



23/25/27 Quai du gabut

17000 LA ROCHELLE

05 46 42 64 98

leverreluisant17@gmail.com

Les Boissons Chaudes

Café / décaféine	2,10 €
Noisette	2,20 €
Double café	4,20 €
Café crème	4,30 €
Cappuccino	4,90 €
Latte Matcha	5,50 €
(lait végétal)	
Chocolat chaud	4,90 €
Café ou Chocolat viennois	5,50 €
Verre de lait froid ou chaud	4,20 €
Thé / infusions	3,90 €

Les Softs

Jus de fruits (carafe 25cl)	4,30 €
Orange, tomates, cranberry, ananas, pomme, abricot, fraise	
Jus de fruits pressés (15 cl)	4,90 €
Orange ou citron	
Fanta, Tonic, tonic agrumes (25cl)	4,20 €
Vittel (25cl)	3,60 €
Coca, Coca Zéro, Badoit rouge (33cl)	4,30 €
Limonade (carafe 25cl)	4,20 €
Diabolo (carafe 25cl)	4,30 €
Thé ou café glacé maison (30cl)	4,80 €
Ice tea pêche (carafe 25cl)	4,30 €
Red Bull (25cl)	4,40 €

Les Bières



Pressions

25cl

46cl

1664	4,30 €	7,80 €
Grimbergen	4,80 €	8,90 €
Monaco	4,20 €	7,60 €
Panaché	4,00 €	7,30 €

Bouteilles (**33cl**)

I.P.A	6,30 €
Desperados	6,30 €
Heineken	6,30 €
Bière Blanche artisanale	6,30 €
Bière sans alcool (25cl)	4,70 €
Cidre (25cl)	4,90 €

Les Eaux de table

(uniquement pour les repas)

Plate ou Gazeuse

50cl	100cl
4,80 €	6,00 €

Pour se réchauffer



Irish / French Coffee	9,90 €
Vin chaud maison	6,00 €
Antigrippe (Grog au rhum brun)	7,00 €

Les Digestifs (**4cl**)



Cognac VSOP Ile de Ré	8,10 €
Cognac XO Ile de Ré	11,00 €
Poire	7,90 €
Les liqueurs :	7,00 €
Get 27, Amaretto, Bailey's, Cointreau, Limoncello, menthe-pastille	

Les Apéritifs

Monbazillac (12,5cl)	5,90 €
Pineau Charentais blanc ou rouge (6cl)	4,90 €
Martini blanc, rouge, campari (4cl)	4,50 €
Américano maison (6cl)	5,40 €
Ricard (2cl)	3,90 €
Kirs Sauvignon (12,5cl) : Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, pêche	5,00 €
Kirs Prosecco (12cl) : Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, pêche.	7,60 €
Coupe de Prosecco (12cl).	7,30 €

Whiskys (4cl)



Vodka (4 cl)

Gins (4cl)

Rhums (4cl)

J&B, Jameson	7,00 €	Eristoff	7,00€	Gordon	7,00€	Havana 3 ans	7,30€
Nikka	9,00 €	Greygoose	7,90€	Hendricks	7,90€	Don papa	9,00€
Jack Daniel's	7,90 €	<u>Téquilas</u> (4cl)					
Chivas, Cardhu	8,60 €	José Cuervo	7,00 €	Silver Patron	9,00€		

Les cocktails Avec alcool (18cl) 8,90 €

Les Spritz (Apérol ou Saint Germain) : Apérol ou Saint Germain, limonade, prosecco

Mojito: Rhum Blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade

Meet Jack Black: Jack Daniel's, Amaretto, citron vert, Coca-Cola

Maï Tai: Rhum blanc, rhum ambre, cointreau, jus de citron, sirop sucre de canne et orgeat

Caipirinha : Cachaca, citron vert, sucre de canne

Sex on the beach : Vodka, crème de pêche, jus d'orange et cranberry

El Diablo : Rhum blanc, crème de cassis, citron vert, jus de pomme, limonade

El gringo : Téquila, liqueur de framboise, citron vert, jus de fraises

Les cocktails sans alcool (25cl) 7,90 €

Le verre luisant : Jus d'orange, pommes, cranberry, grenadine

Virgin Spritz : Martini Vibrante (blanc ou rouge) sans alcool, limonade

Virgin on the beach : Jus d'orange, sirop de pêche, jus de cranberry

Apple Mojito : Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, jus de pomme

Virgin Mojito : Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade

Apico fresh : Citron vert, menthe fraîche, sirop d'orgeat, jus d'abricot

Menu à la carte*

(Sauf les moules, les fruits de mer, glaces et les crêpes/gaufres)

Entrée au choix* + plat au choix* **23,90 €**

Plat au choix* + dessert au choix* **23,90 €**

Entrée au choix* + plat au choix* + dessert au choix* **29 €**

Les Entrées*

Couteaux en persillade	8,50 €
Rillettes de poissons maison	7,80 €
Friture d'éperlans et sauce tartare maison	8,60 €
Soupe de poissons artisanales et ses condiments (croûtons, rouilles, emmental)	7.10 €
Foie gras maison , toast brioché et pain d'épices, sa confiture de myrtilles (+4 € dans le menu)	13,00 €
Assiette de jambon Serrano et Spianata, beurre demi-sel	8,20 €
Œufs cocotte à la crème de Truffes d'été et champignons paris, mouillettes	8.90 €



Les Plats*

Le Fish & chips du "Verre Luisant" sauce tartare, frites fraîches et salade	17,20 €
Poisson du moment sauce vierge aux câpres légumes du soleil, fondue de poireaux et riz	16,90 €
Linguines aux gambas et pesto verde	18,20 €
Entrecôte (220/250 g) à la plancha sauce bleu d'Auvergne pommes de terre grenailles en persillades et salade	18,90 €
Filet de canette sauce à l'orange et miel de fleurs carottes rôties et garniture grand mère	18,00 €
Le BURGER "MC Bougnat" frites fraîches et salade Pain burger boulanger, bœuf haché (VBF), crème de cantal AOP, sauce burger maison, confit d'oignons, tomate, salade	16,90 €

Fromages et Desserts maison*

Assiette de 2 fromages (cantal AOP et chèvre), beurre demi-sel, noix et confiture de myrtilles	9,30 €
Moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges, crème fouettée	8,20 €
Brioche boulangère en pain perdu, crème de caramel beurre salé et glace vanille	8,70 €
Profiteroles maison glace vanille, sauce chocolat maison et crème fouettée et amandes effilées	8,30 €
Pavlova aux fruits rouges en sirop d'hibiscus et glace fraises	8,80 €
Café ou Thé gourmand (+2 € dans le menu)	9,00 €

Les Salades Gourmandes 16,00 €

Salade Biquette

Salade, tomates cerises, nems de chèvre et menthe fraîche au miel, pommes, jambon serrano, noix, pommes grenailles, lardons, crème de balsamique



Salade Périgourdine

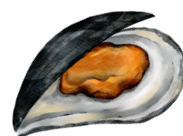
Salade, tomates cerises, foie gras maison, magret de canard fumé, gésiers de canard confit, pommes de terre grenailles, oignons rouges

Salade Italienne

salade, tomates cerises, jambon serrano, olives noires, buratta, sauce pesto de basilic

Les Moules en cocotte (environ 750g) avec frites fraîches (selon arrivage)

Moules à la crème d'échalotes	13,30 €
Moules marinières	13,00 €
Moules au bleu d'Auvergne	15,50 €
Moules au pineau des Charentes et crème d'échalotes	15,80 €



- kids -
MENU

Menu enfant (-10 ans) 12 €

Fish & chips maison ou moules ou steak haché

1 boule de glace aux choix ou 1 crêpe au choix

1 boisson au choix (ice tea, jus de fruit, limonade, sirop à l'eau, diabololo)

- kids -
MENU

A Partager ou pas...

Camembert rôti au thym et miel de fleurs, croûtons	11,50 €
Friture d'éperlans et sauce tartare maison	8,60 €
Assiette de charcuterie ou mixte (fromages et charcuterie) cornichons et beurre demi-sel	17,00 €

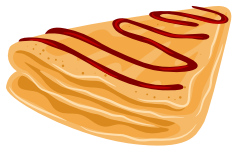
Fruits de mer

6 huîtres spéciales n°3	11,80 €
9 huîtres spéciales n°3	17,70 €
12 huîtres spéciales n°3	23,50 €



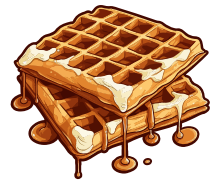
Assiette de la mer (6 huitres, 8 crevettes, rillettes de poissons) 19,90 €

Assiette de crevettes roses (10 pièces) 8,90 €



Crêpes maison / Gaufres

(2 pièces)



Sucre **5,10 €** / Beurre - sucre **5,50 €**

Nutella **ou** Caramel au beurre salé **ou** Confiture **5,90 €** / Nutella-Banane **6,90 €**

Coupes de glaces artisanales 7,90 €

Café Liégeois **ou** Chocolat liégeois **ou** Caramel liégeois

Dame blanche

(2 boules vanilles, sauce chocolat, crème fouettée et amandes effilées)

Dame verte

(2 boules pistache sauce chocolat, crème fouettée et amandes effilées)

Colonel 10,90 €

(2 boules citron et 2cl vodka)

After eighth 10,90 €

(2 boules menthe-chocolat , 2 cl get 27 , crème fouettée et amandes effilées)

2 boules **4,90 €** / 3 boules **5,90 €** / supplément crème **1,80 €**

Chocolat, fraise, vanille, caramel au beurre salé, pistache, citron vert, menthe-chocolat, cognac-raisins, café

Fromages et Desserts maison*

Assiette de 2 fromages (**cantal AOP et chèvre**), **beurre demi-sel, noix et confiture de myrtilles** **9,30 €**

Moelleux au chocolat, **coulis de fruits rouges et crème fouettée** **8,20 €**

Brioche boulangère en pain perdu, **crème de caramel beurre salé et glace vanille** **8,70 €**

Profiteroles maison **glace vanille, sauce chocolat maison et crème fouettée et amandes effilées** **8,30 €**

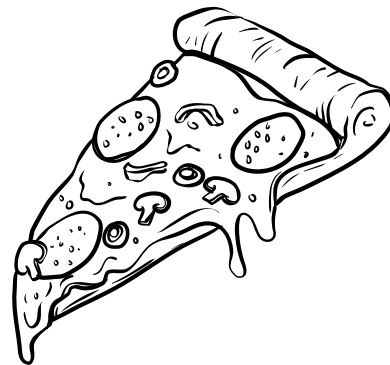
Pavlova aux fruits rouges en sirop d'hibiscus , **et glace fraises** **8,80 €**

Café **ou** Thé gourmand **9 € (+2 € dans le menu)**

Prix nets en euros, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Pizza



Margherita.....	12,60 €
Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella, pesto de basilic, basilic frais	
Reine.....	14,90 €
Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, origan	
Buratta.....	18,50 €
Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella, jambon Serrano, roquette, tomates cerises, Buratta, pesto de basilic, copeaux de Grana Padano	
Scampis.....	18,10 €
Base crème, mozzarella, crevettes roses en persillade, roquette, tomates cerises et citron	
Napolitaine.....	12,90 €
Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella, oignons rouges, olives noires, anchois	
Cannibale.....	16 €
Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella, oignons rouges, Spianata piquante (chorizo Italien), viande hachée	
Quatre fromages.....	15,60 €
Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella, Grana Padano, bleu d'Auvergne, chèvre	
Chèvre Miel.....	14,90 €
Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella, chèvre, miel, poivre du moulin, origan	
Végétarienne.....	13,90 €
Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella, tomates cerises, légumes grillés (poivrons, courgettes, oignons rouges, champignons frais), origan	
Tartuffo.....	17,50 €
Base crème de truffe, mozzarella, jambon Serrano, copeaux de Grana Padano, roquette, tomates cerises, crème de balsamique	

Suppléments: oeuf 1,60 €, Jambon blanc 2,50 €, Spianata (chorizo Italien) 3,00 €, jambon Serrano 3,00 €, Chèvre 2,50 €, Roquette 1,50 €, Burrata 3,80 €
Légumes Grillés 2,00 €, oignons rouge 1,00 €, tomates cerises 1,50 €, anchois 2,00 €



Vins Blanc

Verre de 12,5 cl Carafe de 25cl Carafe de 50 cl Btl de 75 cl

- Les P'tits Bonheurs 4,80 € 9,10 € 18,10 € 27,00 €

Chardonnay 80% et sauvignon 20%

Vin de pays charentais, Ile de Ré

- Muscadet sèvre et Maine sur lie 4,90 € 9,60 € 19,20 € 28,80 €

Domaine de Lagrange

- Pouilly fumé 5,70 € 11,20 € 22,40 € 33,60 €

Domaine Le Brun



Vins Roses

Verre de 12,5 cl Carafe de 25cl Carafe de 50 cl Btl de 75 cl

- Côtes de Provence 5,40 € 10,70 € 21,50 € 31,90 €

Ferry Lacombe

- Les p'tits Bonheurs 4,80 € 9,10 € 18,10 € 27,00 €

Vin de pays charentais, Ile de Ré



Vins Rouges

Verre de 12,5 cl Carafe de 25cl Carafe de 50 cl Btl de 75 cl

- St Nicolas de bourgueil 4,90 € 9,60 € 19,20 € 28,80 €

Domaine des Vallettes

- Côtes de bourg 5,40 € 10,70 € 21,50 € 31,90 €

"Château Chamaille"

- Les P'tits Bonheurs 4,80 € 9,10 € 18,10 € 27,00 €

100% merlot du terroir de l'Ile de Ré

Côtes du Rhône Village 5,70 € 11,20 € 22,40 € 33,60 €
Sainte Cécile

CHAMPAGNE

Champagne brut **Tsarine** 75cl 59,00 €