



— BAR-RESTAURANT —

-  O'Carrelet
-  ocarrelet
-  09.86.67.91.57
-  [ocarrelet-restaurant-fouras.eatbu.com](http://ocarrelet-restaurant-fouras.eatbu.com)

# BOISSONS

## COCKTAILS

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

## APÉRITIFS

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

## VINS AU VERRE **12 CL**

### Blanc

IGP ATLANTIQUE 2023	<b>6,5</b>
"LE P'TIT BLANC", FABRICE PAPIN	
AOC VOUVRAY 2023	<b>7,5</b>
"LES TROIS CHÈNES", BENJAMIN SERER	
AOC CÔTES-DU-RHÔNE 2024	<b>8</b>
"LE TEMPS EST VENU", STÉPHANE OGIER	
COLOMBARD 2023	<b>7</b>
"MAS COSA", COMPAN & SARDA	
AOC GEWURZTRAMINER 2022	<b>8</b>
"ORCHIDÉES SAUVAGES", FAMILLE MURÉ	

### Rouge

CABERNET SAUVIGNON 2021	<b>6</b>
DOMAINE MERY MERLOSE	
AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2023	<b>7,5</b>
"VOLAGE", CLOS MAURICE	
AOC LANGUEDOC 2023	<b>7</b>
"A L'OMBRE DU FIGUIER", MAS DE LA SERANNE	
AOC CÔTES DE FRANCS 2022	<b>8</b>
"CRU GODARD", CARINE ET FRANCK RICHARD	

### Rosé

IGP VINS CHARENTAIS 2024	<b>6</b>
LE PETIT MARAND	
IGP MÉDITERRANÉE 2024	<b>7</b>
DOMAINE TRIENNES	

## BIÈRES

PRESSION	25CL	33CL	50CL
TONGERLO BLONDE 6%	<b>4,5</b>	<b>6,5</b>	<b>8,5</b>
MONACO	<b>4,5</b>	<b>6,5</b>	<b>8,5</b>
PANACHÉ	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
<b>BOUTEILLE 33CL</b>			
TONGERLO BRUNE 7%			<b>5,5</b>
MYSTIC CERISE 3,5% <b>25CL</b>			<b>4,5</b>
BIÈRE IPA ARTISANALE 5,2%			<b>6</b>
BIÈRE BLONDE ARTISANALE 4,9%			<b>6</b>
BIÈRE BLANCHE ARTISANALE 5%			<b>5,5</b>
DESPERADOS 5,9%			<b>6</b>
CHOUFFE 0%			<b>5</b>

Prix net en euros (TTC) et service compris

## SOFTS

COCA-COLA/0	4,5
PERRIER	4,5
ORANGINA	4,5
FUZETEA	4,5
SCHWEPPES	4,5
JUS DE FRUIT MENEAU	5,5
ABRICOT, PAMPLEMOUSSE, TOMATE, POMME, ANANAS, ORANGE	
EAU PÉTILLANTE INFUSÉE -LAVANDE, CERISE & VERVEINE	5
-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	6
EAU PLATE ABATILLES	33 CL	4
EAU PÉTILLANTE ABATILLES	75 CL	6
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	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
NOISSETTE	2,5
CAPPUCINO	5
CHOCOLAT CHAUD	4,5
CHOCOLAT/CAFÉ 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 SERVÉ UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE  
(HORS JOURS FÉRIÉS)

## MENU ENFANT **15**

- FILET DE VOLAILLE PANÉ, FRITES
- 2 BOULES DE GLACE
- 1 SIROP À L'EAU  
(-12 ANS)

## A PARTAGER

BENARD & FILS HUÎTRES N°2                    **6** HUÎTRES **11** 9 HUÎTRES **16** 12 HUÎTRES **21**

PLANCHE DE FROMAGES                            **14**

PLANCHE DE CHARCUTERIE                            **17**

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

FRITES    **5**

# LA CARTE

## ENTRÉES

FOIE GRAS AU PINEAU DES CHARENTES CHUTNEY DE POIRE ET OIGNONS ROUGE	18
RAVIOLE D'AGNEAU CONFITE CHAMPIGNONS, BOUILLON AUX ÉPICES	13
HUÎTRES CHAUDES AU FOUR BENARD & FILS HUÎTRES N°2	12

## PLATS

CUISSE DE CANARD CONFITE FENOUIL, CAROTTES GLACÉES ET SAUCE A L'ORANGE	23
NOIX DE SAINT-JACQUES MOUSSELLINE, BRUNOISE DE BUTTERNUT ET SAUCE AUX CORAUX	26
QUEUE DE LOTTEPOCHÉE RISOTTO ET SAUCE CURRY	24

NOS PIÈCES DE VIANDE SONT DISPONIBLES SELON ARRIVAGE -  
N'HÉSITEZ PAS A NOUS CONSULTER !

FROMAGES TROIS SORTES DE FROMAGES	11
--------------------------------------	----

## DESSERTS

CAFÉ GOURMAND QUATRE MINIS DESSERTS	11
CHOCO PRALINÉ, NOISETTES TORRÉFIÉES ET CARAMEL	10
NOUGAT GLACÉ PISTACHE ET FRUITS ROUGE	9

# CARTE DES VINS

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

## Bulles 75 CL

CHAMPAGNE RUINART	169
"BLANC DE BLANC"	
CHAMPAGNE RUINART	99
"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	48
"LES ROCHETTES", DOMAINE GUILLOT BROUX	
AOC PETIT-CHABLIS 2023	44
DOMAINE BERNARD DEFAIX	
AOC CÔTES-DU-RHÔNE 2024	36
"LE TEMPS EST VENU", STÉPHANE OGIER	
AOC VOUVRAY 2023	38
"LES TROIS CHÈNES", BENJAMIN SERER	
AOC TOURAINE 2024	30
"SAUVIGNON", DOMAINE DES CORBILLÈRES	
AOC MONTLOUIS-SUR-LOIRE 2023	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 2024	27
"COLOMBARD", DOMAINE DES CLAIRES	
COLOMBARD 2023	32
"MAS COSA", OLIVIER COMPAN & JULIEN SARDA	
IGP ATLANTIQUE 2023	31
"LE P'TIT BLANC", FABRICE PAPIN	

Prix net en euros (TTC) et service compris

## Rosé 75 CL

IGP MÉDITERRANÉE 2024 DOMAINE TRIENNES	33
AOC CHINON ROSÉ 2024 "ROSÉ DE PAULINE", JEAN-LOUIS LOUP	31
IGP VINS CHARENTAIS 2024 DOMAINE LE PETIT MARAND	30

## Rouge 75 CL

AOC POMEROL 2015 "HOSPITAL DE GAZIN", CHATEAU GAZIN	85
AOC SAINT-ESTÈPHE 2015 CHATEAU PHELAN SÉGUR	124
AOC CÔTES-DE-FRANCS 2022 "CRU GODARD", CARINE ET FRANCK RICHARD	36
AOC PESSAC-LÉOGNAN 2020 CROIX DE CARBONNIEUX", CHÂTEAU CARBONNIEUX	48
AOC CROZES HERMITAGE 2023 "MISE EN BOUCHE", DOMAINE DARNAUD	41
AOC SAINT-JOSEPH 2023 CHRISTOPHE PICHON	56
AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2019 DOMAINE SAINT PAUL	69
AOC MARANGES 1 ER CRU 2022 "CLOS ROUSSOTS", AURORE BACHELET	72
AOC LANGUEDOC 2023 "A L'OMBRE DU FIGUIER", MAS DE LA SERANNE	30
AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2023 "VOLAGE", LES CLOS MAURICE	35
AOC SANCERRE 2022 "CHAVIGNOL", DOMAINE DELAPORTE	47
CABERNET SAUVIGNON 2021 DOMAINE MERY MERLOSE	29
IGP ATLANTIQUE 2023 "LE P'TIT ROUGE", FABRICE PAPIN	31
IGP DES CHARENTES 2023 "CABERNET SAUVIGNON ET CABERNET FRANC", DOMAINE DES CLAIRES	27

Prix net en euros (TTC) et service compris