



- ✿ ÉCO - RESTAURANT
- ✿ CUISINE TRADITIONNELLE MODERNE
- ✿ PRODUITS BIOLOGIQUES ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE
- ✿ CUISINE DE SAISON
- ✿ PRODUITS RÉGIONAUX

✿ RESTAURANT OUVERT ✿
du lundi au dimanche
de 10h à 22h

ACCUEIL
GROUPE, SÉMINAIRE, ENTREPRISE,
ANNIVERSAIRE, COCKTAIL

SALLE PRIVATIVE
JUSQU'À 60 PERSONNES
ÉCRAN LCD, RÉTROPROJECTEUR



✿ ENVIRONNEMENT PRIVILEGIÉ ✿
Profitez de la terrasse et de sa vue
imprenable sur les Tours du Vieux
Port et sur la mer, la salle à l'étage
offre le même spectacle avec sa vue
panoramique.



46 Cours des Dames
17000 La Rochelle

www.la-dame-de-trefle.eatbu.com

restaurantladamedetrefle

✿
05 46 34 16 46



AAFP / 02 99 85 10 49 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros, service compris. 01-2026

LA
DAME
DE TREFLE

La Rochelle

LES PLANCHES

Mer • 16.5

Rillettes de poissons à la fleur de sel,
saumon gravelax à la betterave, crevettes roses,
bulots aioli, accras de poissons

Mixte • 16.5

Jambon Serrano, chorizo,
rillettes de poulet rôti à l'ancienne,
Tomme de Savoie, chèvre fermier local

LES ENTRÉES

Accras de poissons, sauce curry	6.5
Croustillant de chèvre fermier local à la poire	8.
Rillettes de poulet rôti à l'ancienne	7.5
Saucisson à l'ail fumé en croûte, crème moutardée à l'ancienne	6.5
L'Œuf charentais de Marans, mayonnaise maison	6.
Crevettes roses à la plancha, paprika fumé et aioli	8.
Rillettes de poissons à la fleur de sel de l'Île de Ré	7.
Saumon gravelax à la betterave bio	9.

LES POISSONS

Côté mer (à l'ardoise)	12.5
Pavé de saumon en croûte de chorizo, riz basmati	16.5
Thon mi-cuit sauce vierge, légumes de saison	14.5
Fricassée de poulpe en persillade, pommes grenaille	19.5
Sélection du poissonnier (à l'ardoise)	18.5

LES VIANDES

françaises

Coté terre (à l'ardoise)	14.5
Poulet jaune fermier rôti à l'ancienne, l'aile ou la cuisse, sauce forestière	12.5
Le boucher du Chef (à l'ardoise)	18.5
Pluma de cochon à la plancha, sauce chorizo	16.5

LES BURGERS

frites fraîches

le simple (150g) 16.5 le double (300g) 19.5

JEAN-MARIE

Pain betterave, gravelax de saumon,
à la betterave bio, pickles de betterave,
cheddar rouge, cornichons

JEAN-YVES

Pain curcuma, émincé de pluma de cochon,
crème chorizo, cheddar rouge, tranches
de chorizo, cornichons

JEAN-LOUIS

Pain multigraines, poulet rôti à l'ancienne,
sauce curry, chèvre fermier, cheddar rouge,
cornichons, oignons frits

JEAN-ROBERT

Pain curcuma, steak charolais 150gr, fourme
d'ambert, pomme de terre, poitrine fumé,
cheddar rouge, cornichons, oignons frits

JEAN-HUGUES

Pain multigraines, steak charolais 150gr,
sauce deluxe, tomme de Vendée, jambon
Serrano, cheddar rouge, cornichons, oignons frits

JEAN-THIERRY

Pain betterave, poire rôti, croustillant de chèvre
fermier, cheddar rouge, oignons frits

NOS FRUITS DE MER

selon la saison

LES HUÎTRES FINES N°3 DE L'ÎLE DE RÉ

les 6 • 11.5 les 9 • 16.5 les 12 • 21.5

LES LANGOUSTINES

les 6 • 11.5 les 9 • 16.5 les 12 • 21.5

Bulots et aioli maison	8.5
Bouquet de crevettes roses, mayonnaise maison	9.5
1/2 tourteau, mayonnaise maison	14.5

LES PLATEAUX

	1 pers.	2 pers.
Le Moussaillon 4 Huîtres fines N°3, 4 crevettes roses, bulots aioli, mayonnaise maison	19.5	38.5
Le Matelot 4 Huîtres fines N°3, 4 crevettes roses, bulots aioli, 4 langoustines, mayonnaise maison	24.5	48.5
Le Capitaine 4 Huîtres fines N°3, 4 langoustines, 4 crevettes roses 50gr, bulots aioli, 1/2 tourteau mayonnaise maison	29.5	58.5

NOS MOULES

selon saison - servies avec frites fraîches

	petite 600g	grande 800g
Marinière	13.5	16.5
Crème	14.	17.
Curry	14.5	17.5
Fourme d'Ambert	15.5	18.5
Pineau des Charentes	14.5	17.5
Chorizo	15.5	18.5
Forestière	15.5	18.5

LES DESSERTS

Île flottante, crème anglaise et confiture de lait	6.5
Salade de fruits et son sorbet citron bio	6.
Moelleux au chocolat, glace vanille	8.
Nougat glacé à la crème de Montélimar	7.
Tarte aux pommes, glace vanille	7.5
Dame Blanche, Chocolat ou Café Liégeois	7.5
Assiette de fromages	8.5

MENU DE LA LANterne

Entrée + Plat + Dessert • 24.5
Entrée + Plat ou Plat + Dessert • 19.5

Accras de poissons, sauce curry
L'Œuf charentais de Marans, mayonnaise maison
Rillettes de poissons
à la fleur de sel de l'Île de Ré
Saucisson à l'ail fumé en croûte
crème moutardée à l'ancienne
Les 6 huîtres fines de l'Île de Ré suppl. 3 euros

Côté mer (à l'ardoise)
Thon mi-cuit sauce vierge, légumes de saison
Poulet Jaune fermier rôti à l'ancienne,
l'aile ou la cuisse, sauce forestière
Petite cocotte de moules-frites sauce au choix
Côté terre (à l'ardoise)

Île flottante,
crème anglaise et confiture de lait
Salade de fruits
et son sorbet citron bio
Moelleux au chocolat, confiture de lait
Tarte aux pommes
2 boules de glace parfums au choix

GLACES & SORBETS

1 boule • 2.5 2 boules • 4.5 3 boules • 6.5
suppl. crème sucrée, coulis ou confiture de lait 1,00

LES PARFUMS

vanille, fraise, café, chocolat, caramel, citron

MENU DE LA CHAÎNE

Entrée + Plat + Dessert • 29.5
Entrée + Plat ou Plat + Dessert • 24.5

Croustillant de chèvre fermier au miel Bio
Rillettes de poulet rôti à l'ancienne
Crevettes roses à la plancha
paprika fumé et aioli
Saumon gravelax à la betterave bio
Les 6 huîtres fines de l'Île de Ré suppl.2 euros

Pavé de saumon en croûte de chorizo,
riz basmati
Fricassée de poulpe en persillade,
pommes grenaille
Le boucher du Chef (à l'ardoise)
Pluma de cochon à la plancha, sauce chorizo
Sélection du poissonnier (à l'ardoise)

Moelleux au chocolat, glace vanille
Nougat glacé à la crème de Montélimar
Dame Blanche, Chocolat ou Café Liégeois
Tarte aux pommes, glace vanille
Assiette de fromages

MENU PETIT TRÉFLE 11.5

avec une surprise

Un sirop au choix + Poulet, Poisson ou Moules, servi avec frites
+ Une glace ou Une compote bio

prix nets en euros • service compris