocolat chaud
& chantilly

COUPES ALCOOLISÉES

La Charentaise

2 boules Cognac & Cognac

11€

L'iceberg

2 boules menthe chocolat & get 27

Le Colonel

2 boules citron vert & vodka

à la carte
ESCALE AU FLANDRE

Tous nos plats sont faits maison & avec amour !

ENTRÉE, PLAT
ET DESSERT

39€

ENTRÉE + PLAT

34€

PLAT + DESSERT

32€

ENTRÉES

12€50

La betterave et le saumon fumé : panna cotta de betterave, saumon fumé, crème savora, pickles de betterave

Os à moëlle, fleur de sel, pain grillé à l'ail

Mosaïque de lotte, vinaigrette aux agrumes, choux chinois

Soupe de poisson et ses accompagnements

Foie gras brûlé au cacao, pain d'épices, confiture de figue

Velouté de morilles et champignons bruns, oeuf poché, éclats de marrons et tuile de jambon Serrano

6 huîtres spéciales n°3 (+5€)

Huitres chaudes fondue de poireaux et crème de champignon (+8€)

La douzaine d'escargots farçis au beurre, ail et persil (+5€)

Nos produits étant
exclusivement
frais, certaines
ruptures sont
possibles !

A PARTAGER

Pour l'apéritif ou seulement pour le plaisir !



BOCAUX FAITS MAISON

Terrine de campagne au cognac 150g,
toasts grillés

14€

Terrine de Foie gras au cognac 120g,
toasts grillés

22€

PLANCHE MIXTE

Saumon fumé et magret fumé par nos soins,
tomates confites, terrine de campagne,
toasts grillés, rillettes de thon

22€



PLATS

23€

Nos produits étant exclusivement frais, certaines ruptures sont possibles !

Retour de marée (voir l'ardoise)

Poulpe grillé, risotto au butternut, crumble au parmesan, poireaux rôtis

St jacques rôties, tagliatelles fraîches, emulsion de homard

Filet de boeuf grillé, échalotes confites à la graisse de canard & frites maison
supplément escalope de foie gras (+7€)

Cuisse de canard gras du sud ouest confit, sauce cognac orange, pommes de terre sarladaises

Poitrine de veau cuite basse température, laquée au miel, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et herbes fraîches

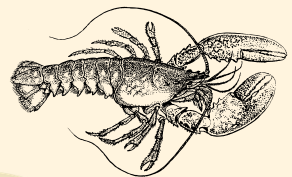
Magret de canard entier basse température sauce forestière, pommes de terre sarladaises (+6€)

HORS MENU

"La Carcasse de canard" 39€

un magret de canard entier, deux aiguillettes, un foie gras poêlé servis dans une carcasse sur un lit de pommes de terre sarladaises

**Homard vivant de notre vivier ~500g
11€ les 100g**



MENU

tous les midis (sauf dimanche et jour férié)

25€

ENTRÉE

Duo de bulots & crevettes

ou

Salade de gésiers et oeuf
poché

PLAT

Pièce du boucher, sauce poivre,
frites maison

ou

Chipirons en persillade,
pommes de terre

DESSERT

Salade de fruits frais

ou

Fondant au chocolat,
glace vanille

ou

2 boules de glace au choix

MENU

du petit moussaillon

Poulet pané par nos soins

ou

Poisson du moment

purée du moment ou frites

Boule de glace au choix

ou

Fondant au chocolat

ou

Fromage blanc

11,50€

