

BOISSONS CHAUDES



EXPRESSO/ALLONGÉ	1.90€
DOUBLE EXPRESSO	3,50€
LATTE	4€
CAPPUCCINO	4€
MOCHACCINO	4,50€
CAFÉ FRAPPÉ	4.50€
CHOCOLAT	3,10€
VIENNOIS (CAFÉ OU CHOCOLAT).....	4€
LAIT FROID/CHAUD	2€
SUPPLÉMENT ESPRESSO	1.60€
SUPPLÉMENT DÉCAFÉINÉ	0.50€
SUPPLÉMENT LAIT / LAIT VÉGÉTAL	0.50€

Eaux (50CL) (1L)

EVIAN	3.30€	5,20€
BADOIT.....	4,10€	6,10€

THÉS ET INFUSIONS



3.20€

THÉ BLANC PASSION - THÉ NOIR (COQUELICOT, FRUIT ROUGE, EARL GREY, CITRON) - THÉ VERT (MENTHE, JASMIN) - ROOIBOS D'AFRIQUE DU SUD - INFUSION (VERVEINE BIO, VERVEINE MENTHE, TILLEUL, TILLEUL MENTHE, MENTHE, CAMOMILLE)

SODAS / SOFT



3,40 €

PEPSI - PEPSI MAX - ORANGINA (25CL)
SCHWEPPES TONIC (25CL) - SCHWEPPES AGRUMES (25CL)
PERRIER (33CL) - LIPTON ICE TEA (25CL) - SEVEN UP (33CL)
OASIS TROPICAL (33CL)

EVIAN (33CL).....	2.20 €
LIMONADE (25CL).....	2,40 €
DIABOLO (25CL).....	2,90 €
SIROP À L'EAU (25CL).....	2,40 €
SUPPLÉMENT SIROP / CITRON FRUIT	0.50 €
(GRENADINE, MENTHE, FRAISE, CITRON, FRAMBOISE, PÊCHE, ORGEAT, HIBISCUS)	

JUS DE FRUITS ET NECTARS PAGO (20CL) 3,40€
(ORANGE, ANANAS, ABRICOT, POMME, TOMATE OU FRAISE)

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉ (20CL) 5,20€
(ORANGE, CITRON)

L'APÉRITIF



AMÉRICANO MAISON (15CL)	7,90€
COUPE DE CHAMPAGNE (12CL)	8€
KIR AU VIN BLANC DE L'ILE DE RÉ (15CL)	4.50€
KIR ROYAL DE L'ILE TROUSSE CHEMISE (15CL)	5.50€
(PÊCHE, CASSIS, FRAMBOISE)	
CARAVELLE RÉTAIS (15CL)	6€
PINEAU BLANC OU ROSÉ RHÉA DE L'ILE DE RÉ (6CL)	4.50€
MARTINI (BLANC, ROUGE) (6CL)	4.50€
RICARD OU PASTIS 51 (2CL)	2.50€
GIN BOMBAY (4CL)	6€
RHUM BACARDI CARTA BLANCA OU ORO (4CL)	6€
TEQUILA PATRON SILVER (4CL).....	7€

ALCOOLS

2CL : 3€ 4CL : 6€

WHISKY WILLIAM LOWSON'S - GIN BOMBAY - RHUM BACARDI - VODKA - TEQUILA CAMINO - MALIBU

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT JUS DE FRUIT / SODAS 1€
(ORANGE, ANANAS, POMME, COCA COLA, LIMONADE, SCHWEPPES, PERRIER)

NOS WHISKY'S

JACK DANIELS (4CL)	7 €
JACK DANIELS GENTLEMAN (4CL)	12 €
JACK DANIELS HONEY (4CL)	7.50 €
WOODFORD RÉSERVE (4CL)	8.50 €
DEWAR'S 12 ANS (4CL)	9 €
LAGAVULIN 16 ANS (4CL)	9 €

RHUMS ARRANGÉS MAISON 5€
(PASSION, FRAMBOISE, ANANAS VANILLE, GINGEMBRE MENTHE ET CAFÉ)

PRESSION



(25CL) (50CL)

GRIMBERGEN ROUGE	4.20€	7,30€
KRONENBOURG 4,20°.....	3,40€	5,90€
GRIMBERGEN 6,70°	3,90€	6,60€
PANACHE	3.20€	5.40€
MONACO	3,60€	6,40€
PICON BIÈRE	4.20€	7,20€
SUPPLÉMENTS SIROP 0.50€		

COCKTAILS 8 €

COCKTAIL DU BARMAN DÉCOUVREZ LA SPÉCIALITÉ DU MOMENT

SPRITZ RHÉTAIS : APÉROL, TROUSSE CHEMISE BLANC, LIMONADE PATRON SILVER : TEQUILA PATRON SILVER, JUS DE CITRON VERT ET TRIPLE SEC
FRENCH KISS : RHUM GINGEMBRE, JUS DE CRANBERRY, JUS EXOTIQUE, SIROP D'HIBISCUS
PIÑA COLADA : RHUM ARRANGÉ ANANAS VANILLE, JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO
MARGARITA : TEQUILA TISCAZ, COINTREAU, JUS DE CITRON VERT
LYNCHBURG : JACK DANIEL'S, COINTREAU, JUS DE CITRON VERT
COGNAC TONIC : COGNAC VSOP DE L'ILE DE RÉ, SCHWEPPES, CITRON FRUIT
SEX ON THE BEACH : VODKA POLIAKOF, LIQUEUR DE PÊCHE, JUS D'ANANAS, JUS DE CRANBERRY
MOJITOS « CLASSIQUE » : RHUM BLANC DILLON, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, PERRIER, SIROP DE SUCRE DE CANNE.
MOJITOS « FRAMBOISE»

BIÈRES BOUTEILLES



DESPERADOS 5.90° (33CL).....	5.20€
KWAK 8.40° (33CL)	5€
CIDRE BRUT KERISAC 5.00° (25CL)	3.80€
TOURTEL' TWIST CITRON (BIÈRE SANS ALCOOL) (27.5CL)	4€

NOS BIÈRES DE L'ILE DE RÉ (33CL) 5,50€

LA BLANCHE DE RÉ (5°)
LA BLONDE DE RÉ (5,8°)

COCKTAILS BIÈRES 5.50€

BIÈRE DE FRANKY : SIROP DE CACTUS, RHUM ARRANGÉ GINGEMBRE, KRONENBOURG
BIÈRE DU TCHÉ : SIROP DE FRAMBOISE, RHUM ARRANGÉ FRAMBOISE, KRONENBOURG



CAFÉS COCKTAILS (25CL)



8€

IRISH COFFEE WHISKY, CAFÉ, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CHANTILLY
RÉ COFFEE COGNAC ASSEMBLÉ SUR L'ILE DE RÉ, CAFÉ, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CHANTILLY
BRITISH COFFEE BAILEYS, CAFÉ, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CHANTILLY

LES VIRGIN'S (SANS ALCOOL)



5 €

PINK LADY : JUS D'ANANAS, JUS DE CRANBERRY, SIROP D'HIBISCUS, CITRON FRUIT
COCO LOCO : JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO, SIROP DE FRAISE
TUTTI FRUTTI : JUS EXOTIQUE, JUS D'ANANAS, COULIS DE FRAMBOISE
VIRGIN' MOJITO : MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DE CANNE, PERRIER

DIGESTIFS



4CL 6.50 €

GET27 / GET31 - BAILEYS (CRÈME DE WHISKY) - LIQUEUR DE POIRE WILLIAM'S - CALVADOS - ARMAGNAC.
COGNAC XO 10 ANS D'ÂGE ASSEMBLÉ SUR L'ILE DE RÉ 8,50€
COGNAC VSOP ASSEMBLÉ SUR L'ILE DE RÉ 6€
TI-PUNCH GLACÉ « CLASSIQUE 7€
(RHUM BLANC, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE)
TI-PUNCH GLACÉ « PASSION » 7€
(RHUM ARRANGÉ, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE)

APÉRO & BRIGNOTAGE



BOL DE BEIGNETS DE CALAMAR & SON AÏOLI	6€
SAUCISSON À LA FLEUR DE SEL DE L'ILE DE RÉ	8€
RILLONS MAISON ET SES CONDIMENTS	7€
ACCRAIS DE MORUE & SON AÏOLI	7€
RILLETES DE SARDINES	6€
AUX PIMENTS VERTS ET FLEUR DE SEL DE L'ILE ET SES TOASTS	
TERRINE DE POISSON MAISON	7€
CONDIMENTS ET SES TOASTS	
LA PLANCHE DE BEIGNETS DE FROMAGE	9€
ET SES DIPS DE LÉGUMES	

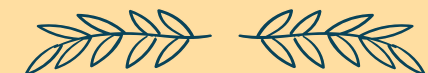
LA PLANCHE DE POISSON FUMÉ DU JOUR	10€
ET SON TARTARE D'AVOCAT	
LA PLANCHE DE JAMBON DE PARME 24 MOIS	10€
CONDIMENTS, BEURRE ET SES TOASTS	
LA PLANCHE DE SAUMON FUMÉ MAISON	10€
CÂPRES, BEURRE, CITRON ET SES TOASTS	
LA PLANCHE DE DÉGUSTATION DE NOS FUMÉS MAISON	12€
(SAUMON, POISSON DU JOUR, MAGRET DE CANARD, MIGNON DE PORC)	
LES HUITRES DE L'ILE DE RÉ *6 : 9€ / *12 : 16€ / *18 : 23€ / *24 : 29€	

LES PLANCHES GOURMANDES



GOLLANDIÈRES	12€
FALAFEL, BÂTONNETS DE CAROTTES ET DE CONCOMBRES, RADIS ROUGES, CRÈME À LA CIBOULETTE, PICKLES MAISON, HOUMOUS ET SES TOASTS	
PETIT BEC	15€
TOMME DE BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE, TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, FILET MIGNON DE PORC FUMÉ MAISON, SPIANATA, JAMBON DE PARME 24 MOIS, PICKLES MAISON ET SES TOASTS	
CONCHE DES BALEINES	14€
DUO DE POISSONS FUMÉS MAISON, 3 HUITRES, TERRINE DE POISSON MAISON, RILLETES DE SARDINES, SALADE DE LAITUE DE MER, BEURRE SALÉ, PICKLES MAISON ET SES TOASTS	

GROS JONC	14€
RILLONS MAISON, SAUCISSON À LA FLEUR DE SEL DE L'ILE DE RÉ, FROMAGE DE CHÈVRE, RILLETES DE SARDINES, SALADE DE LAITUE DE MER, PICKLES MAISON ET SES TOASTS	
PATACHE	16€
JAMBON DE PARME 24 MOIS, TOMME DE BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE, TERRINE DE POISSON MAISON, POISSONS FUMÉS MAISON, RILLETES DE SARDINES AUX PIMENTS VERTS, PICKLES MAISON ET SES TOAST	



TARIFS TTC - SERVICES COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. - ELEGANTDESIGN.FR

MENU CHARENTAIS

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 20€
ENTRÉE / PLAT / DESSERT 24€

SOUPE DE POISSON DE L'ÎLE DE RÉ
ET SES ACCOMPAGNEMENTS
TERRINE DE POISSON DU CHEF

PETITE SALADE,
AUX LÉGUMES CROQUANTS
RILLETES DE SARDINES AUX PIMENTS VERTS ET SES TOASTS

SARDINES GRILLÉES, BEURRE À LA FLEUR DE L'ÎLE DE RÉ
BROCHETTES DE POULET AUX PIMENTS FUMÉS, SAUCE GRILLÉRADE,
LINGUINES AU PESTO ET MESCLUN

CRÈME BRULÉE VANILLE ET COGNAC DE L'ÎLE DE RÉ
MINISTRONE DE FRUITS FRAIS ET SA GLACE FRAISE SENGANA
PANACOTTA À LA VANILLE BOURBON, CARAMEL À LA FLEUR DE SEL
DE L'ÎLE DE RÉ, CRUMBLE DE COOKIES

MENU GOURMAND

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 22€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 28€

LA PLANCHE DE POISSON FUMÉ DU JOUR ET SON TARTARE D'AVOCAT
PETITE SALADE AU CHOIX
6 HUÎTRES

PIÈCE DE BŒUF DE RACE,
SAUCE GRILLÉRADE, PÉTALES DE POMMES DE TERRE ET MESCLUN
ENCORNET SNACKÉ AUX 3 POIVRONS ET SPIANATA, RIZ SAUVAGE

GALETTE CHARENTAISE À L'ANGÉLIQUE,
GLACE ET COULIS AU CARAMEL À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ
BROWNIE MAISON ET SA GLACE YAOURT

PANACOTTA À LA VANILLE BOURBON,
CARAMEL À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ, CRUMBLE DE COOKIES

MENU ENFANT SUNNY (-10ANS) 11€

AU CHOIX

PIÈCE DE BŒUF/ CROUSTILLANT DE FILET DE POULET

GARNITURE AUX CHOIX
PÉTALES DE POMMES DE TERRE/ SALADE/ LINGUINES
POMMES DE TERRE GRENAILLE/ RIZ SAUVAGE
OU

LES LINGUINES AU CHOIX
LINGUINES AU PESTO/ LINGUINES AU SAUMON FUMÉ MAISON/ LINGUINES
À L'ENCORNET/ LINGUINES AU JAMBON DE PARME

DESSERT AU CHOIX :

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX
(CHOCOLAT, VANILLE, FRAISE, FRAMBOISE, CARAMEL, SMART)
BROWNIE MAISON / POM'POTES

L'INCONTOURNABLE 9€

SOUPE DE POISSON DE L'ÎLE DE RÉ ET SES ACCOMPAGNEMENTS

LES SALADES PETITE 9€ GRANDE 16€

SALADE AUX LÉGUMES CROQUANTS

SALADE, TOMATES CERISES, AVOCAT, PÉTALES DE LÉGUMES CROQUANTS,
GRAINES DE COURGE ET VINAIGRETTE D'HUILE D'OLIVE CITRONNÉE

SALADE DE DUO DE POISSONS FUMÉS

SALADE, TOMATES CERISES, AVOCAT, LAITUE DE MER, DUO DE POISSONS
FUMÉS MAISON, GRAINES DE COURGE ET VINAIGRETTE SOJA CITRON

SALADE DE POULET CRUNCHY

SALADE, TOMATES CERISES, OIGNONS ROUGES, FROMAGE DE CHÈVRE MARINÉ
AU PESTO, FILETS DE CROUSTILLANT DE POULET, PÉTALES DE LÉGUMES
CROQUANTS ET SAUCE CAESAR

SALADE DU TERROIR

SALADE, TOMATES CERISES, ROQUETTE, GRENAILLES, RILLONS, TOMME DE
BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE, MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON,
MIGNON DE PORC FUMÉ MAISON ET VINAIGRETTE AU PIMENT D'ESPELETTE

LES LINGUINES

LINGUINES AU PESTO, TOMATES CERISES CONFITES, ROQUETTE ET PÉ-
TALES DE LÉGUMES CROQUANTS

LINGUINES AU SAUMON FUMÉ MAISON,
CRÈME CITRONNÉE, CURRY ET CORIANDRE FRAÎCHE

LINGUINES À L'ENCORNET, SPIANATA ET PIMENT DOUX FUMÉ

LINGUINES AU JAMBON DE PARME,
TOMATES CERISES, BASILIC FRAIS ET COPEAUX DE PARMESAN

LES POISSONS GRILLÉS

LES SARDINES ENTIÈRES GRILLÉES 16€
BEURRE À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ, PÉTALES DE POMMES DE TERRE
ET MESCLUN

L'ENCORNET SNACKÉ 17€
AUX 3 POIVRONS ET SPIANATA, RIZ SAUVAGE

LES VIANDES GRILLÉES AU CHARCOAL (PIÈRE DE LAVE)

PIÈCE DE BŒUF DE RACE 19€
SAUCE GRILLÉRADE, PÉTALES DE POMMES DE TERRE ET MESCLUN

BROCHETTES DE POULET AU PIMENT FUMÉ 16€
SAUCE GRILLÉRADE, LINGUINES AU PESTO ET MESCLUN

LES MOULES DE FILÈRE SELON SAISON

SERVI AVEC DES PÉTALES DE POMMES DE TERRE

MOULES À LA RÉTAISE 13€
PRÉPARÉES AVEC DU VIN BLANC DE L'ÎLE DE RÉ, ÉCHALOTE, PERSIL

MOUCLADE 14€
SAUCE CRÈME AU CURRY ET PINEAU DES CHARENTES

MOULES À L'ITALIENNE 15€
SAUCE AU PERSIL FRAIS, AIL, TOMATES ET CHIFFONNADE DE JAMBON
DE PARME

COUPES DE GLACES

LES GLACES ARTISANALES FABRIQUÉES EN CHARENTE MARITIME

LES COUPES

DAME BLANCHE 8€
VANILLE, COULIS DE CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY
CHOCOLAT LIÉGEOIS
VANILLE, CHOCOLAT, COULIS DE CHOCOLAT, CHANTILLY
CAFÉ LIÉGEOIS
VANILLE, CAFÉ, EXPRESSO, CHANTILLY

LES COUPES GOURMANDES

LA BANANA SPLIT 8€
VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, BANANE FRUIT, COULIS DE CHOCOLAT CHAUD,
CHANTILLY
LA NOUGATINE
GLACE NOUGAT DE MONTÉLIMAR, VANILLE, CARAMEL FLEUR DE SEL,
MORCEAUX DE NOUGATS, COULIS CARAMEL, CHANTILLY
FRAMBOISE MELBA
VANILLE, FRAMBOISE, FRAMBOISE FRUIT, COULIS DE FRAMBOISE, CHANTILLY
COOKIES
VANILLE, CHOCOLAT PRALINÉ GOURMAND, STRACCIATELLA, COOKIES, COULIS
DE CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY
FLEUR DE SEL
VANILLE, CARAMEL, CHOCOLAT NUT'S, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ, NOIX
DE PÉCAN, CHANTILLY

LES COUPES ALCOOLISÉES 7.50€

LA CUBAINE
SORBET FRUIT DE LA PASSION/BANANE, RHUM ARRANGÉ PASSION
LA COLONEL
CITRON VERT, CITRON VERT FRUIT, VODKA

1 BOULE.....3€ - 2 BOULES.....5€ - 3 BOULES.....7€

SUPPLÉMENT 1€ (CHANTILLY MAISON, NUTELLA, CARAMEL FLEUR DE
SEL DE L'ÎLE DE RÉ MAISON, FRUIT)

LES GLACES CRÈMES

VANILLE - CAFÉ - CHOCOLAT - CHOCOLAT NUT'S - FRAISE
SENGANA - CARAMEL BEURRE SALÉ - STRACCIATELLA -
PISTACHE ET SES MORCEAUX DE PISTACHES - MENTHE
FRAÎCHEUR CHOCOLAT NOUGAT DE MONTÉLIMAR -
SMARTIES

LES SORBETS

CITRON VERT - CERISE - DOUCEUR FRAMBOISE
FRUITS DE LA PASSION - PÊCHE DE VIGNE

RESTAURANT BAR LA GRILLERADE

LES DESSERTS

NOTRE ASSIETTE DE FROMAGE 8€
CAFÉ GOURMAND 9€
(BROWNIE MAISON, MINISTRONE DE FRUITS FRAIS, CRÈME BRULÉE,
PANACOTTA CARAMEL ET COOKIES, CAFÉ)
GALETTE CHARENTAISE À L'ANGÉLIQUE, 8€
GLACE ET COULIS AU CARAMEL À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ
PANACOTTA À LA VANILLE BOURBON, 8€
CARAMEL À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ ET CRUMBLE DE COOKIES
MINISTRONE DE FRUITS FRAIS 7€
ET SA GLACE FRAISE SENGANA
CRÈME BRULÉE VANILLE ET COGNAC DE L'ÎLE DE RÉ 7€
BROWNIE MAISON ET SA GLACE YAOURT 8€
POIRE POCHÉE AU PINEAU DES CHARENTES 8€
ET ÉPICES DOUCES, CRÈME GOURMANDE À LA VANILLE BOURBON ET SON
CRAQUANT CANNELLE

NOS CRÊPES MAISON

CRÊPE SUCRE - CRÊPE BEURRE, SUCRE - CRÊPE BEURRE, SUCRE,
CITRON - CRÊPE CARAMEL BEURRE SALÉ, CHANTILLY - CRÊPE
NUTELLA, CHANTILLY - CRÊPE BANANE, NUTELLA, CHANTILLY -
CRÊPE RÉTAISE (CARAMEL BEURRE SALÉ, SABLÉ RÉTAIS, GLACE VANILLE)

