



— LE —  
**VERRE  
LUISSANT**

— Bistrot - Bar - Pizza —

Quai du Gabut - La Rochelle

23/25/27 Quai du gabut

17000 LA ROCHELLE

05 46 42 64 98

[leverreluisant17@gmail.com](mailto:leverreluisant17@gmail.com)

## Les Boissons Chaudes

Café / décaféine	2,10 €
Noisette	2,20 €
Double café	4,20 €
Café crème	4,30 €
Cappuccino	4,90 €
Latte Matcha (lait végétal)	5,40 €
Chocolat chaud	4,90 €
Café ou Chocolat viennois	5,40 €
Verre de lait froid ou chaud	4,20 €
Thé / infusions	3,90 €

## Les Softs

Jus de fruits (carafe 25cl)	4,20 €
Orange, tomates, cranberry, ananas, pomme, abricot, fraise	
Jus de fruits pressés (20cl)	4,80 €
Orange ou citron	
Fanta, Tonic, tonic agrumes (25cl)	4,20 €
Vittel (25cl)	3,60 €
Coca, Coca Zéro, Badoit rouge (33cl)	4,30 €
Limonade (carafe 25cl)	4,20 €
Diabolo (carafe 25cl)	4,30 €
Thé ou café glacé maison (30cl)	4,70 €
Ice tea pêche (carafe 25cl)	4,20 €
Red Bull (25cl)	4,40 €

## Les Bières

### Pressions

**25cl**

**46cl**



### Bouteilles (33cl)

1664	4,30 €	7,80 €
Grimbergen	4,80 €	8,90 €
Monaco	4,20 €	7,60 €
Panaché	4,00 €	7,30 €

I.P.A	6,30 €
Desperados	6,30 €
Heineken	6,30 €
Bière Blanche artisanale	6,30 €
Bière sans alcool (25cl)	4,70 €
Cidre (25cl)	4,90 €

### Les Eaux de table

(uniquement pour les repas)

Plate ou Gazeuse

50cl 100cl

4,80 € 6,00 €

### Pour se réchauffer

Irish / French Coffee	9,90 €
Vin chaud maison	6,00 €
Antigrippe (Grog au rhum brun)	7,00 €



### Les Digestifs (4cl)



Cognac VSOP Ile de Ré.	8,10 €
Cognac XO Ile de Ré	11,00 €
Poire	7,90 €
Les liqueurs :	7,00 €
Get 27, Amaretto, Bailey's, Cointreau, Limoncello, menthe-pastille	

# Les Apéritifs

Monbazillac (12,5cl)	5,90 €
Pineau Charentais blanc ou rouge (6cl)	4,90 €
Martini blanc, rouge, campari (4cl)	4,50 €
Américano maison (6cl)	5,30 €
Ricard (2cl)	3,90 €
Kirs Sauvignon (12,5cl) : Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, pêche	4,90 €
Kirs Prosecco (12cl) : Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, pêche.	7,60 €
Coupe de Prosecco (12cl).	7,30 €

---

## Whiskys ( 4cl )



## Vodka ( 4 cl )

## Gins ( 4cl )

## Rhums (4cl)

J&B, Jameson	7,00 €	Eristoff	7,00€	Gordon	7,00€	Havana 3 ans	7,30€
Nikka	9,00 €	Greygoose	7,90€	Hendricks	7,90€	Don papa	9,00€
Jack Daniel's	7,90 €	<u>Téquilas</u> (4cl)					
Chivas, Cardhu	8,60 €	José Cuervo	7,00 €	Silver Patron	9,00€		

---

## Les cocktails Avec alcool (18cl) 8,90 €

Les Spritz (*Apérol ou Saint Germain*) : Apérol ou Saint Germain, limonade, prosecco

Mojito: Rhum Blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade

Meet Jack Black: Jack Daniel's, Amaretto, citron vert, Coca-Cola

Maï Tai: Rhum blanc, rhum ambre, cointreau, jus de citron, sirop sucre de canne et orgeat

Caipirinha : Cachaca, citron vert, sucre de canne

Sex on the beach : Vodka, crème de pêche, jus d'orange et cranberry

El Diablo : Rhum blanc, crème de cassis, citron vert, jus de pomme, limonade

El gringo : Téquila, liqueur de framboise, citron vert, jus de fraises

---

## Les cocktails sans alcool (25cl) 7,90 €

Le verre luisant : Jus d'orange, pommes, cranberry, grenadine

Virgin Spritz : Martini Vibrante (blanc ou rouge) sans alcool, limonade, citron vert

Virgin on the beach : Jus d'orange, sirop de pêche, jus de cranberry

Apple Mojito : Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, jus de pomme

Virgin Mojito : Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade

Apico fresh : Citron vert, menthe fraîche, sirop d'orgeat, jus d'abricot

# Menu à la carte\*

(Sauf les moules, les fruits de mer, glaces et les crêpes/gaufres)

Entrée au choix\* + plat au choix\* **23,70 €**

Plat au choix\* + dessert au choix\* **23,70 €**

Entrée au choix\* + plat au choix\* + dessert au choix\* **29 €**

## Les Entrées\*

Ceviche de thon, aux agrumes, baie rose et ciboulette	8,90 €
Rillettes de poissons maison	7,70 €
Friture d'éperlans et sauce tartare maison	8,50 €
Soupe de poissons artisanales et ses condiments (croûtons, rouilles, emmental)	7,00 €
Foie gras maison, toast brioché et pain d'épices, sa confiture de myrtilles (+3 € dans le menu)	13 €
Assiette de jambon Serrano et Spianata, beurre demi-sel et cornichons	7,90 €
Œufs cocotte à la crème de chorizo, mouillettes.	8,70 €



## Les Plats\*

Le Fish & chips du "Verre Luisant" sauce tartare, frites fraîches et salade	17 €
Tartare de thon frites fraîches et salade	17,50€
Poisson du moment sauce vierge aux câpres légumes du soleil, fondue de poireaux et riz	16,90 €
Tartare de boeuf traditionnel préparé frites fraîches et salade	16,90 €
Tagliatelles aux gambas et pesto verde	18 €
Entrecôte (220/250 g) à la plancha sauce bleu d'Auvergne pommes de terre grenailles en persillades et salade	18,90 €
Le BURGER "MC Bougnat" frites fraîches et salade Pain burger boulanger, bœuf haché (VBF), crème de cantal AOP, sauce burger maison, confit d'oignons, tomate, salade	16,90
Le BURGER "VEGE", frites fraîches et salade 	16,90 €
Pain burger boulanger, steak végétal, légumes du soleil sauce burger maison, confit d'oignons, tomate, salade	

## Fromages et Desserts maison\*

Assiette de 2 fromages (cantal AOP et chèvre), beurre demi-sel, noix et confiture de myrtilles	<u>9 €</u>
Moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges, crème fouettée	<u>8 €</u>
Brioche boulangère en pain perdu, crème de caramel beurre salé et glace vanille	<u>8,50 €</u>
Profiteroles maison glace vanille, sauce chocolat maison et crème fouettée et amandes effilées	<u>8 €</u>
Pavlova aux fruits rouges en sirop d'hibiscus et glace fraises	<u>8,70 €</u>
Café ou Thé gourmand (+2 € dans le menu)	<u>9 €</u>

# Les Salades Gourmandes 15,90 €



## Salade Biquette

Salade, tomates cerises, nems de chèvre au miel et menthe fraîche, pommes, jambon serrano, noix, pommes grenailles, lardons, crème de balsamique

## Salade Périgourdine

Salade, tomates cerises, foie gras maison, magret de canard fumé, gésiers de canard confit, pommes de terre grenailles, oignons rouges

## Salade Chicken caesar

salade, tomates cerises, filet de poulet crispy, oeuf dur, croûtons, copeaux de Grana Padano, sauce caesar (pas d'anchois), oignons rouges

## Salade Océane

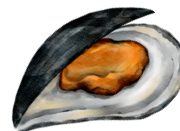
salade tomates cerises, ceviche de thon, rillettes de poissons maison, 4 crevettes roses, 4 bulots, baie rose

Wok de tofu et légumes au pesto de basilic 15,90



## Les Moules en cocotte (environ 750g) avec frites fraîches (selon arrivage)

Moules à la crème d'échalotes	13,30 €
Moules marinières	13,00 €
Moules au bleu d'Auvergne	15,50 €
Moules au chorizo	14,30 €
Moules au pineau des Charentes et crème d'échalotes	15,80 €



## *kids* MENU Menu enfant (-10 ans) 12 € *kids* MENU

Fish & chips maison **ou** moules **ou** steak haché, **ou** pâtes bolognaise  
1 boule de glace aux choix **ou** 1 crêpe au choix  
1 boisson au choix ( **ice tea, jus de fruit, limonade, sirop à l'eau, diablo** )

## A Partager **ou** pas...

Camembert rôti au thym et miel de fleurs, <b>croûtons</b>	11,00 €
Friture d'éperlans <b>et sauce tartare maison</b>	8,50 €
Assiette de <b>charcuterie</b> <b>ou mixte (fromages et charcuterie)</b> cornichons et beurre demi-sel	17,00 €

## Fruits de mer

6 huîtres <b>spéciales n°3</b>	11,80 €
9 huîtres <b>spéciales n°3</b>	17,70 €
12 huîtres <b>spéciales n°3</b>	23,50 €.



Assiette de la mer <b>(6 huitres, 8 crevettes, 10 bulots)</b>	19,90 €
Assiette de crevettes roses <b>(10 pièces)</b>	8,90 €
Assiette de bûlots <b>(12 pièces)</b>	8,90 €
Assiette MIX bûlots / crevettes	8,90 €



---

## Crêpes maison / Gaufres

(2 pièces)



Sucre **5,10 €** / Beurre - sucre **5,50 €**

Nutella **ou** Caramel au beurre salé **ou** Confiture **5,90 €** / Nutella-Banane **6,90 €**

---

## Coupes de glaces artisanales 7,90 €



Café Liégeois **ou** Chocolat liégeois **ou** Caramel liégeois

**Dame blanche**

**(2 boules vanilles, sauce chocolat, crème fouettée et amandes effilées)**

**Dame verte**

**(2 boules pistache sauce chocolat, crème fouettée et amandes effilées)**

**Colonel 10,90 €**

**(2 boules citron et 2cl vodka)**

**After eighth 10,90 €**

**(2 boules menthe-chocolat , 2 cl get 27 , crème fouettée et amandes effilées)**

---

**2 boules 4,90 € / 3 boules 5,90 € / supplément crème 1,80 €**

**Chocolat, fraise, vanille, caramel au beurre salé, pistache, citron vert, menthe-chocolat, cognac-raisins, café**

---

## Fromages et Desserts maison\*

**Assiette de 2 fromages (cantal AOP et chèvre), beurre demi-sel, noix et confiture de myrtilles 9 €**

**Moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges et crème fouettée 8 €**

**Brioche boulangère en pain perdu, crème de caramel beurre salé et glace vanille 8,50 €**

**Profiteroles maison glace vanille, sauce chocolat maison et crème fouettée et amandes effilées 8 €**

**Pavlova aux fruits rouges en sirop d'hibiscus , et glace fraises 8,70 €**

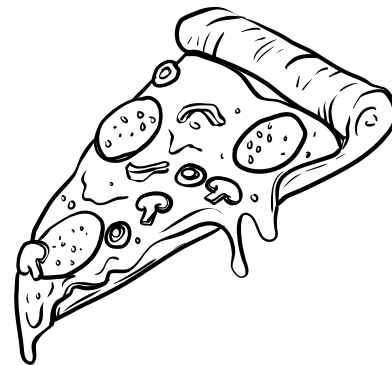
**Café **ou** Thé gourmand 9 € (+2 € dans le menu)**

---

**Prix nets en euros, service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération**



# Pizza



Margherita.....	12,60 €
<b>Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella, pesto de basilic, basilic frais</b>	
Reine.....	14,90 €
<b>Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, origan</b>	
Buratta.....	18,50 €
<b>Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella, jambon Serrano, roquette, tomates cerises, Buratta, pesto de basilic, copeaux de Grana Padano</b>	
Scampis.....	18,10 €
<b>Base crème, mozzarella, crevettes roses en persillade, roquette, tomates cerises et citron</b>	
Napolitaine.....	12,90 €
<b>Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella, oignons rouges, olives noires, anchois</b>	
Cannibale.....	16 €
<b>Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella, oignons rouges, Spianata piquante (chorizo Italien), viande hachée</b>	
Quatre fromages.....	15,60 €
<b>Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella, Grana Padano, bleu d'Auvergne, chèvre</b>	
Chèvre Miel.....	14,90 €
<b>Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella, chèvre, miel, poivre du moulin, origan</b>	
Végétarienne.....	13,90 €
<b>Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella, tomates cerises, légumes grillés (poivrons, courgettes, oignons rouges, champignons frais), origan</b>	
Tartuffo.....	17,50 €
<b>Base crème de truffe, mozzarella, jambon Serrano, copeaux de Grana Padano, roquette, tomates cerises, crème de balsamique</b>	

**Suppléments:** oeuf 1,60 €, Jambon blanc 2,50 €, Spianata (chorizo Italien) 3,00 €, jambon Serrano 3,00 €, Chèvre 2,50 €, Roquette 1,50 €, Burrata 3,80 €  
Légumes Grillés 2,00 €, oignons rouge 1,00 €, tomates cerises 1,50 €, anchois 2,00 €



## Vins Blanc

	Verre de 12,5 cl	Carafe de 25cl	Carafe de 50 cl	Btl de 75 cl
--	------------------	----------------	-----------------	--------------

- |                              |        |        |         |         |
|------------------------------|--------|--------|---------|---------|
| • <u>Les P'tits Bonheurs</u> | 4,80 € | 9,10 € | 18,10 € | 27,00 € |
|------------------------------|--------|--------|---------|---------|

**Chardonnay 80% et sauvignon 20%**

**Vin de pays charentais, Ile de Ré**

- |  |        |        |         |         |
|--|--------|--------|---------|---------|
| • <u>Muscadet sèvre et Maine sur lie</u> | 4,90 € | 9,60 € | 19,20 € | 28,80 € |
|--|--------|--------|---------|---------|

**Domaine de Lagrange**

- |                       |        |         |         |         |
|-----------------------|--------|---------|---------|---------|
| • <u>Pouilly fumé</u> | 5,70 € | 11,20 € | 22,40 € | 33,60 € |
|-----------------------|--------|---------|---------|---------|

**Domaine Le Brun**



## Vins Roses

	Verre de 12,5 cl	Carafe de 25cl	Carafe de 50 cl	Btl de 75 cl
--	------------------	----------------	-----------------	--------------

- |                            |        |         |         |         |
|----------------------------|--------|---------|---------|---------|
| • <u>Côtes de Provence</u> | 5,40 € | 10,70 € | 21,50 € | 31,90 € |
|----------------------------|--------|---------|---------|---------|

**Ferry Lacombe**

- |                       |        |        |         |         |
|-----------------------|--------|--------|---------|---------|
| • Les p'tits Bonheurs | 4,80 € | 9,10 € | 18,10 € | 27,00 € |
|-----------------------|--------|--------|---------|---------|

**Vin de pays charentais, Ile de Ré**



## Vins Rouges

	Verre de 12,5 cl	Carafe de 25cl	Carafe de 50 cl	Btl de 75 cl
--	------------------	----------------	-----------------	--------------

- |                           |        |        |         |         |
|---------------------------|--------|--------|---------|---------|
| • St Nicolas de bourgueil | 4,90 € | 9,60 € | 19,20 € | 28,80 € |
|---------------------------|--------|--------|---------|---------|

**Domaine des Vallettes**

- |                  |        |         |         |         |
|------------------|--------|---------|---------|---------|
| • Côtes de bourg | 5,40 € | 10,70 € | 21,50 € | 31,90 € |
|------------------|--------|---------|---------|---------|

**"Château Chamaille"**

- |                       |        |        |         |         |
|-----------------------|--------|--------|---------|---------|
| • Les P'tits Bonheurs | 4,80 € | 9,10 € | 18,10 € | 27,00 € |
|-----------------------|--------|--------|---------|---------|

**100% merlot du terroir de l'Ile de Ré**

Côtes du Rhône Village Sainte Cécile	5,70 €	11,20 €	22,40 €	33,60 €
---	--------	---------	---------	---------

## CHAMPAGNE

Champagne brut <b>Tsarine</b>	75cl	59,00 €	/	Prosecco	75cl	45,00 €
-------------------------------	------	---------	---	----------	------	---------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération