

# AMBROSIA

**Bar  
Restaurant  
Pizzeria  
Glacier**

**MENU**  
**2021**  
**Edition web**

17, avenue Charles de Gaulle  
17450 FOURAS  
[ambrosia-fouras.fr](http://ambrosia-fouras.fr)  
[contact@ambrosia-fouras.fr](mailto:contact@ambrosia-fouras.fr)  
facebook : ambrosia-bar-restaurant  
tel : 09.83.20.16.16

# AMBROSIA

## LES TAPAS

FAIT MAISON  
sauf \*

Assortiments de Tapas à partager ( ou pas )

*Pour l'apéro, en entrée ou dinatoire*

**TIERRA Y MARE :** **14.90€**

Gravlax de saumon, jambon cru\*, champignons persillade, coeurs d'artichauts à l'ail et au basilic et fromage de brebis mariné

**OCEANO :** **14.90€**

2 rillettes maison ( sardines au piment d'espelette et saumon à l'aneth et citron vert), crevettes à l'ail, gravlax de saumon

**ESPAGNOL :** **14.90€**

Tartare de tomates et feta, guacamole et tacos, crevettes à l'ail, tapenade du moment, huile d'olive

**PLANCHE DE CHARCUTERIE XXL\* :** **14.90€**

Panaché de saucissons, rillettes d'oie au piment d'espelette, terrine maison, jambon cru, chorizo et coppa

**US MIXED TAPAS\* :** **14.90€**

4 beignets d'accras de morue, 4 pilons de poulets grillés tex-mex, 4 onion rings et 4 mozzarella sticks panés frits

**GUACAMOLE ET TACOS\*** **4,60€**

**TAPENADE DU MOMENT (\*)** **3,00€**

**Afin de vous garantir une qualité optimale,  
nous pouvons être en rupture de certains produits.**

Fait Maison et élaboré à partir de produits bruts frais  
à l'exception des articles marqués \* ou °

\* élaborés en atelier frais ou surgelés

° produits bruts surgelés

(°) en l'absence de produits brut frais : surgelé

(\*) en l'absence de produits faits maison : \*

Carte mentionnant les allergènes à votre disposition

# LA MAREE

Selon approvisionnement

## Huîtres de Fouras ou Marennes Oléron N°3

Les 6 Huîtres 13,60€

Les 9 Huîtres 18,90€

Les 12 Huîtres 25,20€

L' Huître supplémentaire 2,50€

Servies avec pain, beurre demi-sel d'ici, citron et vinaigre à l'échalotte

**Assiette de crevettes Roses** 13.50€

**Duo de Bulots et Crevettes** 13.50€

**Langoustines** 18.60€

**Assiette de la Marée** 16,90€

2 huîtres N°3, bulots, 2 langoustines, 2 grosses crevettes ,  
crevettes grises et bigorneaux, mayonnaise, citron et beurre

**Le Panier du Mareyeur** 22.90€

3 huîtres N°3, bulots, 3 langoustines, 3 grosses crevettes,  
crevettes grises et bigorneaux, mayonnaise, aioli, citron, beurre

## LES MOULES Frites

**MARINIÈRE** 13.20€

traditionnelle au Vin blanc, oignon, persil et bouquet garni

**A LA CREME** 14.20€

et au Vin blanc, oignon, persil et bouquet garni

**A LA CHARENTAISE** 14.20€

beurre, persillade, croûtons

**AU BLEU** 14,20€

à la crème au fromage bleu et vin blanc

**AU CURRY** 14,20€

fumet de moules et vin blanc, crème et curry

**MOUCLADE Charentaise** 16,90€

traditionnelle au Pineau des Charentes, servies en 1/2 coquille

### Origine des moules selon Saison :

cordes France et Irlande ( Mars à Juin ),

cordes ou bouchots : pertuis charentais / bretagne ( Juillet à Février )

**Portion Individuelle de 750 grs environ**  
**servies avec Frites**

# LES ASSIETTES FROIDES ET PLATS DE SALADES

|                                                                                                      |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Salade Cocktail de la Mer</b>                                                                     | 15,50€                  |
| crevettes °, langoustines (°), saumon fumé,<br>pamplermousse, salades, tomate, sauce cocktail        |                         |
| <b>Assiette Italienne</b>                                                                            | 13,60€                  |
| mozzarella, basilic, coppa, jambon cru,<br>champignons, artichauts, tomates confites, salades        |                         |
| <b>Salade Niçoise revisitée</b>                                                                      | 19,90€                  |
| mi-cuit de thon (°), langoustines (°), anchois<br>marinés, œuf mollé, huile d'olive, citron, salades |                         |
| <b>Déclinaison de Saumon</b>                                                                         | 15,70€                  |
| rillettes, gravlax et fumé sur un lit de salades,<br>tomates, oignon, citron                         |                         |
| <b>Salade du Berger</b>                                                                              | 14,50€                  |
| toasts de chèvre au miel, lardons, œuf mollé,<br>noix sur un lit de salades                          |                         |
| <b>Déclinaison Campagnarde</b>                                                                       | 13,90€                  |
| terrines maison et rilette d'oie, jambon cru,<br>salades et crudités                                 |                         |
| <b>Verdure Vegana</b>                                                                                | 14,50€                  |
| salades, tomates confites, poivrons à l'huile,<br>champignons, courgettes et aubergines grillées     |                         |
| <b>Piccolina</b>                                                                                     | 10,90€                  |
| tomates et feta sur un lit de salades,<br>herbes fraîches                                            |                         |
| <b>Bol de Salades</b>                                                                                | tomate et oignons 4,50€ |

Afin de vous garantir une qualité optimale,  
nous pouvons être en rupture de certains produits.

Toute modification implique une tarification

# LES PLATS DE LA MER

## **Soupe de Poisson** 12.90€

Croûtons, ail, rouille, emmenthal, crème fraîche

## **Linguines aux Fruits de Mer** 19.90€

Gambas°, crevettes°, moules, coques, calamars et pétoncles (°), huile d'olive, tomate et ail

## **Dos de Saumon** Simplement grillé, avec :

### **et son huile vierge** 16.90€

Petits légumes grillés du jour et riz de camargue

### **sa crème à l'Espagnole** 16.90€

au chorizo et poivron, Légumes du moment et riz de camargue

## **Parillada** 25,90€

Panaché de la Mer : Saumon, Calamars, Moules farcies, Couteaux en persillade (°) Gambas° grillées, crevettes° sautées, sardine (°) grillée, pomme vapeur et Légumes grillés

## **Poêlée d'Anguilles** 18,80€

(°) en persillade au beurre et pommes sautées

## **Fish & Chips** 15,80€

Le traditionnel, avec sa sauce tartare maison, frites et salade

## **Fish burger** 16.80€

Hamburger de Filet de merlu(°), cheddar avec sa sauce rouille maison, frites et salade

**Les Retours de Pêche,  
suggestions du jour à l'ardoise**

# LES PLATS DE LA TERRE

Viandes, volailles Origine France

## Entrecôte 240 gr minimum

Frites et salade, ou légumes du jour et linguines

**beurre maître d'hôtel** 19.90€

**sauce au poivre vert** 19.90€

**sauce au bleu** 19.90€

## Tartare de Boeuf

180 grs de boeuf « au couteau ». Préparé par le chef, servi avec Frites et salade

**A l'Italienne** 17.60€

copeaux de parmesan, huile d'olive, citron, basilic, tomate, moutarde, oignon, cornichons

**Yakitori** 17.60€

sauce sucré salé pimentée, coriandre, oignon

**RR Maxi Burger** 16.80€

180 grs boeuf haché Charal VBF, cheddar, relish maison, oignon, tomate, Frites et salade

**Basque Burger** 16,80€

Emincé de veau façon Axoa Basque, tomme de brebis, tomates, oignon, frites et salade

**Chicken Burger** 16,80€

Filet de poulet croustillant, cheddar, tomates, oignon, sauce tartare maison, frites et salade

**Vegan Burger** 14,80€

«Steak» végétal (sans soja), cheddar, tomates, oignon, relish maison, frites et salade

**Les Retours du Marché,  
suggestions du jour à l'ardoise**

# LES PIZZAS

|                                                                                               |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>SUPER BOOSTER</b>                                                                          | 12.20€ |
| Sauce tomate, mozzarella et emmental, chorizo, oignons, poivrons, olives                      |        |
| <b>ROCHELAISE</b>                                                                             | 13,90€ |
| Sauce tomate, mozzarella et emmental, moules, crevettes°, calamars°, coques°, persillade      |        |
| <b>PARISIENNE</b> ☺                                                                           | 12,00€ |
| Sauce tomate, mozzarella et emmental, jambon blanc, champignons, olives                       |        |
| <b>VERDURE</b> ☺                                                                              | 12,00€ |
| Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, artichauts, poivrons                        |        |
| <b>BIQUETTE</b>                                                                               | 13,90€ |
| Sauce tomate, mozzarella et emmental, chèvre, noix, crème fraîche, lardons, persillade        |        |
| <b>BERGERE</b>                                                                                | 14,20€ |
| Sauce tomate maison, mozzarella, bleu, emmental, chèvre, noisette, ciboulette                 |        |
| <b>NAPOLITAINE</b> ☺                                                                          | 10,90€ |
| Sauce tomate, mozzarella et emmental, anchois, câpres, olives                                 |        |
| <b>REINE</b> ☺                                                                                | 9.50€  |
| Sauce tomate, mozzarella et emmental, jambon blanc                                            |        |
| <b>SAVOYARDE</b>                                                                              | 15,20€ |
| Sauce tomate, fromages et reblochon, origan, lardons, oignon, crème fraîche, pommes de terre  |        |
| <b>PINO DANIELE</b>                                                                           | 12,90€ |
| Sauce tomate, mozzarella et emmental, jambon de pays, basilic, tomate confite                 |        |
| <b>GRENOUILLETTE</b>                                                                          | 12,50€ |
| Sauce tomate, mozzarella et emmental, origan, poulet, ananas, curry indien, crème fraîche     |        |
| <b>CANNIBALE</b>                                                                              | 15,50€ |
| Sauce tomate, mozzarella et emmental, jambon blanc, chorizo, lardons, merguez, poivrons, oeuf |        |
| <b>PIEMONTAISE</b> ☺                                                                          | 12,00€ |
| Sauce tomate, fromages, crème fraîche, lardons, ail & fines herbes, oignons, olives           |        |
| <b>SHOW BIZZ'S</b>                                                                            | 14,50€ |
| Sauce tomate, fromages, crème fraîche, saumon fumé, oeuf de lumps, champignons, olives        |        |

**Ingrédient Supplémentaire : 2,20€**

# LES MENUS ET FORMULES

## Formule Express de Midi \*

**Entrée / Poisson ou Viande / Dessert  
ou glace 2 boules, selon l'ardoise du jour**

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Entrée + Plat :           | 14.90€ |
| Plat + Dessert :          | 13.90€ |
| Entrée + Plat + Dessert : | 16.90€ |
| Plat + Café gourmand :    | 15.50€ |
| Plat solo                 | 11.90€ |

\* hors week-end et jours fériés

## Menu Ambrosia

Assiette de la Marée ou 6 huîtres  
ou Cocktail crevettes et langoustines  
ou déclinaison campagnarde

\*\*\*

Linguines aux fruits de mer ou suggestion du jour  
ou Entrecôte ou Poêlée d'Anguilles

\*\*\*

Dessert du Jour ou Café gourmand  
ou glace 3 boules et chantilly

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Entrée + Plat :           | 28.50€ |
| Plat + Dessert :          | 25.50€ |
| Entrée + Plat + Dessert : | 32.50€ |

## Menu des Corsaires

Duo de Crevettes et Bulots ou Gravlax de saumon  
ou Salade de Chèvre chaud

\*\*\*

Dos de Saumon rôti ou Sardines au four  
ou Viande du jour

\*\*\*

Dessert du Jour ou Mousse au chocolat  
ou Ile flottante

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Entrée + Plat + Dessert : | 26.90€ |
|---------------------------|--------|

# LES MENUS ET FORMULES

## Formule Pizza de Midi \*

La Pizza au choix : 😊

Dessert du Jour ou glace 2 boules 13.90€

\* hors week-end et jours fériés

## Formule Escalade

Moules Marinières + frites «A VOLONTE (1)»

Dessert du Jour ou glace 2 boules 18.50€

Supplément sauce : 2.00€

Voir notre carte des  
desserts, crêpes et glaces

Toute l'équipe de l'

# AMBROSIA

vous souhaite un bon appétit...et  
un agréable moment en notre compagnie  
Merci de votre visite.

Afin de vous garantir une qualité optimale,  
nous pouvons être en rupture de certains produits.

**Toute modification implique une tarification**

(1) Offre valable pour une personne dans le cadre de son repas.  
Les cocottes de moules servies à volonté ne sont pas partagées  
avec les autres convives qui n'ont pas commandé un menu  
"Moules à volonté" et servies dans la limite de  
6 portions individuelles.