



*Bienvenue * Welcome*

Boissons * Drinks

COCKTAILS

Planteur Maison 11
Rhum Blanc et Brun - Sucre de
Canne - Goyave - Fruit de la Passion -
Orange - Citron Vert - Cannelle

Vancouver 11
Whisky Canadien - Jus de Pomme -
Sirop de Sureau - Feuille de Menthe

Coco Milky Way 12
Cachaca - Jus d'Ananas - Amaretto -
Purée de Coco - Crème

Cosmopolitan 11
Vodka - Cointreau - Cranberry - Pulco

Margarita 11
Téquila - Triple Sec - Citron Vert

Chalet d'Automne 11
Gin, Cranberry - Jus de Pomme -
Cannelle

French Mule 11
Cognac - Pulco - Sirop de Sureau -
Ginger Beer

September Mule 11
Gin Poire Cardamome - Citron
Vert - Ginger Beer

Le Mora 11
Porto - Crème de Mûre - Citron

MOJITOS

Mojito Classique 11
Rhum Havana - Cassonade -
Citron Vert - Perrier - Menthe

**Mojito Passion / Fraise /
Framboise / Ananas** 13
Rhum Havana - Cassonade -
Citron Vert - Perrier - Purée de
Fruit - Menthe

Mojito Royal 16
Rhum Havana - Cassonade -
Citron Vert - Champagne - Menthe

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,
Agrume, 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 Résidence Bio - Tonic - Concombre

Gin To Citadelle 11
Gin Citadelle - Tonic - Citron

APÉRITIFS

Coupe Roederer Collection 12cl ... 14

Kir Royal 10cl 12

Mure-Pêche-Cassis-Violette

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

Born to Be Red

Poivron Rouge - Menthe - Purée de
Fraise - Cranberry - Tabasco

Régalade à la Plage Framboise

Jus d'Ananas - Purée de Framboise - Pulco

Régalade à la Plage Passion

Jus d'Ananas - Purée de Passion - Pulco

Ginger Pear

Ginger Beer - Nectar de Poire - Fleur de
Sureau

SOFT DRINKS

Limonaide Artisanale Bio 33cl 5

Bergote Bio 33cl

Limonaide Orange - Bergamote 5.5

Du Matos Bio 33cl

Limonaide 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 Criée, 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

Pour l'Apéritif à Partager

ACCRAS DE MORUE SAUCE CHILI x8 12
Salt Cod Fritters 8p. Chili sauce

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,
Pickles

Burger Corner

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, Chevre, Poivrons
Confits, Sauce Burger et Frites Maison**

Fresh Made Buns, Potato, Confit Onion, Gherkin, Goat cheese, Bell Pepper,
Burger

Sauce and homemade French Fries

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

VELOUTÉ DE BUTTERNUT..... 13

Dés de Foie Gras et Espuma de Foin Brûlé

Butternut Squash Velouté, Foie Gras and flavored hay's foam

OEUF PARFAIT 14

Mousseline de Pomme de Terre, Girolles Poêlées

Egg Cooked "Parfait", Fluffy Potato Purée, Chanterelle Mushroom

FOIE GRAS MI-CUIT 18

Cèpes Rôties, Gelée de Figue et Pain Bûcheron

Homemade Foie Gras Terrine, Roasted Portobello Mushroom, Fig Jelly

SALADE D'ENDIVE 14

Poire, Gorgonzola, Noisette, Vinaigrette au Miel

Endive Salad, Pear, Gorgonzola Cheese, Hazelnut, Honey Dressing

GAMBAS 17

Gambas Snackées, Courge Spaghetti et Jus d'Arête

Seared Prawns, Squash Spaghetti, Fish Jus

Plats * Dishes

LOTTE	27
Lotte Lardée au Lardo Di Colonnata, Légumes de Saison et Jus d'Oignon Brûlé	
Monkfish Wrapped in Lardo Di Colonnata, Seasonal Vegetables and "Burnt" Onion Jus	
TRAVERS DE PORC	23
Travers de Porc, Sauce BBQ, Pomme de Terre Grenaille, Poêlé de Champignons	
Pork Ribs, BBQ sauce, roasted potatoes, seared mushrooms	
CÔTE DE BOEUF POUR 1 PERS(600g)	60
Pomme de Terre Fondante ou Frites Maison, Sauce Poivre ou Roquefort	
Ribeye, Potatoes or french Fries, Peppercorn or Blue Cheese Sauce	
CAILLE	27
Caille entière au Jus de Volaille, Risotto à la Truffe	
Whole Quail with Truffle Risotto	
DAURADE ROYALE (400/600)	29
Jardinière de Légumes de Saison, Sauce Vierge	
Whole fish, seasonal vegetables, Diced Tomato, Lemon, Garlic and O. Oil	
ROUSSETTE	23
Médailon de Roussette, Fondue de Poireau à la Verveine et Jus d'Herbes	
Shark, Leek Fondue Flavored With Vervena, Herbs Jus	
RISOTTO VERDE	22
Risotto Végétarien à l'Estragon et Petits Légumes	
Vegetarian Risotto flavored with Tarragon, Seasonal Vegetable	

Desserts

BRIOCHE PERDUE	11
A la Fève de Tonka et sa Boule de Glace	
French toast flavored with tonka bean, ice cream	
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	9
Dark chocolate mousse	
CRÈME BRÛLÉE PISTACHE	9
Pistachio crème brûlée	
TARTE AU CITRON MERINGUÉE	9
Lemon tart topped with italian meringue	
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

Formules et Menus

FORMULE A L'ARDOISE

Service du déjeuner du lundi au vendredi, sauf jour férié

Entrée / Plat / Dessert 28

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 24

KIDSMENU 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

Oeuf Parfait ou

Salade d'Endive ou

Velouté de Butternut

...

Risotto Verde ou

Médailon de Roussette ou

Ribs

...

Mousse Chocolat ou Crème Brulée ou Tarte Citron

Menu Grand Chalet 47

Gambas Snackées ou

Foie Gras Mi-Cuit ou

Huitres Fine de Claire N°3

...

Caille ou

Lotte Lardée 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
- Bailey's 6cl
- Cointreau 6cl
- Marie Brizard 6cl
- Armagnac 4cl
- Rhum arrangé 4cl
- Get 27 / Get 31 6cl
- Malibu 6cl
- Seve Feu de Joie 4cl
- Calvados 6cl
- Eaux de vie (poire-mirabelle) 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	Thés / infusions 5