

Notre Carte

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 SAUCISSENS

Nature

8.50€

ou

SERVI ENTIER,
À DÉCOUPER SOI-MÊME

Truffé

10.50€

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 DUO DE SAUMON

11.90€

Tiramisu salé au saumon fondant & mascarpone citronné, accompagné de gravlax maison. Deux façons de savourer le saumon, pour un duo frais, fondant et ultra-gourmand.

LA SOUPE SICILIENNE

9.90€

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

10.90€

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 Berton

9.90€

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

11.90€

LES 9

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

15.90€

LE DUO

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

9.50€

LES CREVETTES

6 crevettes roses servies avec une mayonnaise onctueuse

8.50€

L'ASSIETTE MARINE

24.90€

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

TOURTEAU FRAIS SEUL OU INTÉGRÉ AU PLATEAU,
SUR RÉSERVATION ET SELON ARRIVAGE.

LE TOURTEAU

Le tourteau entier généreux et savoureux, servi avec mayonnaise

21.50€

LE PLATEAU

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

39.50€

« 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 20.90€

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 19.90€

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

LA 2 JAMBONS 21.90€

Une pinsa aux saveurs italiennes, alliant la fraîcheur des tomates cerises, 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€

Linguines aux palourdes, servies dans une onctueuse crème d'ail, accompagnées de salicorne.

LE POULPE 23.90€

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

LE CABILLAUD 22.50€

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

LE BAR 22.90€

Filet de bar délicatement parfumé au citron, servi avec ses légumes du moment

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 20.90€

Notre burger à l'italienne dans un pain façon pinsa, garni de porc grillé au paprika et aux herbes, pesto, 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



VÉGÉTARIEN

LE RISOTTO 17.90€

Risotto crémeux aux légumes du moment

« 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. »

Menu Gourmand

DE LA SEUDRE

34.90€

LE DUO DE SAUMON

Tiramisu salé au saumon fondant, mascarpone citronné, accompagné de gravlax maison. Deux façons de savourer le saumon, pour un duo frais, fondant et ultra-gourmand.

OU

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

LES 6 HUITRES

Servies avec beurre, vinaigre à l'échalote et citron

OU

VITELLO TONNATO

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

LE POULPE

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

OU

LE BAR (SUP 2.50€)

Filet de bar délicatement parfumé au citron, servi avec ses légumes du moment

OU

ENTRECÔTE ± 300 G (SUP 4.50€)

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

OU

LE TOSCANO

Notre burger à l'italienne dans un pain façon pinsa, garni de porc grillé au paprika et aux herbes, pesto, 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

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 -

Menus plaisir

GRAND LARGE

26.90 €

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

LES PALOURDES

Linguines aux palourdes, servies dans une onctueuse crème d'ail, accompagnées de salicorne.

OU

LE CABILLAUD (SUP 3.00€)

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

OU

LE RISOTTO JERK

Risotto crémeux, poulet aux épices jamaïcaines, citron vert & jus de volaille

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

24.90 €

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 et d'une touche de miel

OU

LA 2 JAMBONS (SUP 2.50€)

Une pinsa aux saveurs italiennes, alliant la fraîcheur des tomates cerises 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

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

MENU BAMBINI

11.90 €

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 LE MENU

Les Douceurs

FROMAGES

TRIS DI FORMAGGI 10.90€

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 14.90€

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 10.50€

Un baba moelleux parfumé au limoncello, servi avec une onctueuse crème chantilly

LE CHOCOLAT 10.90€

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

LE MINISTRONE 9.50€

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

LE TIRAMISU DU MOMENT 8.90€

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

CRÈMES DESSERT

CHOCOLAT

VANILLE

CARAMEL



6.50€

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 10.90€

2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 10.90€

2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, chantilly

DAME BLANCHE 10.90€

3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

LIMONCELLO 12.50€

3 boules citron, limoncello

DOLCE MENTA 11.90€

3 boules de glace menthe-chocolat et menthe pastille

COUPE AMARENA 11.90€

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

NOS SAVOIR-FAIRE

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 -