



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

✿ RESTAURANT OUVERT ✿
du lundi au dimanche
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.

AAFP // 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. 01-2026



46 Cours des Dames
17000 La Rochelle

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

restaurantladamedetrefle

05 46 34 16 46



LA
DAME
DE TREFLE

La Rochelle

LES PLANCHES

Mer • 16.5

Rillettes de poissons à la fleur de sel, saumon gravlax à la betterave, crevettes roses, bulots aioli, accras de poissons

Mixte • 16.5

Jambon Serrano, chorizo, rillettes de poulet rôti à l'ancienne, Tomme de Savoie, chèvre fermier local

LES ENTRÉES

Accras de poissons, sauce curry	6.5
Croustillant de chèvre fermier local à la poire	8.
Rillettes de poulet rôti à l'ancienne	7.5
Saucisson à l'ail fumé en croûte, crème moutardée à l'ancienne	6.5
L'Œuf charentais de Marans, mayonnaise maison	6.
Crevettes roses à la plancha, paprika fumé et aioli	8.
Rillettes de poissons à la fleur de sel de l'Île de Ré	7.
Saumon gravlax à la betterave bio	9.

LES POISSONS

Côté mer (à l'ardoise)	12.5
Pavé de saumon en croûte de chorizo, riz basmati	16.5
Thon mi-cuit sauce vierge, légumes de saison	14.5
Fricassée de poulpe en persillade, pommes grenaille	19.5
Sélection du poissonnier (à l'ardoise)	18.5

LES VIANDES

françaises

Côté terre (à l'ardoise)	14.5
Poulet jaune fermier rôti à l'ancienne, l'aile ou la cuisse, sauce forestière	12.5
Le boucher du Chef (à l'ardoise)	18.5
Pluma de cochon à la plancha, sauce chorizo	16.5

LES BURGERS

frites fraîches

le simple (150g) 16.5 le double (300g) 19.5

JEAN-MARIE

Pain betterave, gravlax de saumon à la betterave bio, pickles de betterave, cheddar rouge, cornichons

JEAN-YVES

Pain curcuma, émincé de pluma de cochon, crème chorizo, cheddar rouge, tranches de chorizo, cornichons

JEAN-LOUIS

Pain multigraines, poulet rôti à l'ancienne, sauce curry, chèvre fermier, cheddar rouge, cornichons, oignons frits

JEAN-ROBERT

Pain curcuma, steak charolais 150gr, fourme d'ambert, pomme de terre, poitrine fumé, cheddar rouge, cornichons, oignons frits

JEAN-HUGUES

Pain multigraines, steak charolais 150gr, sauce deluxe, tomme de Vendée, jambon Serrano, cheddar rouge, cornichons, oignons frits

JEAN-THIERRY

Pain betterave, poire rôti, croustillant de chèvre fermier, cheddar rouge, oignons frits

NOS FRUITS DE MER

selon la saison

LES HUÎTRES FINES N°3 DE L'ÎLE DE RÉ

les 6 • 11.5 les 9 • 16.5 les 12 • 21.5

LES LANGOUSTINES

les 6 • 11.5 les 9 • 16.5 les 12 • 21.5

Bulots et aioli maison	8.5
Bouquet de crevettes roses, mayonnaise maison	9.5
1/2 tourteau, mayonnaise maison	14.5

LES PLATEAUX

1 pers. 2 pers.

Le Moussaillon	19.5	38.5
4 Huîtres fines N°3, 4 crevettes roses, bulots aioli, mayonnaise maison		

Le Matelot	24.5	48.5
4 Huîtres fines N°3, 4 crevettes roses, bulots aioli, 4 langoustines, mayonnaise maison		

Le Capitaine	29.5	58.5
4 Huîtres fines N°3, 4 langoustines, 4 crevettes roses 50gr, bulots aioli, 1/2 tourteau mayonnaise maison		

NOS MOULES

selon saison - servies avec frites fraîches

petite 600g grande 800g

Marinière	13.5	16.5
Crème	14.	17.
Curry	14.5	17.5
Fourme d'Ambert	15.5	18.5
Pineau des Charentes	14.5	17.5
Chorizo	15.5	18.5
Forestière	15.5	18.5

LES DESSERTS

île flottante, crème anglaise et confiture de lait 6.5

Salade de fruits et son sorbet citron bio 6.

Moelleux au chocolat, glace vanille 8.

Nougat glacé à la crème de Montélimar 7.

Tarte aux pommes, glace vanille 7.5

Dame Blanche, Chocolat ou Café Liégeois 7.5

Assiette de fromages 8.5

GLACES & SORBETS

1 boule • 2.5 2 boules • 4.5 3 boules • 6.5
suppl. crème sucrée, coulis ou confiture de lait 1,00

LES PARFUMS

vanille, fraise, café, chocolat, caramel, citron

MENU DE LA LANTERNE

Entrée + Plat + Dessert • 23.5

Entrée + Plat ou Plat + Dessert • 18.5

Accras de poissons, sauce curry

L'Œuf charentais de Marans, mayonnaise maison

Rillettes de poissons à la fleur de sel de l'Île de Ré

Saucisson à l'ail fumé en croûte crème moutardée à l'ancienne

Les 6 huîtres fines de l'Île de Ré suppl. 3 euros

Côté mer (à l'ardoise)

Thon mi-cuit sauce vierge, légumes de saison

Poulet Jaune fermier rôti à l'ancienne, l'aile ou la cuisse, sauce forestière

Petite cocotte de moules-frites sauce au choix

Côté terre (à l'ardoise)

île flottante, crème anglaise et confiture de lait

Salade de fruits et son sorbet citron bio

Moelleux au chocolat, confiture de lait

Tarte aux pommes

2 boules de glace parfums au choix

Croustillant de chèvre fermier au miel Bio

Rillettes de poulet rôti à l'ancienne

Crevettes roses à la plancha paprika fumé et aioli

Saumon gravlax à la betterave bio

Les 6 huîtres fines de l'Île de Ré suppl. 2 euros

Pavé de saumon en croûte de chorizo, riz basmati

Fricassée de poulpe en persillade, pommes grenaille

Le boucher du Chef (à l'ardoise)

Pluma de cochon à la plancha, sauce chorizo

Sélection du poissonnier (à l'ardoise)

Moelleux au chocolat, glace vanille

Nougat glacé à la crème de Montélimar

Dame Blanche, Chocolat ou Café Liégeois

Tarte aux pommes, glace vanille

Assiette de fromages

MENU PETIT TRÈFLE

avec une surprise

Un sirop au choix + Poulet, Poisson ou Moules, servi avec frites

+ Une glace ou Une compote bio

prix nets en euros • service compris