



La Rochelle

LES ENTRÉES

Accras de poissons, sauce curry	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, paprika fumé et aioli	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 sauce vierge, légumes de saison	14.5
Fricassée de poulpe en persillade, pommes grenaille	19.5
Chaudrée charentaise, assortiment de poissons et légumes, nappé de sauce	22.5
Crevettes sauvages à la plancha, sauce curry	16.5

LES VIANDES

françaises	
Parmentier de Canard, patates douces et foie gras	18.5
Pavé de Boeuf 180gr à la fourme d'Ambert, frites	16.5
Camembert rôti, charcuterie et grenaille	17.5
Entrecôte aux Girolles, pommes sautées	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

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, crème anglaise et confiture de lait	6.5
Salade de fruits et sa glace	6.
Moelleux au chocolat, confiture de lait	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 truffé
Pressé de canard au foie gras
Crevettes roses à la plancha, paprika fumé et aioli
Les 6 huîtres fines de l'Île de Ré <small>suppl. 2 euros</small>

Pavé de saumon en croûte de chorizo, riz basmati
Fricassée de poulpe en persillade, pommes grenaille
Entrecôte aux Girolles, pommes sautées <small>suppl. 3 euros</small>
Mont d'or à partager, charcuterie et grenaille pour 2 personnes
Parmentier de canard, patates douces et foie gras

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

MENU DE LA LANTERNE

Entrée + Plat + Dessert • 23.5
Entrée + Plat ou Plat + Dessert • 18.5

Accras de poissons, sauce curry
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 suppl. 3 euros

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

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



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



SALLE PRIVATIVE

JUSQU'À 60 PERSONNES
ÉCRAN LCD, RÉTROPROJECTEUR



ACCUEIL

GROUPE, SÉMINAIRE, ENTREPRISE,
ANNIVERSAIRE, COCKTAIL



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.

A AFP // 02 99 85 10 49 L'abus 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



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](#)

