

LES ENTRÉES

Accras de poissons, <i>sauce curry</i>	6.5
Croustillant de Brie Truffé	8.5
Saucisson à l'ail fumé en croûte	6.5
Pressé de Canard au foie gras	9.
Crevettes roses à la plancha, <i>paprika fumé et aioli</i>	8.
Rillettes de Thon à la fleur de sel de l'Île de Ré	7.
Soupe de poissons, croûtons et rouille	7.

LES POISSONS

Pavé de saumon en croûte de chorizo	18.5
Thon mi-cuit <i>sauce vierge, légumes de saison</i>	14.5
Fricassée de poulpe en persillade, <i>pommes grenaille</i>	19.5
Chaudrée charentaise, <i>assortiment de poissons et légumes, nappé de sauce</i>	22.5
Crevettes sauvages à la plancha, <i>sauce curry</i>	16.5

LES VIANDES

<i>françaises</i>	
Parmentier de Canard, patates douces et foie gras	18.5
Pavé de Boeuf 180gr à la fourme d'Ambert, <i>frites</i>	16.5
Camembert rôti, charcuterie et grenaille	17.5
Entrecôte aux Girolles, <i>pommes sautées</i>	24.5
Mont d'or à partager 500gr, charcuterie et grenaille	21.5/pers

LES BURGERS

le simple (150g) 16.5

le double (300g) 19.5

Deluxe

Steak charolais, pickles, tomme de Vendée, cheddar rouge, chips de jambon **Serrano**, oignons frits

Royal Fish

Filet de saumon, crème citronnée, **chorizo** cheddar rouge, oignons frits

Mr Trèfle

Steak charolais, pickles, **camembert**, cheddar rouge, oignons frits

Ducky

Effiloché de canard aux champignons, *crème moutardé*, pickles, cheddar rouge, oignons

Végé

Croustillant de **brie truffé**, pickles, cheddar rouge, oignons frits

LES FRUITS DE MER

selon la saison

LES HUÎTRES N°3 DE L'ÎLE DE RÉ

les 6 • 12.5 les 9 • 17.5 les 12 • 22.5

Bulots *et aioli maison*

8.5

Bouquet de crevettes roses, *mayonnaise maison*

9.5

Le Moussaillon

14.5

4 Huîtres fines N°3, crevettes roses 100gr, bulots aioli 150gr, mayonnaise maison

19.5

Le Matelot

19.5

6 Huîtres fines N°3, crevettes roses, 150gr bulots aioli 200gr, mayonnaise maison

NOS MOULES

selon saison - servies avec frites fraîches

petite

grande

Marinière

13.5

16.5

Crème

14.

17.

Curry

14.5

17.5

Fourme d'Ambert

15.5

18.5

LES DESSERTS

Île flottante, <i>crème anglaise et confiture de lait</i>	6.5
Salade de fruits et sa <i>glace</i>	6.
Moelleux au chocolat, <i>confiture de lait</i>	8.
Nougat glacé à la crème de Montélimar	7.
Tiramisu de saison	7.5
Bûche des Fêtes, chocolat praliné	7.5
Assiette de fromages	8.5

MENU DE LA CHAÎNE

Entrée + Plat + Dessert • 28.5

Entrée + Plat ou Plat + Dessert • 23.5

Croustillant de brie <i>truffé</i>
Pressé de canard au foie gras
Crevettes roses à la plancha, <i>paprika fumé et aioli</i>
Les 6 huîtres fines de l'Île de Ré <i>suppl.2 euros</i>
Pavé de saumon en croûte de chorizo, <i>riz basmati</i>
Fricassée de poulpe en persillade, <i>pommes grenaille</i>
Entrecôte aux Girolles, <i>pommes sautées</i> <i>suppl.3 euros</i>
Mont d'or à partager, charcuterie et grenaille <i>pour 2 personnes</i>
Parmentier de canard, patates douces et foie gras

Tiramisu crème de Marrons
Bûche des Fêtes chocolat praliné
Moelleux au chocolat, <i>confiture de lait</i>
Assiette de fromages

MENU DE LA LANTERNE

Entrée + Plat + Dessert • 23.5

Entrée + Plat ou Plat + Dessert • 18.5

Accras de poissons, <i>sauce curry</i>
Saucisson à l'ail fumé en croûte
Soupe de poissons, croûtons et rouille
Rillettes de Thon à la fleur de sel de l'Île de Ré
Les 6 huîtres fines de l'Île de Ré <i>suppl. 3 euros</i>

Crevettes sauvages à la plancha, <i>sauce curry</i>
Thon mi-cuit <i>sauce vierge, légumes de saison</i>
Pavé de Boeuf à la fourme d'Ambert, <i>frites</i>
Petite cocotte de moules-frites <i>sauce au choix</i>
Camembert rôti, charcuterie et grenaille

Île flottante, <i>crème anglaise et confiture de lait</i>
Salade de fruits et sa <i>glace</i>
Bûche des Fêtes, <i>chocolat praliné</i>
Nougat glacé à la crème de Montélimar



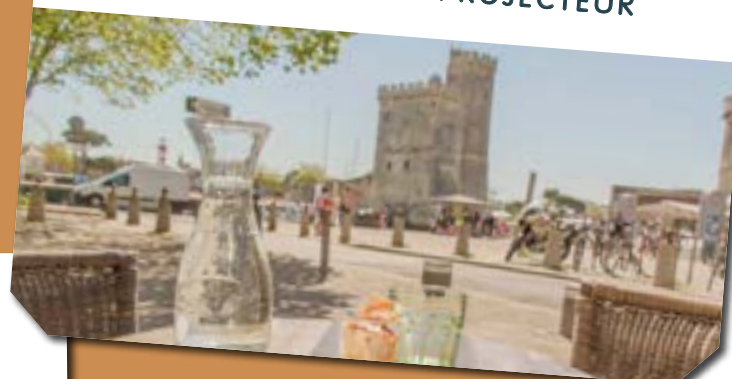
- ✿ ÉCO - RESTAURANT
- ✿ CUISINE TRADITIONNELLE MODERNE
- ✿ PRODUITS BIOLOGIQUES ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE
- ✿ CUISINE DE SAISON
- ✿ PRODUITS RÉGIONAUX

✿ RESTAURANT OUVERT ✿
du lundi au samedi
de 10h à 22h

ACCUEIL
GROUPE, SÉMINAIRE, ENTREPRISE,
ANNIVERSAIRE, COCKTAIL



SALLE PRIVATIVE
JUSQU'À 60 PERSONNES
ÉCRAN LCD, RÉTROPROJECTEUR



✿ ENVIRONNEMENT PRIVILEGIÉ ✿
Profitez de la terrasse et de sa vue
imprenable sur les Tours du Vieux
Port et sur la mer, la salle à l'étage
offre le même spectacle avec sa vue
panoramique.

**LA DAME
DE TREFLE**

46 Cours des Dames
17000 La Rochelle

✿
05 46 34 16 46

bonjour@ladamedetrefle.com

www.la-dame-de-trefle.eatbu.com

restaurantladamedetrefle



AAFP // 02 99 85 10 49 Labus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros, service compris. 01-2025

**LA DAME
DE TREFLE**

