

LES PLANCHES

16.5

Mer

Rillettes de poissons à la fleur de sel,  
sardines à l'huile, crevettes roses, bulots aioli,  
accras de poissons, mayonnaise maison

Mixte

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

Le Saucisson (au choix) 7.5  
servi avec pain et beurre salé

Sardines à l'huile (au choix) 7.5  
servies avec pain et beurre salé

LES ENTRÉES

- Accras de poissons, sauce curry 6.5
- Croustillant de chèvre fermier local au miel Bio 8.5
- Rillettes de poulet rôti à l'ancienne 7.5
- Œuf charentais de Marans, mayonnaise maison 6.
- Crevettes roses à la plancha, 8.  
paprika fumé et aioli
- Rillettes de poissons 7.  
à la fleur de sel de l'Île de Ré

LES POISSONS

- Sélection du poissonnier à l'ardoise 16.5
- Pavé de saumon en croûte de chorizo, riz basmati 18.5
- Thon mi-cuit sauce vierge, légumes de saison 14.5
- Fricassée de poulpe en persillade, 19.5  
pommes grenaille
- Chaudrée charentaise, 22.5  
assortiment de poissons et légumes, nappé de sauce
- Le Poisson entier de nos criées (à l'ardoise) 24.5

LES VIANDES

françaises

- Le boucher du Chef (à l'ardoise) 18.5
- Poulet rôti à l'ancienne, 14.5  
l'aile ou la cuisse, sauce forestière
- Steak haché charolais VBF - 150g, frites fraîches 12.5
- Surprise du Boucher (à l'ardoise) 24.5
- Pluma de cochon à la plancha, sauce chorizo 16.5

LES BURGERS

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

Deluxe

Steak charolais, pickles, tomme de Vendée Bio,  
cheddar rouge, chips de jambon, oignons frits

Royal Fish

Filet de saumon, crème citronnée, mozzarella,  
cheddar rouge, oignons frits

Mr Trèfle

Poulet rôti fermier, pickles, sauce curry,  
chèvre fermier, cheddar rouge, oignons frits

Porki

Émincé de pluma de cochon, chorizo, pickles,  
cheddar rouge, oignons frits

Végé

Croustillant de chèvre, pickles, cheddar rouge,  
oignons frits

LES FRUITS DE MER

selon la saison

LES HUÎTRES N°3 DE L'ÎLE DE RÉ

les 6 • 12.5 les 9 • 17.5 les 12 • 21.5

LES LANGOUSTINES

les 6 • 12.5 les 9 • 17.5 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                                                                                                | 22.5    | 42.5    |
| 4 Huîtres fines N°3, 4 crevettes roses,<br>bulots aioli, 4 langoustines, mayonnaise maison                    |         |         |
| Le Matelot                                                                                                    | 32.5    | 62.5    |
| 4 Huîtres fines N°3, 4 crevettes roses,<br>bulots aioli, 4 langoustines, ½ tourteau,<br>mayonnaise maison     |         |         |
| Le Capitaine                                                                                                  | 42.5    | 82.5    |
| 6 Huîtres fines N°3, 6 langoustines,<br>6 crevettes roses 50gr, bulots aioli,<br>½ tourteau mayonnaise maison |         |         |

NOS MOULES

selon saison - servies avec frites fraîches

|                      | petite<br>600g | grande<br>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           |
| Persillade           | 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 6.
- Moelleux au chocolat, confiture de lait 8.
- Nougat glacé à la crème de Montélimar 7.
- Tiramisu de saison 7.5
- Cheesecake et son coulis de fruits rouges 7.5
- Assiette de fromages 8.5

MENU SAINT-NICOLAS

Entrée + Plat + Dessert • 32.5

Entrée + Plat ou Plat + Dessert • 27.5

Entrée au choix

Chaudrée charentaise, assortiment de  
poissons et légumes, nappé de sauce

Le Poisson entier de nos criées (à l'ardoise)

Surprise du boucher (à l'ardoise)

Plateau Le Moussaillon

4 Huîtres fines N°3, 4 crevettes roses,  
bulots aioli, 4 langoustines, mayonnaise maison

Dessert au choix

MENU DE LA LANTERNE

Entrée + Plat + Dessert • 22.5

Entrée + Plat ou Plat + Dessert • 18.5

Accras de poissons, sauce curry

Œuf charentais de Marans, mayonnaise maison

Rillettes de poissons à la fleur de sel de l'Île de Ré

Les 6 huîtres fines de l'Île de Ré suppl. 3 euros

Sélection du poissonnier (à l'ardoise)

Thon mi-cuit sauce vierge, légumes de saison

Poulet rôti à l'ancienne,

l'aile ou la cuisse, sauce forestière

Petite cocotte de moules-frites sauce au choix

Île flottante, crème anglaise et confiture de lait

Salade de fruits et son sorbet citron

Nougat glacé à la crème de Montélimar

2 boules de glace

GLACES & SORBETS

1 boule • 3. 2 boules • 5.5

3 boules • 7.5 4 boules • 9.5

suppl. crème sucrée, coulis ou confiture de lait 1,00

LES PARFUMS

Cheesecake fruits rouges,

Noix de coco et morceaux, Citron jaune de Sicile,

Barbe à Papa, Pâte à tartiner choco-noisette,

Yaourt de St-Malo, Cacahuètes aux éclats de chouchou,

Fleur d'oranger et amandes,

Banane au coulis de caramel au beurre salé

MENU PETIT TRÈFLE 11.5

avec une surprise

Un sirop au choix

Poulet, Poisson ou Moules, servi avec frites

Une glace ou Une compote bio

MENU DE LA CHAÎNE

Entrée + Plat + Dessert • 27.5

Entrée + Plat ou Plat + Dessert • 22.5

Croustillant de chèvre fermier au miel Bio

Rillettes de poulet rôti à l'ancienne

Crevettes roses à la plancha

paprika fumé et aioli

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

Tiramisu de saison

Cheesecake et son coulis de fruits rouges

Moelleux au chocolat, confiture de lait

3 boules de glace aux choix





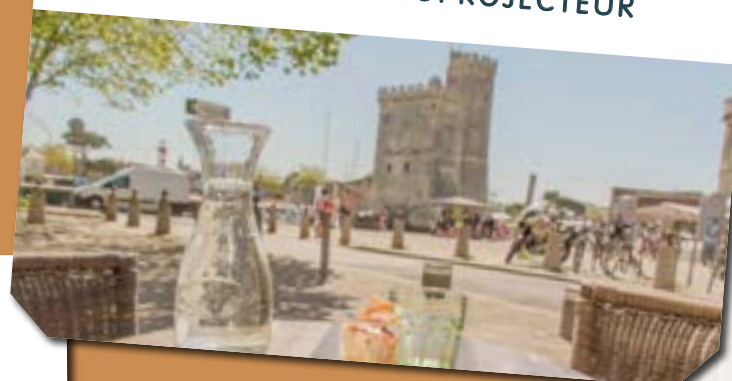
- ✿ ÉCO - RESTAURANT
- ✿ CUISINE TRADITIONNELLE MODERNE
- ✿ PRODUITS BIOLOGIQUES ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE
- ✿ CUISINE DE SAISON
- ✿ PRODUITS RÉGIONAUX

✿ RESTAURANT OUVERT ✿  
du lundi au samedi  
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

bonjour@ladamedetrefle.com

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

f restaurantladamedetrefle

05 46 34 16 46



AAFP // 02 99 85 10 49 Labus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros, service compris. 01-2025

**LA  
DAME  
DE TREFLE**

La Rochelle