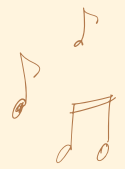


Sur la plage abandonnée **COQUILLAGES & CRUSTACÉS**



NOS HUÎTRES	x6	x9	x12
Huîtres n°3 spéciales	17€	24€	30€

NOS ASSIETTES DE FRUITS DE MER

servis avec ses accompagnements



ASSIETTE DE LA MER

3 huîtres
3 crevettes
200g bulots

16€

ASSIETTE DU FLANDRE

6 huîtres
6 crevettes
300g bulots

30€

ASSIETTE DE CREVETTES 12€
x8

ASSIETTE DE BULOTS 12€
environ 250g



Nos produits étant
exclusivement
frais, certaines
ruptures sont
possibles !

25€

MENU

tous les midis (sauf dimanche et jour férié)

ENTRÉE

Duo de bulots & crevettes,
sauce aïoli

ou

Melon charentais au
jambon serrano

PLAT

Poire de boeuf grillée,
sauce échalote, frites maison

ou

Seiche en persillade,
pommes de terre grenailles

DESSERT

Assiette gourmande

ou

Fromage blanc au cognac
et galette charentaise

MENU

du petit moussaillon

Poulet pané par nos soins

ou

Poisson du moment

purée du moment ou frites

Boule de glace au choix
ou Fromage blanc

11,50€



à la carte
ESCALE AU FLANDRE

Tous nos plats sont faits maison & avec amour !

ENTRÉE, PLAT
ET DESSERT

39€

ENTRÉE, PLAT
OU PLAT DESSERT

29,50€

ENTRÉES 12€

Tartare de thon aux agrumes confits

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

Duo de bulots et crevettes, sauce aïoli

Saumon fumé par nos soins, crème savora et légumes croquants

Tomate burrata : Gaspacho, tomates d'antan, shynphon burrata, sorbet au pesto

Soupe de poisson et ses accompagnements

6 huîtres spéciales n°3 (+5€)

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

Foie gras mi-cuit façon nougat, chutney cerise noire et pain d'épices aux agrumes confits (+5€)



Nos produits étant
exclusivement
frais, certaines
ruptures sont
possibles !

PLATS

22€

Nos produits étant
exclusivement
frais, certaines
ruptures sont
possibles !

Retour de marée (voir l'ardoise)

Poulpe grillé, écrasé de pommes de terre,
sauce chimichurri et crumble de chorizo

Filet de bœuf, frites maison et sauce au bleu

Magret de canard basse température,
sauce à la fraise, pommes de terre
grenailles et légumes du jour

Tartare de boeuf, huîtres et salicorne &
frites maison

Ris de veau, sauce au cognac, écrasé de
pommes de terre et légumes du jour (+5€)

NOS SALADES

18€

Salade césar

Poulet pané croustillant, oeuf poché,
croûton, sauce césar, parmesan & tomates

Terre & mer fumé

Saumon fumé, magret fumé, salade,
tomates, œuf poché, croûtons & vinaigrette
au soja

Nos salades ne font pas partie du menu



DESSERTS

9,50€

Baba charentais au cognac, chantilly & crumble croquant

Café gourmand, assortiment de quatre desserts

Planche de fromages (3 fromages AOP) et chutney

Soufflé glacé à la sève Feu de Joie

Clafoutis de notre grand-mère, sorbet cerise noire

Fraisier en verrine

Nougat glacé à la nougatine et orange confite

Champagne gourmand, assortiment de quatre desserts +5€

LES GLACES

maître artisan



LES BOULES

Parfum au choix

x1

3.50€

x2

5.80€

x3

7.90€

Caramel beurre salé
Crème d'Isigny
Brownies
Noix de coco
Menthe chocolat
Vanille
Chocolat
Café
Cognac Raisin
Pistache

Pineau des Charentes
Citron vert
Fraise
Mangue
Melon
Pêche des vignes
Framboise

LES SUPPLÉMENTS

Chantilly +2€

Coulis caramel ou chocolat +1€

COUPES GLACÉES

8,50€

Coupe fraîcheur

1 boule fraise, framboise, pêche & colis de fruits rouge, chantilly

Liégeois, café, chocolat ou caramel

3 boules, coulis & chantilly

Dame blanche

3 boules vanille, chocolat chaud & chantilly

COUPES ALCOOLISÉES

10€

La Charentaise

2 boules Cognac & Cognac

Le Flandre

1 boule melon, 1 boule pineau, pineau & chantilly

L'iceberg

2 boules menthe chocolat & get 27

Le Colonel

2 boules citron vert & vodka

Nos glaces ne font pas partie du menu