**La p’tite Ardoise du midi 13€ entrée plat dessert**

**11.50€ entrée/plat ou plat/dessert**

**Uniquement le midi en semaine sauf jours fériés**

**Assiette de charcuterie**

**Tartare de Tomate, mozzarella et crème de balsamique**

**Entrée du jour**

**Poisson du marché rôti au pesto de roquette**

**Tartiflette normande minute**

**Plat du jour**

**Assiette de fromage**

**Fromage blanc, coulis de fruits rouge ou jaune**

**Duo de sorbet du moment**

**Dessert du jour**

**Menu à 22.50€ ou 24.00€ avec fromage**

**Tarte au camembert sur lit de salade**

**\*Terrine de truite aux Amandes, mayonnaise citron vert et salicornes**

**\*Assiettes de fruit de mer (1 huitre n°3, bulots, crevettes, bigorneaux)**

**Pavé de Saumon rôti, crème de Neufchâtel et lard croquant**

**\*Potée d’échine de porcelet au cidre et miettes de foie gras**

**Wok de légumes, spaghetti, crevettes et coriandre assaisonné comme un sushi**

**Assiettes de sorbets du moment**

**Crème brulée à votre façon**

**Revisite du Banana split**

**Menu à 27,50€ ou 29€ avec fromage**

**.**

**\*Assiette de la mer (3 huitres n°3, crevettes, bulots, bigorneaux)**

**\*Gravelax de saumon à la fleur de sel de l’ile Ré**

**\*Filet de Loup de mer en crumble d’oignon, beurre blanc aux algues**

**\*Bar entier grillé, thym fenouil et fleur de sel**

**\*Profiteroles caramel au beurre salé**

**Craquant fraise framboise, noisette et praliné**

**Menu à 34.00€ ou 35€50 avec fromage**

**\*Terrine de Foie gras au Pineau des Charentes, sorbet abricot**

**\*Assiette Rhétaise (3 huitres n°2, 1langoustine, crevettes, bulots, bigorneaux)**

**\*Saumon en trois cuissons**

**Saint Jacques braisées au Chorizo**

**Bœuf au beurre de Montpellier, compotée d’oignons au balsamique**

**\*Bouillabaisse Rhétaise**

**Tartelette sablée pistache framboise**

**Moelleux chocolat, quenelle glacée vanille**

**Ma version de la tarte Tatin**

**Les entrées**

**Tarte au camembert sur lit de salade 6€50**

**\*Terrine de truite aux Amandes mayonnaise citron vert et salicornes, 7€50**

**Saumon en trois cuissons 10€50**

**\*Terrine de Foie gras au Pineau des Charentes 13€50**

**\*Gravelax de saumon à la fleur de sel de l’ile Ré 11€50**

**Les plats**

**Pavé de Saumon rôti, crème de Neufchâtel et lard croquant 15€00**

**Saint Jacques braisées au Chorizo 16€50**

**\*Filet de Loup de mer en crumble d’oignon, beurre blanc aux algues 16€50**

**\*Bar entier grillé au thym citron et fleur de sel de l’Ile de Ré 18€00**

**\*Entrecôte poêlée au Neufchâtel (environ 320 gr) 21€00**

**Bœuf au beurre de Montpellier, compotée d’oignon balsamique 17€50**

**\*Potée d’échine de porcelet au cidre et miettes de foie gras 15€00**

**Tournedos Rossini (foie gras poêlé) 24.00€**

**Wok de spaghetti, légumes, crevettes et coriandre assaisonné comme un sushi 14€00**

**° Plat élaboré avec produits en provenance directe de producteurs de l’ile de Ré**

**Le Bar à Huitre est à votre disposition, pour toutes vos envies de l’instant**

**Huitres n°2 et n°3, tourteau, langoustines, crevette roses, sauvages et grises, bulots, bigorneaux et coquillages**

**Créer votre assiette de fruits de mer, votre plateau, vos planches apéro…**

**Plateau de fruit de mer sur place ou à emporter**

**Végan**

**Tartare de tomate, crème de balsamique 6€50**

**\*Wok de spaghetti, légumes et olives assaisonné comme un sushi 12€00**

**Menu enfant >= 12ans 8€50**

**Nugget’s ou Fich and chips**

**Dessert glacé,**

**Sirop à l’eau, Jus de fruit, Coca au verre.**

**Salade Fromage**

**Assiette de trois fromages 4€00**

**Salade verte 2€50**

**Les Desserts**

**Revisite de la Banana-split 6€50**

**Assiette de sorbet du moment 6€50**

**Tartelette sablée pistache framboise 8.50€**

**Nougat glacé coulis de fruits rouges 7.00€**

**Profiteroles Caramel beurre salé 6.50 €**

**Craquant fraise framboise, noisette et praliné, 8€50**

**Ma version de la tarte Tatin 7€50**

**Crème brulée à votre façon 7€00**

**Moelleux chocolat, quenelle glacée vanille 8€00**

**Café ou Thé gourmand 9€50**

**Tous nos poissons, coquillages et crustacés sont frais et donc dépendant des pêches côtières**

**Prix net,** taxes et service compris