

**BIENVENUE AU BEACH BISTRO  
LE RESTAURANT DU GRAND CHALET**

**QUAND BORD DE MER RIME  
AVEC PLAISIR ET CONVIVIALITE**



# LA CARTE DU RESTAURANT

## BAR A HUÎTRE - FRUITS DE MER

### HUÎTRES MAISON YVES PAPIN N°3

Fine de Claire . Pain . Citron . Beurre Demi-Sel aux Algues . Mignonette

Par 6 / 16€    Par 9 / 24€    Par 12 / 32€

### BULOTS « BISTRO »

Aioli à l'Ail Fumé 10€

### CREVETTES ROSES

Mayonnaise 12€

### ASSIETTE BEACH BISTRO

3 Huîtres . 6 Bulots . 4 Crevettes  
3 Beignets d'Huîtres 24€

### PLATEAU DE FRUITS DE MER \* 39€/Pers.

Tourteaux . Langoustines . Huitres . Bulots . Crevettes  
Coques \* *Réservation 48h à l'avance - Mini 2 Pers.*

### HOMARD DE NOTRE VIVIER

Grillé à la plancha . Beurre d'Algues

Frites ou Salade  
19€ / 100g

## TAPAS A PARTAGER OU PAS ...

ACCRAS DU PÊCHEUR Sauce Chili 10€

GUACAMOLE Au Citron Yuzu 10€

FRITURE DE PRETRES Le Cousin Local de L'Eperlan . Mayo Epicée 10€

CHIPIRONS EN PERSILLADE 10€

BURRATA Huile de Basilic . Fleur de Sel De la Tremblade 12€

MOULES EN PAPILOTTE \* En Saison A manger du bout des doigts 11€

FOIE GRAS Chutney . Pastoureau 17€

### LA PLANCHE FROMAGES ET COCHONAILLE

Pour 2 Pers.

Coppa . Chorizo . Jambon Serrano . Mottin Charentais . Trappe à Noix . Chabichou du Poitou . Cornichon . Beurre Salé

20€

## RETOUR DE PLAGE

SALADE CESAR 19€

Salade Romaine . Croutons à l'Ail . Œuf Mollet  
Tomate Confite . Poitrine Fumée Grillée . Poulet Anchois . Câpres . Parmigiano Reggiano du Cœur de Meule . *Rappé à votre table*

BEACH BURGER 21€

Salade . Tomate . Oignon . Steak Haché 180Gr . Cheddar . Sauce Maison

BEACH VEGGIE BURGER 19€

Salade . Tomate . Oignon Rouge  
Galette de Pomme de Terre . Chèvre  
Sauce Maison

FISH AND CHIPS 23€

Dos de Cabillaud . Tempura au Cumbawa  
Salade . Frites . Crème Citronnée à l'Aneth

POUR LES ENFANTS 12€

FISH AND CHIPS Frites . Salade

BROCHETTE DE POULET Pomme de Terre  
Au Four . Salade

BOULE DE GLACE Vanille . Chocolat . Fraise



## LES PLATS TERRE ET MER

<b>LANGOUSTINES A LA PLANCHA</b>	27
Spaghettis de Légumes	
<b>DAURADE ROYALE ENTIERE</b>	29
Légumes de saison et Pomme de Terre au Four en Papillote . Crème Ciboulette Citronnée Et une Pincée de Sel de la Tremblade	
<b>POULPE « FICTION »</b>	26
Polenta Crémeuse . Poivrons . Chorizo Sauce Vierge	
<b>MOULES DE PAYS *EN SAISON</b>	19
Recette Marinière ou à la Charentaise Au choix	
<b>TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS</b>	21
Le Classique . Coupé au Couteau . Frites	
<b>ONGLET DE VEAU</b>	24
Roquette . Tomate Confite . Balsamique Parmigiano Reggiano de la Meule <i>Râpé à votre Table</i>	
<b>BROCHETTES DE VOLAILLE</b>	22
Marinée dans l'Huile d'Olive et Epices Spaghettis de Légumes . Sauce Citronnée	

### SUR LE GRILL

#### CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE 600Gr

POUR 1 OU 2 PERS.  
Servie avec Frites et Sucrine  
Sauce Poivre ou Béarnaise

55€

## ACCOMPAGNER VOS PLATS 6

POMME DE TERRE AU FOUR  
FRITES  
SALADE  
LEGUMES CROQUANTS SAUTES  
FRITES DE PATATE DOUCE

### SUGGESTION DU MOMENT

#### A L'ARDOISE

**DEMANDEZ A VOTRE SERVEUR**

## DESSERTS

**ASSIETTE DE FROMAGES DU PAYS** 12  
Mottin Charentais . Chabichou du Poitou  
Trappe aux Noix

**LA JONCHE DES MARAIS** 12  
Fromage Frais typique de Charente-Maritime  
Moulé dans un Jonc . Sucre . Coulis de Fruits

**CHURROS** 9  
A la Pistache . Sauce Chocolat

**PAVLOVA** 12  
Meringue au Safran . Fruits de Saison  
Chantilly Vanille

**COULANT AU CHOCOLAT \*** 12  
Crème Anglaise . Touche de Poivre Local  
*\*Conseil : 12 minutes de cuisson*

**RIZ AU LAIT** 9  
Caramel à la Fleur de Sel de la Tremblade

**CAFE / THE DOUCEUR** 11  
Ses Mignardises

**GLACES**  
Vanille . Chocolat . Fraise . Framboise . Caramel  
Café . Cognac . Raisin . Citron . Coco  
1 BOULE 4 . 2B 7 . 3B 9

**CHANTILLY . COULIS . CHOCOLAT** 2