

BIÈRES PRESSION

	Galopin 12,5 cl	Demi 25 cl	Pinte 50 cl	Pichet 1,5 L
STELLA - Blonde légère - 4,8°	2,50 €	3,95 €	7,60 €	20,00 €
LEFFE - Blonde d'abbaye - 6,6°	2,90 €	4,60 €	8,60 €	24,00 €
LEFFE RUBY - Bière fruits rouges - 5°	2,90 €	4,60 €	8,60 €	24,00 €
HOEGAARDEN - Blanche - 4,8°	2,90 €	4,60 €	8,60 €	24,00 €
GOOSE ISLAND IPA - 5,9°	2,90 €	4,60 €	8,60 €	24,00 €
PANACHE	2,00 €	3,60 €	6,60 €	18,00 €
MONACO	2,50 €	3,95 €	7,60 €	20,00 €
SUPPLÉMENT SIROP	0,50 €	SUPPLÉMENT PICON		1,50 €

BIÈRES BOUTEILLES

Bières d'Oléron

BIÈRE BIO ILE ET ELLE - OLÉRON

33 cl5,95 €
Blanche 5° - Blonde 5° - Ambrée 6° IPA 6°

BIÈRE DES NAUFRAGEURS - OLÉRON

33 cl5,95 €
Blonde 5° - Ambrée 6° - Brune 6° - IPA 6° - Blanche 5° -
Cerise 6° - Caramel à la fleur de sel d'Oléron 6°

DESPERADOS

5,9° - 33 cl5,95 €

LA CHOUFFE

Blonde 8° - 33 cl5,95 €

LA QUEUE DE CHARRUE

Triple 9° - 33 cl5,95 €

LA BACCHUS FRAMBOISE

5° -37,5 cl5,95 €

BIÈRE SANS ALCOOL HEINEKEN

25 cl3,90 €

SHOOTERS

	2 cl	4 shoots	10 shoots
JÄGERMEISTER - 35°	3,00 €	10,00 €	24,00 €
RHUM OU VODKA DU MOMENT	3,00 €	10,00 €	24,00 €
SÈVE FEU DE JOIE - 32°	3,00 €	10,00 €	24,00 €

LES SPÉCIALITÉS DE CHEZ NOUS

L'APÉRITIF DU SPI - 12°	12 cl.....2,90€	Pichet 1L.....15,00 €
PINEAU L'INSULAIRE BIO - Favre et Fils - Oléron	8 cl3,90 €	
Rouge ou Blanc	17,5°	
PINEAU SOLEIL D'OLÉRON - Excellence - Les Vignerons d'Oléron	8 cl.....3,90 €	
Rouge ou Blanc	17,5°	
VIEUX PINEAU EXCELLENCE D'OLÉRON - Blanc	17,5° - Oléron 8 cl	.4,90 €
KIR VIN BLANC PÉCHAPIÉ - Favre - Oléron	13,5°4,50 €
(cassis, mûre, pêche, framboise)		
COGNAC VS BOYARD	4 cl - Schweppes Indian Tonic	40°5,90 €
TRIPLETTE	12 cl9,90 €
Insulaire blanc et rouge Favre, vieux Pineau Excellence d'Oléron		



APÉRITIFS

LES CLASSIQUES

RICARD 45°	2 cl	2,90 €	4 cl	5,60 €
PASTIS 45°	2 cl	2,90 €	4 cl	5,60 €
MARTINI BIANCO ou ROUGE 14,4°			6 cl	5,00 €

	Baby 2 cl	Long drink 4 cl
MALIBU 18°	3,90 €	5,90 €
VODKA ERISTOFF 37,5°	3,90 €	5,90 €
WHISKY BALLANTINE'S 40°	3,90 €	5,90 €
TEQUILA CAMINO REAL 35°	3,90 €	5,90 €
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS 40°	3,90 €	5,90 €
GIN BOMBAY SAPPHIRE 40°	3,90 €	5,90 €
SUPPLÉMENT SOFT		1,00 €

(jus d'orange, jus d'ananas, Coca-Cola, Schweppes Tonic ou Agrumes, Energy Drink, eau gazeuse)

JAGERBOMB : Jägermeister, Energy Drink6,90€

LES VINS EFFERVESCENTS

CRÉMANT DE LOIRE BRUT LE NARCISSE 12°	10 cl	4,00 €	75cl	15,00€
Kir Petillant (cassis, mûre, pêche, framboise) 12°	10 cl	4,50 €		
CHAMPAGNE PAUL ROMAIN BRUT 12,5°	10 cl	12,00 €	75 cl	60,00 €

LES AVERTIS 4 CL

	2cl	4cl
GIN BOYARD - France - Oléron - 41,5°	4,00€	7,50 €
VODKA MAXIME PINARD - France - Oléron - 40°	4,00€	7,50 €
VODKA BELVEDERE - France - 40°	4,50€	8,50 €
RHUM DIPLOMATICO 12 Ans - Venezuela - 40°	4,00€	7,50 €
RHUM SANTA TERESA - Venezuela - 1796 - 40°	5,00€	9,50 €
RHUM ZACAPA SOLERA 23 Ans - Guatemala - 40°	5,00€	9,50 €
WHISKY SCOTCH CHIVAS REGAL 12 Ans - Ecosse - 40°	4,00€	7,50 €
WHISKY IRISH JAMESON BLACK BERREL - Irlande - 40°	4,00€	7,50 €
BOURBON JACK DANIEL'S SINGLE BARREL - Tennessee - 45°	4,50€	8,50 €
WHISKY NIKKA - Japon - 51,4°	5,00€	9,50 €
ABERLOUR FOREST RÉSERVE SINGLE MALT SCOTCH - Ecosse 40°	4,00€	7,50 €

SOFTS

SOFT 33 cl.....3,80 €

Coca Cola, Coca Cola zéro

SOFT 25 cl.....3,80 €

Orangina, Fanta orange, Fuze Tea, Schweppes indian tonic, Schweppes agrumes, Oasis tropical

LIMONADE 33 cl

DIABOLO 33 cl.....2,90 €

ORANGE OU CITRON PRESSÉ 25 cl

GINGER BEER 20 cl.....3,60 €

JUS DE FRUITS PAGO 25cl.....3,80 €

(orange, ace, ananas, abricot, pomme, fraise)

SIROP À L'EAU 33cl.....2,00 €

(banane, cerise, citron, fraise, framboise, fruits de la passion, grenadine, menthe, pêche, violette, ananas, kiwi)

Bulerie d'Oléron

OLÉRON LIMONADE NATURE 33 cl ..3,80 €

OLÉRON LIMONADE PÊCHE 33 cl.....3,80 €

OLÉRON COLA 33 cl.....3,80 €

OLÉRON VIRGIN MOJITO 33 cl.....3,80 €

OLÉRON SUN TEA 33 cl

PERRIER 33 cl.....3,80 €

EVIAN 1 L.....4,50 €

BADOIT 1 L

VITTEL 25 cl.....3,00 €

CIDRE KERISAC BRUT pur jus 25 cl.....3,80 €

SUPPLÉMENT TRANCHE

SUPPLÉMENT SIROP

VINS

LES ROUGES

	verre	75cl
SAINT-EMILION GRAND CRU AOP 14° Château Bouquey 2021		29,90 €
LALANDE DE POMEROL 14° Clos des Grands Moines 2022		26,90 €
CÔTE DU RHÔNE AOC 14,5° Xavier Vignon 2021		19,90 €
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX AOC 14° Château Beaumont 2022	5,90 €	19,90 €
BERGERAC RÉSERVE DUBARD AOP 14.5° Domaine du Gouyat 2023	4,90 €	18,90 €
<i>Médaille d'or Grand vin de France 2025 - Guide Hachette 2025</i>		
PINOT NOIR IGP 13° Maison Auzias	5,90 €	19,90 €
ROUGE DES PERTUIS BIO VDF ILE D'OLÉRON 12.5° Maison Favre	4,30 €	16,90 €
PERLES NOIRES D'OLÉRON PREMIUM	5,50 €	19,90 €
IGP CHARENTAIS ILE D'OLÉRON 14° Les Vignerons d'Oléron		
YW6 SECRETS VDF Maison Pradère 12,5°		19,90 €

LES ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOP HAEDUS 12,5° Haedus 2024	5,90 €	19,90 €
YP5 PINK DEMI-SEC VDF OLÉRON Maison Pradère		19,90 €
ROSÉ DES PERTUIS BIO VDF ILE D'OLÉRON Maison Favre 13°	4,30 €	16,90 €
PERLES GRISES	5,50 €	19,90 €
IGP CHARENTAIS ILE D'OLÉRON Les Vignerons d'Oléron 12°		

LES BLANCS

MONBAZILLAC DOMAINE DE LA CROIX (Moelleux) 12.5° 2022	6,90 €	29,90 €
TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP CÔTES DE GASCOGNE	5,90 €	26,90 €
10,5° 2024 (Moelleux)		
YX4 L'ORIGINEL VDF OLÉRON Maison Pradère Demi-sec 12.5°		19,90 €
PERLES BLANCHES IGP CHARENTAIS ILE D'OLÉRON	5,50 €	18,90 €
Les Vignerons d'Oléron 12,5°		
PÉCHAPIÉ VDF ILE D'OLÉRON Vignoble Favre 12,5°	4,30 €	16,90 €
BLAYE CÔTES AOC 13° Château Lacaussade Saint-Martin 2024	5,90 €	19,90 €

VINS AU PICHET 50CL

PERLES NOIRES D'OLÉRON PREMIUM IGP CHARENTAIS ILE D'OLÉRON	12€
PERLES GRISES IGP CHARENTAIS ILE D'OLÉRON	12€
PERLES BLANCHES IGP CHARENTAIS ILE D'OLÉRON	12€

DIGESTIFS 4 cl

GET 27 - 21° ou Get 31 - 24°	5,90 €	LIQUEUR DE MENTHE OLÉRON	
MENTHE PASTILLE - 24°	5,90 €	Maison Pradere - 24°	5,90 €
BAILEY'S - 17°	5,90 €	COGNAC VSOP	
SÈVE FEU DE JOIE - 32°	5,90 €	Boyard - Oléron - 40°	6,90 €
		COGNAC XO	
		Louis Pearl - Oléron - 40°	9,00 €

POUR L'APÉRO

PINSA NATURE grillée à l'huile d'olive.....4,90 €
RILLETTES DE THON MAISON 150 g.....7,90 €

FUET IBÉRIQUE PORC 150 g....4,90 €

POUR L'APÉRO 100% OLÉRONAIS

LES VERRINES DES CONSERVERIES DUPUY fabriquées sur Oléron 100g7,90 €
Au choix : Verrine du Chef ou Fagot Charentais ou Grillon Charentais

LES VERRINES DE VIANDE DE LA MAISON MARTHE fabriquées sur Oléron 170g9,90 €
Au choix : Verrine de la Cheffe ou Grillon Charentais

LES RILLETTES DE LA MER DE LA MAISON MARTHE fabriquées sur Oléron 90g7,90 €
Au choix : saumon à l'aneth, crevettes coriandre gingembre, merlu citron confit, bar fenouil

Notre suggestion :
à déguster avec la Pinsa nature grillée à l'huile d'olive, véritable gourmandise

LES PLANCHES DU TERROIR

PLANCHE TERRE12,60 €

1 Verrine Dupuy 100g au choix : Verrine du Chef ou Fagot Charentais ou Grillon Charentais et 1 fuet porc 150g

PLANCHE MER14,90 €

2 verrines de la mer de la Maison Marthe au choix : saumon à l'aneth, crevettes coriandre gingembre, merlu citron confit, bar fenouil

PLANCHE TERRE ET MER.....18,90 €

Fuet ibérique, 1 verrine au choix de la Conserverie Dupuy (voir carte) et 1 verrine au choix de la mer de la Maison Marthe (voir carte)

LES PLANCHES DE CHARCUTERIE

DUO COPPA NOSTRANA ET JAMBON SERRANO14,90 €

DUO CHORIZO CULAR IBÉRIQUE BELLOTA ET JAMBON SERRANO14,90 €

LA PLANCHE GOURMANDE19,90 €

Coppa Nostrana, jambon Serrano, chorizo Cular et fuet

LA PLANCHE MIXTE19,90 €

Coppa Nostrana, jambon Serrano, chorizo Cular, comté et chèvre

Nos charcuteries sont tranchées sur place

6.90€

Assiette de fromage

comté / chèvre / camembert

à partager ou pas





PINSAS

*croustillant
à l'extérieur et
moelleux
à l'intérieur*

MARGARITA	11,90 €
Sauce tomate, mozzarella, origan, olives noires	
ROMANA	12,90 €
Sauce tomate, fromage, jambon Serrano, origan, olives noires	
LOMBARDIE	14,90 €
Sauce tomate, fromage, gorgonzola, jambon Serrano, origan, olives noires	
CHOURIÇO	14,90 €
Sauce tomate, fromage, chorizo, origan, olives noires	
CAPRI	14,90 €
Sauce tomate, fromage, chèvre, coppa, origan, olives noires	
VÉGÉ	12,90 €
Sauce tomate, fromage, poivrons grillés, origan, olives noires	
REINE	13,90 €
Sauce tomate, fromage, jambon blanc, champignons, origan, olives noires	
CHÈVRE MIEL	14,90 €
Crème fraîche, fromage, chèvre, oignons rouges, miel, origan, olives noires	
4 FROMAGES	14,90 €
Sauce tomate, fromage, chèvre, gorgonzola, parmesan, origan, olives noires	
PAYSANNE	14,90 €
Crème fraîche, fromage, oignons, lardons, origan, olives noires	
L'ITALIENNE	15,90 €
Sauce tomate, fromage, chorizo, poivrons, gorgonzola, crème fraîche, chèvre, oignons, origan, olives noires	
NORDIQUE	15,90 €
Crème fraîche, fromage, oignons, saumon fumé, ciboulette, citron, olives noires	
PINSA DU MOMENT Voir ardoise.....	15,90 €

Tout supplément sera facturé 2€ - Nos pinsas sont accompagnées d'une salade verte

PLATS

ENTRECÔTE (viande origine France environ 250g)	22,90 €
sauce au choix : roquefort, poivre, gorgonzola ou oignons confits	
MAGRET DE CANARD DU PÉRIGORD (viande origine France environ 300g).....	24,90 €
sauce au choix : roquefort, poivre, gorgonzola ou oignons confits	
CAMEMBERT RÔTI AU PINEAU D'OLÉRON coppa et salade verte	18,90 €
DINDE SALTIMBOCCA (origine France)	16,90 €
escalope de dinde, champignons, coppa, crème fraîche, cheddar	
POISSON DU MOMENT Voir ardoise.....	19,90 €
SALADE VERTE	2,50 €
<i>Accompagnement : frites maison, riz ou ratatouille maison (selon saison)</i>	

9.90€

FORMULE ENFANT

Sirop a l'eau

Steak haché de bœuf 15% MG (origine France) façon bouchère 180g
ou burger ou jambon blanc / accompagné de frites maison

Glace 1 boule ou crêpe au sucre



BURGERS

LE BOYARD / FRITES MAISON	13,90 €
Pain du boulanger, tomate, salade, compotée d'oignons, cheddar rouge, steak haché de bœuf 15% MG (origine France) façon bouchère 180g, sauce burger	
LE CHASSIRON / FRITES MAISON	14,90 €
Pain du boulanger, tomate, salade, compotée d'oignons, cheddar rouge, steak haché de bœuf 15% MG (origine France) façon bouchère 180g, fromage de chèvre pasteurisé 24% MG, sauce burger	
LE LOUVOIS / FRITES MAISON	14,90 €
Pain du boulanger, tomate, salade, compotée d'oignons, cheddar rouge, steak haché de bœuf 15% MG (origine France) façon bouchère 180g, lard grillé, sauce burger	
LE SPI / FRITES MAISON	15,90 €
Pain du boulanger, tomate, salade, compotée d'oignons, cheddar rouge, steak haché de bœuf 15% MG (origine France) façon bouchère 180g, lard grillé, reblochon, sauce burger	
LE BURGER DU MOMENT Voir ardoise.....	15,90 €
FRITES MAISON	3,50 €
SALADE VERTE	2,50 €

MOULES FRITES MAISON

Moules d'Oléron - uniquement en saison

MOULES MARINIÈRE 500g	12,90 €
MOULES AU PINEAU D'OLÉRON 500g.....	14,90 €
MOULES SAUCE CHORIZO 500g	14,90 €
MOULES SAUCE ROQUEFORT 500g	14,90 €



SALADES COMPOSÉES

SALADE LA DRISSE	13,90 €
Salade verte, tomates, thon, oignons rouges, mozzarella, poivrons grillés, croûtons	
SALADE CABESTAN	14,90 €
Salade verte, tomates, lardons, oignons rouges, chèvre sur toasts grillés, lard grillé, croûtons	
SALADE LA TOULINE	14,90 €
Salade verte, tomates, oignons rouges, mozzarella, jambon Serrano, lardons, croûtons	
SALADE CÉSAR AU POULET	15,90 €
Salade verte, tomates, oignons rouges, parmesan, poulet pané, lard tranché, sauce César, croûtons	

DESSERTS

CRÈMES DESSERTS DE LA VILLA MARTHE

fabriquées sur Oléron	6.90 €
100% naturel et artisanal - Sans arômes chimiques	
Au choix : chocolat, vanille, pistache ou panna cotta aux fruits rouges	
MOELLEUX AU CHOCOLAT OU CHOCOLAT CARAMEL SUR LIT DE CRÈME ANGLAISE, CHANTILLY	6.90 €
LE VOLCANO	6.90 €
glace vanille sur meringue nappée de sauce caramel à la fleur de sel, chantilly - A commander en début de repas	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	8.90 €
DESSERT DU MOMENT Voir ardoise	6.90 €



CRÊPES ET GAUFRES

LES CLASSIQUES

CRÊPE NATURE	2,50 €	CHOCOLAT NOIR MAISON	4,80 €
SUCRE	2,90 €	CHOCOLAT NOIR MAISON BANANE	5,50 €
CRÊPE BEURRE-SUCRE	3,50 €	NUTELLA.....	4,80 €
CONFITURE FRAISE OU ABRICOT.....	3,60 €	NUTELLA BANANE	5,50 €
CHANTILLY	3,60 €	CARAMEL AU BEURRE SALÉ.....	5,50 €
MIEL OU SIROP D'ÉRABLE	3,60 €	SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,00 €

LES GOURMANDES

OLÉRON : 1 boule vanille, coulis de caramel au beurre salé, chantilly	7,90 €
MONT BLANC : 1 boule vanille, coulis de chocolat, chantilly.....	7,90 €
KINDER : 1 boule façon kinder, Nutella, chantilly	7,90 €
BANANA : 1 boule chocolat noir, banane, coulis de chocolat, chantilly	7,90 €
TIRAMISU : 1 boule tiramisu, coulis de caramel au beurre salé, chantilly ...	7,90 €
CARA : 1 boule caramel à la fleur de sel, coulis de caramel au beurre salé, chantilly	7,90 €

SMOOTHIES ET MILK SHAKES

SMOOTHIES SWEET BANANA : pomme, fraise, banane	5,90 €
SMOOTHIES COCO DISCO : pomme, pêche, coco, banane.....	5,90 €
SMOOTHIES PINA TROPIC : pomme, papaye, ananas, mangue	5,90 €
SMOOTHIES FUNKY LIME : pomme, fraise, citron vert, ananas, grenade.....	5,90 €
SMOOTHIES RED SUNSET : pomme, fraise, mangue	5,90 €
SMOOTHIES RED KISS : pomme, fraise, groseille, mûre	5,90 €
SMOOTHIES PINK DRAGON : pomme, mangue, banane, fruit du dragon	5,90 €
MILK SHAKE : 2 boules de glace au choix + lait, chantilly - 25cl	6,90 €

GLACES ARTISANALES

EN POT OU CORNET

1 BOULE	2,90 €	3 BOULES	5,90 €
2 BOULES	4,60 €	SUPPLÉMENT CHANTILLY.....	1,00 €

Parfums : Café, chocolat noir, vanille, nougat, pistache, façon Kinder, tiramisu, façon Nutella, caramel fleur de sel, cassis, fraise, framboise, mangue, yuzu, spéculoos, citron, cognac-raisin, menthe-chocolat, noix de coco, passion

LES GOURMANDES

MATÉO	6,90 €
1 boule façon kinder, 1 boule façon Nutella, coulis de chocolat, chantilly	
DAME BLANCHE	6,90 €
2 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly	
CHOCOLAT LIEGEOIS OU CAFÉ LIEGEOIS	6,90 €
2 boules chocolat ou café, coulis de chocolat ou de café, chantilly	
BANANA SPLIT	7,90 €
1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, coulis de chocolat, banane, chantilly	
NOA	7,90 €
1 boule yuzu, 1 boule mangue, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, chantilly	
CARAMELA	7,90 €
1 boule caramel fleur de sel, 1 boule spéculoos, 1 boule vanille, coulis de caramel, chantilly	
AFTER EIGHT	8,50 €
1 boule menthe/chocolat, 1 boule chocolat noir, liqueur de menthe, chantilly	
COLONEL.....	8,50 €
2 boules citron, vodka, chantilly	



BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO / EXPRESSO	1,50 €	GRAND CRÈME	3,60 €
DÉCAFÉINÉ.....	1,60 €	CAPPUCCINO	4,00 €
NOISETTE	1,70 €	LATTE MACCHIATO CARAMEL	4,50 €
DÉCAFÉINÉ NOISETTE	1,80 €	CAFÉ FRAPPÉ.....	4,00 €
PETIT CRÈME.....	1,80 €	CHOCOLAT CHAUD	3,60 €
DOUBLE EXPRESSO	3,00 €	CHOCOLAT VIENNOIS.....	4,00 €
DOUBLE DÉCAFÉINÉ	3,20 €	IRISH COFFEE.....	7,90 €
GRAND CAFÉ	3,00 €	FRENCH COFFEE.....	7,90 €
THÉ	3,00 €		
<i>(Ceylan, Earlgrey, Darjeeling, Vert menthe, Thé Soleil vert, Fruits rouges, Citron, Yunnan vert)</i>			
INFUSION	3,00 €		
<i>(Verveine menthe, Camomille)</i>			
SUPPLÉMENT LAIT.....	0,30 €		

Photos non contractuelles

FORMULES PETIT DEJ' SUCRÉ

DEJ' EXPRESS : 3,50 €

Café ou déca, viennoiserie ou pain beurre

PTIT DEJ' : 5,00 €

Boisson chaude au choix, viennoiserie ou pain beurre

DEJ' MAX : 8,50 €

Boisson chaude au choix, viennoiserie ou pain beurre / orange pressée

VIENNOISERIE OU PAIN BEURRE : 2,50 €

OMELETTE NATURE : 6,90 €

OMELETTE FROMAGE : 7,90 €

OMELETTE POIVRONS CHAMPIGNONS : 8,90 €



BRUNCH

14.90€

1 BOISSON CHAUDE

café ou thé ou infusion ou chocolat chaud

+

ORANGE PRESSÉE

+

2 OPTIONS AU CHOIX

- omelette : nature ou fromage ou poivrons/champignons

- pain/beurre ou viennoiserie

- toast au saumon

- lard tranché grillé

- planche de charcuterie/fromage



Le bar ne sert plus 30 minutes avant la fermeture - Ticket de caisse sur demande
 Modes de règlements acceptés : espèces, CB, chèques vacances, titres restaurants
 Les informations sur les allergènes sont disponibles au bar sur simple demande
 Prix nets service compris - Photos non contractuelles