



*Bienvenue * Welcome*

Boissons * Drinks

COCKTAILS

Planteur Maison 11
Rhum blanc et brun - sucre de
canne - goyave - passion - orange -
citron vert - cannelle

Téquila Sunrise 11
Téquila, crème de cassis, jus
d'orange

Piña Colada 12
Rhum havana - ananas - coco

Caïpirinha 11
Rhum cachaca - citron vert -
cassonade

Margarita 11
Téquila - triple sec - citron vert

Green Beach 11
Gin, concombre, sirop de basilic,
tonic

June Pastèque 11
Gin Pastèque, Jus de Cranberry,
Limonade

Moscow Mule 11
Vodka - citron vert - ginger beer

MOJITOS

Mojito Classique 11
Rhum havana - cassonade -
citron vert - perrier - menthe fraîche

**Mojito Passion / Fraise / Yuzu
Framboise / Ananas** 13
Rhum havana - cassonade - citron
vert - perrier - purée de fruit -
menthe fraîche

Mojito Royal 16
Rhum havana - cassonade - citron
vert - champagne - menthe fraîche

Négroni 11
Gin - Campari - Vermouth

Expresso Martini 11
Vodka - liqueur de café - café - sucre
de canne

SPRITZ

Apérol Spritz 11
Apérol - Prosecco - Perrier - orange

St Germain Spritz 12
Liqueur St Germain à la fleur de
sureau - Prosecco - Perrier

Italicus Spritz 12
Liqueur italicus (bergamote, lavande,
agrumes, rose) - Prosecco - Perrier

Deljoy Spritz 12
Liqueur Deljoy au cognac et
7 agrumes - Prosecco - Perrier

GIN & TONIC

Gin To G'vine 11
G'vine à la fleur de vigne - tonic - raisin

Gin To Residence Bio 11
Gin Residence Bio - tonic - concombre

Gin To Citadelle 11
Gin Citadelle - Tonic

APÉRITIFS

La coupe de Roederer Brut 12cl 14

Kir Royal 10cl 12

Mure-pêche-cassis

Kir Vin blanc 10cl 6

Américano Maison 10cl 9

Pineau des Charentes 6cl 5

Campari / Suze 6cl 5

Ricard / Pastis / Berger Blanc 2cl 4

Pastis bleu de l'île de Ré 2cl 5

Vermouth Royal 6cl 5

Boissons * Drinks

MOCKTAILS SANS ALCOOL 8

Virgin Mojito

Menthe fraîche - sucre de canne - citron vert - Perrier

Virgin Piña Colada

Ananas - crème de coco - citron vert

Régala de à la Plage

Jus d'ananas, purée de framboise, pulco

Virgin Mule

Jus de citron vert - ginger beer - perrier - pamplemousse

Refresha

Jus de pomme - jus de clémentine - concombre - piment d'espelette

SOFT DRINKS

Limonade Artisanale Bio 33cl 5

Bergote Bio 33cl

Limonade Orange, Bergamote 5.5

Du Matos Bio 33cl

Limonade Citron, Gingembre 5.5

Tonic Water Artisanale Bio 33cl 5.5

Fuze Tea 25cl 4

Coca cola ou Coca Zéro 33cl 4

Orangina 25cl 5

Ginger Beer 20cl 5

Jus de Fruit 25cl 5

Orange, Ananas, Pomme, Abricot, tomate

Diabolo 25cl 4

Sirop à l'Eau 25cl 3.5

BIÈRES ARTISANALES 33cl 7

Bière des Naufrageurs

blanche à la fleur de sel Ile d'Oléron

Jack Beer, ambrée, Cognac

Bière Palmyre, IPA Bio, Arvert

La Belle de la Crie, blanche, Royan

La Belle de Royan, blonde, Royan

BIÈRES PRESSION

Heineken Blonde

25cl 4.5

50cl 8.8

Affligem Bière Abbey

25cl 5

50cl 9.8

BIÈRES AUTRES

Panaché / Monaco / Picon Bière

25cl 5.5

50cl 10.8

Heineken sans Alcool 5.5

EAU / WATER

Perrier 33cl 4.5

Abatille Plate ou Pétillante

75cl 7 ou 33cl 4.5

Supplément Tranche de Fruit/Sirop 0,50

Sirop Teisseire : Menthe, Grenadine,

Citron, Pêche, Orgeat, Fraise

Partager * Sharing

Idéal pour bien commencer votre parenthèse chez nous et accompagner votre apéritif ou cocktail

MEAT AND CHEESE 21

Comté, Chèvre, Camembert, Coppa, Jambon Serrano 24 mois,

Confiture de Cerise Noire, Raisin, Salade, pickles

Cheese and Cured Meat Platter, Cherry Jam, Grapes, Green Salad,

PLANCHE CHARENTAISE 21

Melon, Crêpinette au Cognac, Huître, Grillon Charentais, Pain de Seigle

Melon, local Sausage flavored with Cognac, Oysters, Grillon Local Paté, Rye Bread

SEAFOOD 21

Rillettes de Poisson, Tartare de Poulpe, Accras, Beignet d'Huître et de Crevette

Seafood Platter: Shrimp and Oysters Fritter, Octopus Carpaccio, Fish Rillettes, Accras

Entrées * Starters

HUÎTRES MARENNES - OLÉRON MAISON YVES PAPIN

6-9-12..... 16-24-32

Fines de Claire N°3 Beurre Salé, Mignonette et Citron

Local Oysters, Salted Butter, Shallots and Vinegar, Lemon

VERNIS SNACKÉS..... 17

Beurre d'Agrumes, Mousse de Fève de Soja à l'Orange

Local Seashell with Citrus Butter, Adamame Mousse with Orange

CARPACCIO DE POULPE 15

Coulis de Mangue, Poivrons Goutte, Citron Vert et Zest

Octopus Carpaccio, Mango Coulis, Bell Peppers, Lime and Zest

DUO DE BETTERAVES..... 13

Betterave en deux Textures, Crème de Raifort au Chèvre

Beet's Duo, Cream with Horseradish and Goat Cheese

Les Tartares

TARTARE DE DAURADE..... Entrée: 14..... PLat: 22

Echalote, Cébettes, Jus et Zeste de Citron Vert, Lait de Coco et Tomate

Confite, Huile d'Olive, Légumes d'Été

Shallots, Green Onion, Lime Juice and Zest, Coconut Milk, Confit Tomato, Olive Oil

TARTARE DE BOEUF..... Entrée: 14..... PLat: 22

Câpres, Cornichons, Echalotes, Moutarde, Ketchup, Oeuf,

Worcestershire, Tabasco, Frites Maison

Capers, Gherkins, shallots, Mustard, Ketchup, Egg, Worcestershire, Tabasco

TARTARE DE CANARD..... Entrée: 15..... PLat: 23

Amandes Torréfiées, Tomates Confites, Cébettes, Pêche et Combawa, Frites Maison.

Roasted Almond, Confit Tomato, Green Onion, Peach and Combawa

Salades Repas, Burgers and Co

SALADE CÉSAR 20

**Salade Romaine, Poulet Pané, Copeaux de Parmesan, Oeuf,
Bacon Grillé, Sauce César**

Caesar Salad, Romaine Salad, Crispy Chicken Breast, Shaved Parmesan
Cheese, Egg, Grilled Bacon, Homemade Caesar dressing

LA TOMATE ET BURRATA 19

**Tomate D'Antan, Jambon Serrano 24 mois, Burrata, Tomate Confit,
Echalote, Basilic, Balsamic**

Heirloom Tomatoes, Serrano Ham, Burrata Cheese, Confit Tomato, Basil
and Balsamic Dressing.

BEACH BURGER 22

**Steak Haché (180g), Poitrine Fumé, Cheddar, Oignon Confit,
Cornichon, Salade Verte, Tomate, Sauce Burger et Frites Maison**

Fresh Made Buns, Beef Burger, Smokey Bacon, Cheddar, Onion, Gherkins,
Lettuce, Tomato, Salad, Burger Sauce, Homemade French Fries

BURGER VG 20

**Galette de Pomme de Terre, Onion Confit, Cornichon, Galette de
Pomme de Terre, Poivrons Confits, Sauce Burger et Frites Maison**

Fresh Made Buns, Potato, Confit Onion, Gherkins, Bell Pepper, Burger
Sauce and home made French Fries

FISH AND CHIPS 23

Dos de Cabillaud, Zest de Citron Vert, Sauce Tartare et Frites Maison

Cad in Batter, Lime, Tarare Sauce and House Made Fries

Plats * Dishes

PAVÉ DE RUMSTEAK..... 26

Pomme de Terre Mitrailles et Son Jus Corsé

Local Potato and cooking Sauce

BROCHETTE DE VOLAILLE 23

Marinée au Citron et Thym, Légumes de Saison Grillés, Sauce Citronnée

Marinated in Lemon and Thym, Grilled Seasonal Vegetable, Lemony Sauce

DAURADE ROYALE (400/600)..... 29

Jardinière de Légumes de Saison, Sauce Vierge

Whole fish, seasonal vegetables, Diced Tomato, Lemon, Garlic and O. Oil

TATAKI DE THON 24

Thon Snacké, Mini Poivron, Carotte Fane, Wakamé, Fève de Soja

Snacked Tuna, Bell Peppers, Carrot, Wakame, Edamame

TAGLIATELLE AU HOMARD..... 33

Tagliatelle à l'Encre de Seiche, ½ Homard et Bisque

Squid Ink Tagliatelle, ½ Lobster and Bisque

MOULES (SELON ARRIVAGE)..... 19

Recette du Jour à l'Ardoise, Demandez à Votre Serveur

Daily Special, Ask your Server

Desserts

PAVLOVA 12

Fruits de Saison, Crème Fouettée Vanillée

Seasonal Fruits, Vanilla Whipped Cream

PANNA COTTA 9

Panna Cotta à la Vanille et Coulis d'Abricot

Vanilla Panna Cotta and Apricot Coulis

COULANT AU CHOCOLAT (12mn de Cuisson) 12

Coulis de Fruits / Fruit Coulis

TARTE FINE AUX FRUITS DE SAISON 10

CAFÉ OU THÉ DOUCEUR 12

Thé ou Café, Assortiment de Mignardises

Coffee or tea with cookies and other goodies

TRILOGIE DE FROMAGES 12

Camembert, Comté, Chèvre, Salade, Noix, Confiture De Cerise Noire

Camembert, Comté, Goat Cheese. Greens, Walnuts And Black Cherry Jam

EXPRESSO MARTINI 11

Vodka, espresso ou décaféiné espresso, liqueur de café, sucre de canne

Vodka, (decaf) espresso, coffee liquor, cane sugar

GLACE 1B: 3.5 2B: 6.5 3B: 9.5

Sorbet: Fraise, Framboise, Citron Vert, Mangue, Ananas

Glace/ Ice Cream: Coco, Caramel, Chocolat, Menthe Chocolat, Vanille,

Stracciatella, Café

Formules

FORMULE A L'ARDOISE

Service du déjeuner du lundi au vendredi, sauf jour férié

Entrée / Plat / Dessert 28

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 24

KIDS MENU 12

Nuggets poulet ou poisson pané, frites / 1 boule de glace / Sirop à l'eau

Chicken nuggets or breaded fish, french fries / 1 ice cream scoop / syrup

Menu Beach Bistro 37

Duo de Betterave ou

Tartare de Daurade ou

Tartare de Boeuf

...

Tataki de Thon ou

Brochettes de Volaille ou

Moules du Jour

...

Panna Cotta ou Tarte Fine ou 2 Boules de Glace

Menu Grand Chalet 47

Carpaccio de Poulpe ou

6 Huîtres N°3 Y. Papin ou

Vernis Snackés (+2€)

...

Pavé de Rumsteak ou

Tartare de Canard ou

Poisson Entier (+4€)

...

Dessert au Choix

Boissons * drinks

COGNAC ET RHUM (4cl)

COGNAC VSOP Clos de Nancrevant	10
COGNAC XO Dom. du Feynard	15
RHUM HEE JOY Affinés en Charente en fût de Cognac ...	10
RHUM DON PAPA Philippines	9
RHUM MILLONARIO MATUZALEM Pérou	10

SCOTCH, WHISKY & BOURBON (4cl)

Whisky Nikka Japon	15
Whisky Ballantines Scotland	15
Whisky Pointe Blanche Ile d'Oléron, Affiné en fût de Cognac...	13
Scotch Aberlour 10 ans Scotland	11
Jack Daniels Tennessee USA	8
Four Roses Bourbon Kentucky USA	8

DIGESTIFS

7

- | | |
|---------------------|-------------------------------------|
| • Limoncello 6cl | • Get 27 / Get 31 6cl |
| • Bailey's 6cl | • Malibu 6cl |
| • Cointreau 6cl | • Seve Feu de Joie 4cl |
| • Marie Brizard 6cl | • Calvados 6cl |
| • Armagnac 4cl | • Eaux de vie (poire-mirabelle) 4cl |
| • Rhum arrangé 4cl | |

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Charentais (café, cognac) 12	Double Espresso Decaf 5,3
Antillais (café, rhum) 12	Noisette 2,9
Irish Coffee (Jameson whiskey) 12	Noisette Decafeine 3
Expresso 2,5	Café Crème 5
Expresso Décafeiné 2,8	Café Latte 5
Expresso Allongé 2,8	Cappuccino 5
Expresso Décafé Allongé 2,9	Chocolat Chaud 5
Double Espresso 5	Thé / infusions 5