

Menu «timanmay» (- de 10 ans) 6,90 €

Steak haché, frites «M» ou Pâtes bolognaise «M» ou Nuggets
+ sirop à l'eau + dessert au choix : boule de glace ou part de gâteau

Menu 17,90 €

Entrées au choix

Accras de crevettes (sauce épicée ♦♦ et acidulée) [5 pièces]
Assiette de charcuterie
Salade de saison

Plats au choix

Court-bouillon de poisson revisité (♦)
Lamelles d'Encornet à la persillade
Bavette d'Aloyau

Desserts au choix

Mousse au chocolat
Crème brûlée
Salade de fruits de saison (à compter de Juillet et Août)

Menu 26,90 €

Entrées au choix

Farandole d'Accras de crevettes (sauce épicée ♦♦ et acidulée) [8 pièces]
Assiette 7 huîtres n° 3 Port-des-Barques
Palourdes à la persillade

Plats au choix

Saumon cuit à l'unilatéral, (sauce blanche citronnée ou créole épicée (♦♦) et acidulée)
Columbo de porc
«Chicken bowl créole»
Garnitures : riz pilaf, frites «M» ou achard de légumes

Desserts au choix

Moelleux aux pommes amandées, caramel beurre salé, chantilly
Tourment d'amour revisité
Tiramisu
Crème brûlée

Menu à la carte

Entrées

Assiette de charcuterie ou Salade de saison	6,10 €
Farandole d'Accras de crevettes (sauce épicée ♦♦ et acidulée) [8 pièces]	7,90 €
Palourdes à la persillade	9,50 €
Assiette 7 huîtres n° 3 Port-des-Barques	8,80 €
Soupe de la mer, croûtons, ail, vin blanc, poissons et selon l'arrivée des villages	9,50 €

Plats

Court-bouillon de poisson revisité (♦)	14,90 €
Bavette d'Aloyau	14,90 €
Columbo de porc	15,90 €
Lamelles d'Encornet à la persillade	15,90 €
Saumon cuit à l'unilatéral, (sauce blanche citronnée ou créole épicée (♦♦) et acidulée)	16,50 €
«Chicken bowl créole» (riz pilaf, filet de poulet tranché avec sa sauce façon fricassée, carotte glacée, roquette, courgette, tomate cerise, maïs, poivron, parsemé de cacahuètes)	17,50 €
Entrecôte VBF 300 gr, sauce au choix (poivre, échalotte, Roquefort)	19,90 €
Assiette de fruits de mer Port-des-Barques (huîtres, crevettes roses, langoustines, palourdes, bulots, bigorneaux, crevettes grises) aioli	24,50 €
Garnitures : riz pilaf, frites «M», ou achard de légumes	

Spécialité fromagère

Jonchée nature (Eric JARNAN de Saint-Nazaire-sur-Charente)	5,70 €
Jonchée avec alcool, soit : Pineau rosé - 7,00 € Cognac Supérieur, sucre -	8,50 €
N.B. : La Jonchée est une spécialité locale à base de lait de vache et de présure, aromatisée à l'amande amère, moulée sous forme d'un jonc d'où La Jonchée	

Desserts

Mousse au chocolat	4,30 €
Crème brûlée	5,70 €
Moelleux aux pommes amandées, caramel beurre salé, chantilly	5,70 €
Tiramisu (spécialité)	5,70 €
Tourment d'amour revisité (week-end)	6,20 €
Café ou thé gourmand (à partir de Juillet et Août)	6,90 €

Glaces

Vanille, Chocolat, Café, Rhum raisin, Pistache, Framboise, Fraise, Caramel, Menthe-
chocolat, Cassis, Citron vert, Mangue)

① boule : 2,50 €	② boules : 3,50 €	③ boules : 4,50 €
Chocolat Liégeois (sauce au chocolat, 3 boules chocolat, chantilly)		7,50 €
Café Liégeois (liqueur de café, 3 boules café, chantilly)		7,90 €
Dame Blanche (sauce chocolat, 3 boules vanille, chantilly)		7,50 €
Coupe créole (chocolat chaud, 1 boule de chaque : Vanille-rhum-raisin, Mangue, Citron vert, coco râpé, un trait de rhum)		10 €
Colonel (sorbet citron vert, Vodka)		3,50 €