

# Nos Entrées

## *Nage de Ravioles ...*

*de fruits de mer, tomates confites,  
petits oignons* *16.60 €*

## *Le Foie gras de Canard ... (IGP)\**

*mi-cuit au Cognac  
et confiture de figues sèches.* *22.90 €*

## *Véritables Quenelles ...*

*de sandre,  
beurre battu aux crevettes.* *17.90 €*

## *Maki ...*

*au saumon, chutney de fruits exotiques,  
vinaigrette de riz.* *16.80 €*

\* (IGP) Indication géographique protégée

*-prix nets-*  
TVA 10%

## Nos Poissons

### *Les St. Jacques ...*

*justes sautées, aux cocos légèrement crévés,  
bouillon de poule au lard.* *24.90 €*

### *La minute de Saumon et huîtres ...*

*au chou, sabayon au jus d'huîtres  
et champagne.* *16.80 €*

### *Le Bar ...*

*aux salsifis et petits oignons,  
fumet vanille.* *21.60 €*

## Nos Viandes

### *La Poule confite ...*

*aux légumes oubliés,  
jus corsé.* *14.90 €*

### *Le Carré d'Agneau ...*

*désossé, compotée de rhubarbe à la cannelle,  
pommes boulangères.* *16.50 €*

# Nos desserts

## *Le Macaron ...*

*poires à l'ancienne, glace caramel,  
nougatine à l'anis.*

*9.50€*

## *L'Ananas ...*

*en minestrone, sur croustillant,  
crème légère Mascarpone,  
gelée Mandarine.*

*9.50€*

## *Les Crêpes ...*

*Gourmandes aux pommes caramélisées,  
au Calva,  
glace Safran*

*9.50€*

## *Les Châtaignes ...*

*tarte façon soufflée,  
caramel de carottes et vanille.*

*9.50€*

*-prix nets-*  
TVA 10%



## *Faites votre menu...*

*Composez votre menu,  
en choisissant les plats de la carte,  
sur la formule de votre choix. (sauf sur la formule coté Rock)*

## *Les formules...*

### *Déjeuner et dîner*

#### *Menu à 38.00 Euros*

*1 entrée, 1 plat (poisson ou viande), fromage ou dessert.*

#### *Menu à 43.00 Euros*

*1 entrée, 1 plat (poisson ou viande), fromage et dessert.*

#### *Menu à 52.00 Euros*

*1 entrée, 1 poisson, 1 viande, fromage ou dessert.*

#### *Menu à 57.00 Euros*

*1 entrée, 1 poisson, 1 viande, fromage et dessert.*

*Carte et formules variant au gré des marchés ....*

*-prix nets-*

(TVA 10 % comprise)

# Les formules...

## Déjeuner...

(uniquement du mardi midi au vendredi midi

et sauf jours fériés et fêtes)

## Coté Rock

Voir notre proposition du jour

Selon le marché

Menu à 17.80 Euros

1 entrée et 1 plat *ou* 1 plat et 1 dessert.

Menu à 21.80 Euros

1 entrée, 1 plat et 1 dessert

## La formule enfants ... (déjeuner et dîner)

Menu à 16.00 Euros

1 entrée, 1 plat (poisson ou viande), 1 dessert.

(Découverte des saveurs comme les Grands, plats de la carte, en portion enfant....)

Carte et formules variant au gré des marchés ....

-Prix nets-

(TVA 10 % comprise)

# *Les Fruits de Mer*

## *Nos Assiettes*

<i>Les 6 huîtres de l'écailler N° 3</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Les 6 huîtres Marennes d'Oléron N° 3</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Les 6 Langoustines</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Les crevettes roses (200 g)</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Les crevettes grises (100 g)</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Le demi tourteau</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Les Bulots (400 g)</i>	<i>8,50 €</i>

*accompagnements pour les assiettes et plateaux de fruits de mer :*

*mayonnaise, vinaigre échalotes, citron, beurre demi sel, pain.*

*Carte des fruits de mer suivant*

*la saison et les arrivages*

# *Nos Plateaux*

## *Le plateau du Rocher*

*pour 2 personnes 68,00 €*

*1 tourteau*

*12 huîtres N° 3*

*6 langoustines*

*8 crevettes roses*

*120 g de crevettes grises*

*200 g de bulots*

*6 moules d'Espagne*

*6 amandes*

*150 g de bigorneaux*

## *Le plateau cuit*

*pour 1 personne 29,90 €*

*1/2 tourteau*

*4 langoustines*

*6 crevettes roses*

*60 g de crevettes grises*

*100 g de bulots*

*100 g de coques*

*60 g de bigorneaux*

## *Le plateau du roc*

*pour 1 personne 25,90 €*

*4 huîtres N° 3*

*4 langoustines*

*4 crevettes roses*

*60 g de bigorneaux*

*80 g de bulots*

## *Le plateau royal*

*sur commande sur deux étages*

*pour 4 personnes*

*145,00 €*

*1 homard, 1 tourteau*

*16 huîtres N° 3*

*8 langoustines, 8 amandes*

*16 crevettes roses*

*200 g de crevettes grises*

*400 g de bulots*

*12 moules d'Espagne*

*12 amandes*

*200 g de bigorneaux*

*200 g de coques*

*16 palourdes*

