

AU BOUT DE LA GRÈVE

“CHEZ ROBERTE”

UNE ESCALE GOURMANDE AUX ACCENTS D'ITALIE ET DE SICILE,
OÙ PRODUITS LOCAUX ET SAVEURS MÉDITERRANÉENNES SE RENCONTRENT

À PARTAGER

LES TARTINADES

8.50€

Sardines citronnées aux saveurs méditerranéennes

ou

Merlu blanc délicatement parfumé au citron confit, aux saveurs fraîches et méditerranéennes

ou

Grillon Charentais médaillé ARGENT
concours Saveurs 2024 - 2025



LES SAUCISSONS

SERVI ENTIER,
À DÉCOUPER SOI-MÊME

Nature

9.00€

ou

Truffé

12.00€

L'ESPRIT D'ICI

Repris en octobre 2024, le restaurant fait revivre un lieu emblématique du port de la Grève, en conservant le prénom de Roberte en hommage à celle qui a marqué son histoire par sa générosité et sa convivialité.

Fidèles à l'esprit du lieu, les équipes vous accueillent dans une ambiance chaleureuse et décontractée, où l'authenticité et le partage occupent une place essentielle.

Ce projet s'inscrit dans un retour aux sources, sur une terre familiale chargée de souvenirs, entre claires et cabanes ostréicoles, où la mer rythme la vie depuis toujours.

La cuisine met à l'honneur les saveurs de la mer et du terroir, en puisant son inspiration en Charente-Maritime, en Italie et en Sicile. Produits locaux, traditions culinaires et convivialité se rencontrent ici pour offrir une expérience gourmande et sincère, dans une atmosphère chaleureuse et ensoleillée.

Nous vous souhaitons un excellent moment parmi nous et un très bon appétit !

LES ENTRÉES

LE TIRAMISU SAUMON 11.50€

L'élégance d'un tiramisu revisité en version salée, mariant saumon fondant, mascarpone crémeux et délicates notes citronnées

LA CAPONATA 10.50€

Caponata de légumes à la sicilienne, accompagnée de jambon de Parme et d'un crumble de parmesan aux zestes de citron

La caponata est une spécialité sicilienne à base d'aubergines et de légumes mijotés, assaisonnée d'une sauce aigre-douce au vinaigre et au sucre.

LA SOUPE SICILIENNE 9.50€

Soupe sicilienne de tomates et poivrons, parfumée au basilic, huile d'olive vierge et croûtons dorés, accompagnée de crevettes roses marinées au citron

VITELLO TONNATO 12.00€

Une spécialité du Piémont associant de délicates tranches de veau à une sauce onctueuse au thon, relevée de câpres et d'anchois

LA SOUPE *Maison Berthe* 9.50€

Une soupe de poissons artisanale, préparée selon la tradition, accompagnée de rouille, d'emmental râpé et de croûtons croustillants

LES SALADES

FREGOLA DEL MARE 18.50€

Salade de fregola sarde, saumon gravlax maison, crevettes roses et langoustine, accompagnés de tomates cerises, courgettes marinées, pesto de légumes et croûtons croustillants

La fregola sarda est une pâte traditionnelle de Sardaigne en forme de petites billes de semoule de blé dur, légèrement toastées

LA DOLCE VITA 18.50€

Une salade aux saveurs italiennes associant jambon blanc, jambon de Parme et tomates fraîches, sublimée par une burrata crémeuse, un pesto de légumes, des copeaux de parmesan et des gressins croustillants

FRUITS DE MER

LES HUÎTRES N°3

LES 6 *David Herwi* 11.50€

LES 9 16.50€

Nos huîtres sont servies avec beurre, vinaigre à l'échalote et citron

LE DUO 9.50€

Un duo de 4 crevettes roses et bulots, accompagné d'une mayonnaise onctueuse

LES CREVETTES 8.50€

6 crevettes roses servies avec une mayonnaise onctueuse

LE TOURTEAU 18.00€

Le tourteau entier généreux et savoureux, servi avec mayonnaise

L'ASSIETTE MARINE 26.00€

Assiette de fruits de mer réunissant 4 langoustines, 4 huîtres n°3, 4 crevettes roses et des bulots

LE PLATEAU *Pour 1 pers* 39.00€

Un généreux plateau de fruits de mer 6 langoustines, 6 huîtres n°3, 6 crevettes roses, un demi-tourteau et des bulots

« LA MAISON SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER, REMPLACER OU RETIRER TOUT PRODUIT FIGURANT À LA CARTE EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS, DES ARRIVAGES ET DES CONTRAINTES D'APPROVISIONNEMENT, SANS PRÉAVIS. »

- Prix nets -

LES PINSAS

La pinsa est une spécialité italienne proche de la pizza, avec une pâte plus légère, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur grâce à un mélange de farines et une longue fermentation.

LA SAUMON 18.50€

Une pinsa généreuse garnie de crème fraîche, saumon gravlax maison et courgettes, relevée d'un pesto de basilic, avec burratina crémeuse et mozzarella fondante

LA FROMAGÈRE 18.50€

Une pinsa gourmande à la sauce tomate et mozzarella, sublimée par le gorgonzola et le chèvre, relevée d'éclats de noix, de basilic frais et d'une touche de miel

LA 2 JAMBONS 21.50€

Une pinsa aux saveurs italiennes, alliant la fraîcheur des tomates cerises à l'onctuosité de la straciatella, sublimée par le jambon de Parme et le jambon blanc, champignons frais et pommes grenailles

BOL DE SALADE 3.00€



Pour toute allergie ou intolérance, notre équipe se tient à votre disposition pour vous informer sur les allergènes et la provenance de nos viandes

LES POISSONS

LES PALOURDES 20.50€

Fusilli Lunghi aux palourdes et salicorne, servis dans un bouillon crémé tomate au basilic

Les fusilli lunghi sont des pâtes italiennes longues en spirale, à la texture généreuse, idéales pour accompagner des sauces savoureuses

LE POULPE 23.50€

Poulpe fondant mijoté à la sicilienne dans une sauce tomate aux olives taggiasche et câpres, servi avec des pommes grenailles rôties

LE CABILLAUD 21.00€

Filet de cabillaud délicatement poché, servi avec un bouillon marinier aux coquillages du moment et son écrasé de pommes de terre

LE BAR 23.00€

Filet de bar délicatement parfumé au citron, servi avec une caponata de légumes à la sicilienne



VÉGÉTARIEN

LES GNOCCHIS 17.50€

Gnocchis délicatement parfumés au pesto, accompagnés d'une caponata de légumes

LES VIANDES

ENTRECÔTE (± 300 G) 24.50€

Pièce de bœuf grillée, accompagnée de frites maison croustillantes et d'une salade fraîche, sauce du moment

LE TOSCANO 21.50€

Notre burger à l'italienne dans un pain façon pinsa, garni de porc grillé au paprika et aux herbes, pesto, mozzarella fondante, tomates séchées et roquette, servi avec une sauce yaourt au parmesan et des frites maison

ASSIETTE DE FRITES 5.00€

De savoureuses frites maison croustillantes

LES MOULES

Maison Hurtan

À LA MARINIÈRE 13.50€

Moules cuisinées au vin blanc, accompagnées de frites maison croustillantes

À LA SICILIENNE 14.50€

Des moules aux saveurs siciliennes, servies dans un bouillon crémé à la tomate et au basilic, accompagnées de frites maison croustillantes

LA MOUCLADE 17.50€

Une spécialité charentaise de moules servies en demi coquille, nappées d'une sauce onctueuse au curry, agrémentées d'une touche de chapelure, avec des frites maison croustillantes

« LA MAISON SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER, REMPLACER OU RETIRER TOUT PRODUIT FIGURANT À LA CARTE EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS, DES ARRIVAGES ET DES CONTRAINTES D'APPROVISIONNEMENT, SANS PRÉAVIS. »

- Prix nets -

NOS FORMULES

EVASION MARINE

26.50 €

LA SOUPE

Maison Bertin

De poissons artisanale, préparée selon la tradition, accompagnée de rouille, d'emmental râpé et de croûtons croustillants

OU

LE DUO

Un duo de 4 crevettes roses et bulots, accompagné d'une mayonnaise onctueuse

OU

LES 6 HUITRES (SUP 2.50€)

Servies avec beurre, vinaigre à l'échalote et citron

MOULES À LA MARINIÈRE

Moules cuisinées au vin blanc, accompagnées de frites maison croustillantes

OU

MOULES À LA SICILIENNE

Des moules aux saveurs siciliennes, servies dans un bouillon crémé à la tomate et au basilic, accompagnées de frites maison croustillantes

OU

LA MOUCLADE (SUP 3.00€)

Une spécialité charentaise de moules cuisinées dans une sauce onctueuse au curry, relevée d'une touche de chapelure, accompagnée de frites maison croustillantes

COUPE AMARENA

2 boules de glace cerise amarena, cerises amarena confites, topping amarena et chantilly

OU

LE FROMAGE BLANC

"CHARENTAIS"

Un fromage blanc battu au cognac, onctueux et parfumé

OU

LE TIRAMISU

Le tiramisu du chef, préparé selon l'inspiration et la gourmandise du moment

PINSA GOURMANDE

24.50 €

LA SAUMON

Une pinsa généreuse garnie de crème fraîche, saumon gravlax maison et courgettes, relevée d'un pesto de basilic, avec burratina crémeuse et mozzarella fondante

OU

LA FROMAGÈRE

Une pinsa gourmande à la sauce tomate et mozzarella, sublimée par le gorgonzola et le chèvre, relevée d'éclats de noix, de basilic frais et d'une touche de miel

OU

LA 2 JAMBONS (SUP 3.00€)

Une pinsa aux saveurs italiennes, alliant la fraîcheur des tomates cerises à l'onctuosité de la stracciatella, sublimée par le jambon de Parme et jambon blanc, champignons frais et des pommes grenailles

COUPE AMARENA

2 boules de glace cerise amarena, cerises amarena confites, topping amarena et chantilly

LE FROMAGE BLANC

"CHARENTAIS"

Un fromage blanc battu au cognac, onctueux et parfumé

OU

LE TIRAMISU

Le tiramisu du chef, préparé selon l'inspiration et la gourmandise du moment

POUR LES BAMBINI

12.00 €

MENU ENFANT JUSQU'À 11 ANS
(UN JUSTIFICATIF POURRA ÊTRE DEMANDÉ)

FISH CROUSTILLANT

frites maison croustillantes

OU

NUGGETS

frites maison croustillantes

GLACE SMARTIES

OU

MARS GLACÉ

SI TU MANGES TOUT UNE SURPRISE
T'ATTEND À LA FIN DU REPAS

AFIN DE GARANTIR LA QUALITÉ ET
L'ORGANISATION DU SERVICE, AUCUN
CHANGEMENT N'EST POSSIBLE DANS LES
FORMULES.

MENU SEUDRE

34.50€

LA SOUPE SICILIENNE

Soupe sicilienne de tomates et poivrons, parfumée au basilic, huile d'olive vierge et croûtons dorés, accompagnée de crevettes roses marinées au citron

OU

LA CAPONATA

Caponata de légumes à la sicilienne, accompagnée de jambon de Parme et d'un crumble de parmesan aux zestes de citron

OU

LES 6 HUITRES

Servies avec beurre, vinaigre à l'échalote et citron

OU

VITELLO TONNATO (SUP 2.00€)

Une spécialité du Piémont associant de délicates tranches de veau à une sauce onctueuse au thon, relevée de câpres et d'anchois

LES PALOURDES

Fusilli Lunghi aux palourdes et salicorne, servis dans un bouillon crème tomate au basilic

OU

LE CABILLAUD

Filet de cabillaud délicatement poché, servi avec un bouillon marinière aux coquillages du moment et son écrasé de pommes de terre

OU

LE BAR (SUP 2.50€)

Filet de bar délicatement parfumé au citron, servi avec une caponata de légumes à la sicilienne

LE TOSCANO (SUP 2.50€)

Notre burger à l'italienne dans un pain façon pinsa, garni de porc grillé au paprika et aux herbes, pesto, mozzarella fondante, tomates séchées et roquette, servi avec une sauce yaourt au parmesan et des frites maison

LE FROMAGE BLANC "CHARENTAIS"

Un fromage blanc battu au cognac, onctueux et parfumé

OU

LE TIRAMISU DU MOMENT

Le tiramisu du chef, préparé selon l'inspiration et la gourmandise du moment

OU

LE MINISTRONE

Un minestrone de fruits frais délicatement parfumé au Pineau des Charentes, servi avec un sorbet mandarine rafraîchissant

OU

LE CHOCOLAT (SUP 2.50€)

Toute la gourmandise du chocolat associée à la douceur d'une mousse vanille et à l'intensité des cerises amarena confites

**AFIN DE GARANTIR LA QUALITÉ ET
L'ORGANISATION DU SERVICE,
AUCUN CHANGEMENT N'EST
POSSIBLE DANS LE MENU**

- Prix nets -

FROMAGES

TRIS DI FORMAGGI 11.00€
Sélection de trois fromages italiens et son mesclun

LE FROMAGE BLANC
"CHARENTAIS" 7.50€
Un fromage blanc battu au cognac, onctueux et parfumé

LES DESSERTS

MOSCATO D'ASTI GOURMAND 15.00€
Une farandole de 4 desserts sélectionnés selon l'inspiration du chef, servie avec une coupe de Moscato d'Asti

CAFÉ GOURMAND OU THÉ GOURMAND 12.50€
Une farandole de 4 desserts sélectionnés selon l'inspiration du chef

LE BABA SICILIEN 10.00€
Un baba moelleux parfumé au limoncello, servi avec une onctueuse crème chantilly

LE CHOCOLAT 11.00€
Toute la gourmandise du chocolat associée à la douceur d'une mousse vanille et à l'intensité des cerises amarena confites

LE MINISTRONE 9.00€
Un minestrone de fruits frais délicatement parfumé au Pineau des Charentes, servi avec un sorbet mandarine rafraîchissant

LE TIRAMISU DU MOMENT 8.50€
Le tiramisu du chef, préparé selon l'inspiration et la gourmandise du moment

CRÈMES DESSERT

CHOCOLAT

VANILLE 6.00€

CARAMEL



LES GLACES «MÖVENPICK»

1 BOULE 3.00€

2 BOULES 6.00€

3 BOULES 8.50€

Abricot, framboise, passion mangue, citron vert, cassis

Vanille, pistache, noix coco, fraise, menthe chocolat, chocolat, rhum raisin, café, caramel

SUPPLÉMENT CHANTILLY 1.00€

COUPES GLACÉES

CHOCOLAT LIÉGEOIS 10.50€
2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 10.50€
2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, chantilly

DAME BLANCHE 10.50€
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

LIMONCELLO 12.50€
3 boules citron, limoncello

DOLCE MENTA 11.50€
3 boules de glace menthe-chocolat et menthe pastille

COUPE AMARENA 11.50€
3 boules de glace cerise amarena, cerises amarena confites topping amarena et chantilly

SAVOIR-FAIRE & TERROIR

La Conserverie Bertin – La Tremblade

Maison familiale fondée dans les années 1960, la Conserverie Bertin transmet depuis trois générations son savoir-faire artisanal autour des saveurs de la mer. Aujourd'hui encore, elle élabore ses recettes avec passion à partir de produits soigneusement sélectionnés

La Maison Elias – La Tremblade

Artisan boulanger reconnu pour son savoir-faire, la Maison Elias prépare chaque jour un pain de qualité, sélectionné pour accompagner les saveurs de notre cuisine

David Hervé – Marennes-Oléron

Producteur ostréicole emblématique du bassin de Marennes-Oléron, reconnu pour ses huîtres d'exception et ses palourdes, issues d'un savoir-faire artisanal unique

Maison Marthe – Conserverie artisanale, Île d'Oléron

Maison de production haut de gamme inspirée du terroir charentais : produits de la mer, charcuteries artisanales, tartinables et desserts

« LA MAISON SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER, REMPLACER OU RETIRER TOUT PRODUIT FIGURANT À LA CARTE EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS, DES ARRIVAGES ET DES CONTRAINTES D'APPROVISIONNEMENT, SANS PRÉAVIS. »

- Prix nets -