



— BAR-RESTAURANT —



O'Carrelet



ocarrelet



09.86.67.91.57



ocarrelet-restaurant-fouras.eatbu.com

BOISSONS

COCKTAILS

PURPULE GIN	9
GIN, CITRON VERT, VIOLETTE, LIMONADE	9
SEX ON THE BEACH	9
VODKA, ORANGE, CRANBERRY, PÊCHE	9
MOSCOW MULE	9
VODKA, CITRON VERT, GINGER BEER	9
MOJITO	9
RHUM, CITRON VERT, MENTHE, SUCRE DE CANNE	9
SPRITZ	9
APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE	9
WHISKY SOUR	9
BOURBON, CITRON VERT, ANGOSTURA, SUCRE DE CANNE	9
GIN TONIC	9
GIN BOMBAY OU GIN INFUSÉ À LA PÊCHE OU À LA POIRE , TONIC AU CHOIX	8
AMERICANO	9
CAMPARI, MARTINI ROUGE, EAU GAZEUSE	9
PLANTEUR	9
RHUM, JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, CITRON VERT, FRAISE	9
PIÑA COLADA	9
RHUM, ANANAS, LAIT DE COCO	9
CAFÉ	9
BAILEY'S, AMARETTO, CAFÉ	9
BLUE LAGOON	9
VODKA, CURAÇO, CITRON, LIMONADE	

VINS AU VERRE 12 CL

Blanc

IGP ATLANTIQUE 2023	6,5
"LE P'TIT BLANC", FABRICE PAPIN	
AOC VOUVRAY 2019	7,5
"SEC", BENJAMIN SERER	
AOC CÔTES-DU-RHÔNE 2024	8
"LE TEMPS EST VENU", STÉPHANE OGIER	
AOC GEWURZTRAMINER 2022	8
"ORCHIDÉES SAUVAGES", FAMILLE MURÉ	

Rouge

IGP DES CHARENTES 2023	6
"CABERNET SAUVIGNON ET CABERNET FRANC", DOMAINE DES CLAIRES	
AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2023	7,5
"VOLAGE", CLOS MAURICE	
AOC LANGUEDOC 2023	7
"A L'OMBRE DU FIGUIER", MAS DE LA SERANNE	
AOC CÔTES DE FRANCS 2022	8
"CRU GODARD", CARINE ET FRANCK RICHARD	

Rosé

IGP DES CHARENTES 2023	6
DOMAINE DES CLAIRES	
IGP MÉDITERRANÉE 2023	7
DOMAINE TRIENNES	

BIÈRES

PRESSION	25CL	33CL	50CL
TONGERLO BLONDE 6%	4,5	6,5	8,5
SUPER 8 IPA 6%	5	7	9
SUPER 8 BLANCHE 5,1%	4	6	8
MONACO	4,5	6,5	8,5
PANACHÉ	4	6	8
BOUTEILLE 33CL			
TONGERLO BRUNE 7%		4,5	
MYSTIC CERISE 3,5% 25CL		4,5	
BIÈRE BLONDE ARTISANALE 4,9%		5,5	
BIÈRE BLANCHE ARTISANALE 5%		5,5	
DESPERADOS 5,9%		6	
CHOUFFE 0%		5	

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT 12CL	13
COUPE DE SAUMUR PÉTILLANT 12CL	8
KIR 12CL	6
KIR ROYAL 12CL	14
PINEAU BLANC/ROUGE 10CL	6,5
PINEAU BLANC 5 ANS D'ÂGE 10CL	8
RICARD 2CL	3,5
MARTINI BLANC/ROUGE 5CL	5
PASTIS FRANÇAIS 4CL	4

SOFTS

COCA-COLA/0	4,5
PERRIER	4,5
ORANGINA	4,5
FUZETEA	4,5
SCHWEPPES	4,5
JUS DE FRUIT MENEAU	5
ABRICOT, PAMPLEMOUSSE, TOMATE, POMME, ANANAS, ORANGE	
EAU PÉTILLANTE INFUSÉE	4,5
-LAVANDE, CERISE & VERVEINE	
-MENTHE POIVRÉE, CITRON & THYM	
LIMONADE DE L'ÎLE DE RÉ	4,5
DIABOLO	4
SIROP À L'EAU	3

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	7
CITRON VERT, MENTHE, SUCRE DE CANNE, EAU PÉTILLANTE	
CONCOMBRE	7
CITRON VERT, SIROP DE CONCOMBRE, MENTHE, EAU PÉTILLANTE	
BORA BORA	7
CITRON VERT, JUS D'ANANAS, JUS DE PASSION, SIROP DE GRENADINE	
VIOLETTE	7
JUS DE POMME, SIROP DE VIOLETTE, EAU PÉTILLANTE	

EAUX

EAU PLATE ABATILLES 75 CL	5,5
EAU PLATE ABATILLES 33 CL	4
EAU PÉTILLANTE ABATILLES 75 CL	5,5
EAU PÉTILLANTE ABATILLES 33 CL	4

SPIRITUEUX

4CL

RHUM ZACAPA "23 ANS"	13
RHUM "RIVIÈRE DE MAT"	7
RHUM DIPLOMATICO	9
RHUM VIEUX DU PANAMA "10 ANS"	8
WHISKY NIKKA (BLENDED)	11
WHISKY BULLEIT (BOURBON)	7,5
WHISKY LOYAL BANDIT (SINGLE MALT)	8,5
VODKA DE L'ÎLE DE RÉ	8
COGNAC VSOP	7
COGNAC XO	10

DIGESTIFS

4 CL

GET 27	7
BAILEYS	7
POIRE WILLIAMS	7
LIMONCELLO	7
AMARETTO	7
CHARTREUSE VERTE	9

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO "PERLE NOIR"	2
EXPRESSO "FLORIO"	2,5
DOUBLE EXPRESSO	4
DÉCAFÉINÉ	2
NOISETTE	2,5
CAPPUCINO	5
CHOCOLAT CHAUD	4
CHOCOLAT VIENNOIS	5,5
THÉ OU INFUSION	4

LES MENUS

MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT **29**

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT **24**

PLAT SEUL **19**

MENU SERVI UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE
(HORS JOURS FÉRIÉS)

MENU ENFANT **15**

STEAK HACHÉ, FRITES
2 BOULES DE GLACE
1 SIROP À L'EAU
(-12 ANS)

A PARTAGER

PLANCHE DE FROMAGES **14**

PLANCHE DE CHARCUTERIE **17**

PLANCHE MIXTE
(FROMAGE ET CHARCUTERIE) **19**

GRILLONS CHARENTAIS **8**

FUET CATALAN **9**

FRITES **5**

HUÎTRES N°3 FOURAS

BENARD & FILS

6 HUÎTRES **10** 9 HUÎTRES **15** 12 HUÎTRES **19**

LA CARTE

ENTRÉES

CARPACCIO DE BOEUF	12
CONDIMENTS CÂPRES ET TOMATES CONFITES	
TATAKI DE THON	11
GRAINES DE SÉSAME, SAUCE CURCUMA	
BURRATINA	10
PESTO DE GRAINES DE COURGES, COURGETTES, SORBET TOMATE POIVRON	
CROQUANT DE CHÈVRE	9
MOUSSELINE DE CHOU ROUGE	
HUÎTRES N°3 FOURAS	6 HUÎTRES 10 9 HUÎTRES 15 12 HUÎTRES 19
BENARD & FILS	

PLATS

BURGER	19
STEAK HACHÉ, CHEDDAR FUMÉ, PICKLES, SAUCE AIGRE DOUCE ET FRITES	
GAMBAS	22
"MAFALDINES" PÂTE ARTISANALE DE DOMPIERRE-SUR-MER À L'ENCRE DE SEICHE	

GRILLADES AU BRASERO

NOS PRODUITS DE LA TERRE

NOS PRODUITS DE LA MER

FAUX-FILET Environ 250 grammes	25	POISSON ENTIER Selon arrivage	27
MAGRET DE CANARD Environ 200 grammes	24	TENTACULES DE POULPE	26
CÔTE DE BOEUF	70/ KG	HOMARD	13/ 100GR

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : FRITES, RISOTTO AUX HERBES OU LÉGUMES DE SAISON

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE 2

DESSERTS

FROMAGES	10
TROIS SORTES DE FROMAGES	
CRÈME BRULÉE	8
SIROP D'ÉRABLE	
CAFÉ GOURMAND	11
QUATRE MINIS DESSERTS	
TIRAMISU	9
ÉCLATS DE NOISETTES	
JONCHÉE FAÇON CHEESE CAKE	10
SABLÉ A LA CANNELLE, FRUITS DE SAISON	

Prix net en euros (TTC) et service compris

CARTE DES VINS

N'HÉSITEZ PAS À SOLLICITER NOS CONSEILS POUR TROUVER LE VIN PARFAIT QUI ACCOMPAGNERA VOTRE REPAS !

Bulles 75 CL

CHAMPAGNE RUINART	169
"BLANC DE BLANC"	
CHAMPAGNE RUINART	89
"BRUT"	
CHAMPAGNE DOMAINE BAUCHET	65
"ORIGINE"	
CHAMPAGNE ROSÉ DOMAINE PIERRE TRICHET	59
"BRUT AUTHENTIQUE"	
AOC SAUMUR	35
"EDEN" JEAN-CHRISTOPHE ET SOPHIE BONNIN	
VMQ DOMAINE MERCIER	32
"CUVÉE M LYS BLANC BRUT"	

Blanc 75 CL

AOC SAINT VÉRAN 2022	45
"LES ROCHETTES", DOMAINE GUILLOT BROUX	
AOC PETIT-CHABLIS 2023	42
DOMAINE BERNARD DEFAIX	
AOC CÔTES-DU-RHÔNE 2024	36
"LE TEMPS EST VENU", STÉPHANE OGIER	
AOC VOUVRAY 2019	38
"SEC", BENJAMIN SERER	
AOC TOURAINE 2023	30
"SAUVIGNON", DOMAINE DES CORBILLÈRES	
AOC MONTLOUIS-SUR-LOIRE 2022	34
"LES GRAVIERS", DOMAINE MOSNY	
AOC ALSACE 2022	31
"SYLVANER", FAMILLE MURÉ	
AOC GEWURZTRAMINER 2022	35
"ORCHIDÉES SAUVAGES", FAMILLE MURÉ	
AOC LANGUEDOC 2024	30
"SOUS LES CANNISSES", MAS DE LA SERANNE	
IGP DES CHARENTES 2023	27
"COLOMBARD", DOMAINE DES CLAIRES	
IGP ATLANTIQUE 2023	31
"LE P'TIT BLANC", FABRICE PAPIN	

Prix net en euros (TTC) et service compris

Rosé 75 CL

IGP MÉDITERRANÉE 2023	33
DOMAINE TRIENNES MAGNUM (150CL) 60 JEROBOAM (300CL) 115	
AOC CHINON ROSÉ 2023	31
"ROSÉ DE PAULINE", JEAN-LOUIS LOUP	
IGP ATLANTIQUE 2023	30
"LE P'TIT ROSÉ", FABRICE PAPIN	
IGP DES CHARENTES 2021	27
"MERLOT CABERNET FRANC", DOMAINE DES CLAIRES	

Rouge 75 CL

AOC POMEROL 2015	85
"HOSPITAL DE GAZIN", CHATEAU GAZIN	
AOC SAINT-ESTÈPHE 2015	124
CHATEAU PHELAN SÉGUR	
AOC CÔTES-DE-FRANCS 2022	36
"CRU GODARD", CARINE ET FRANCK RICHARD	
AOC PESSAC-LÉOGNAN 2020	45
CROIX DE CARBONNIEUX", CHÂTEAU CARBONNIEUX	
AOC CROZES HERMITAGE 2022	39
"MISE EN BOUCHE", DOMAINE DARNAUD	
AOC SAINT-JOSEPH 2023	49
CHRISTOPHE PICHON	
AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2019	69
DOMAINE SAINT PAUL	
AOC MARANGES 1 ER CRU 2022	72
"CLOS ROUSSOTS", AURORE BACHELET	
AOC LANGUEDOC 2023	29
"A L'OMBRE DU FIGUIER", MAS DE LA SERANNE	
AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2023	35
"VOLAGE", LES CLOS MAURICE	
AOC SANCERRE 2022	47
"IL ÉTAIT UNE FOIS...", ANTHONY GIRARD	
CABERNET SAUVIGNON 2021	29
DOMAINE MERY MERLOSE	
IGP ATLANTIQUE 2023	31
"LE P'TIT ROUGE", FABRICE PAPIN	
IGP DES CHARENTES 2023	27
"CABERNET SAUVIGNON ET CABERNET FRANC", DOMAINE DES CLAIRES	