

**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 11€
A manger du bout des doigts

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

- LANGOUSTINES A LA PLANCHA** 27
Spaghettis de Légumes
- DAURADE ROYALE ENTIERE** 29
Légumes de saison et Pomme de Terre au Four en Papillote . Crème Ciboulette Citronnée Et une Pincée de Sel de la Tremblade
- POULPE « FICTION »** 26
Polenta Crémeuse . Poivrons . Chorizo Sauce Vierge
- MOULES DE PAYS *EN SAISON** 19
Recette Marinière ou à la Charentaise Au choix
- TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS** 21
Le Classique . Coupé au Couteau . Frites
- ONGLET DE VEAU** 24
Roquette . Tomate Confite . Balsamique Parmigiano Reggiano de la Meule *Râpé à votre Table*
- BROCHETTES DE VOLAILLE** 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 6 VOS PLATS

- 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