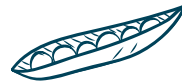


— 1A —

GRILLERADE

RESTAURANT BAR





BOL DE BEIGNETS DE CALAMAR & SON AÏOLI	7.00€
SAUCISSON À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ	9.00€
☺ RILLONS MAISON ET SES CONDIMENTS	8.00€
ACCRAIS DE MORUE & SON AÏOLI	8.00€
☺ RILLETES DE POISSON	8.00€
À L'OBIONE DE L'ÎLE DE RÉ ET SES TOASTS	
☺ LÉGUMES CROQUANTS	6.00€
SALADE DE CHOU BLANC, HOUMOUS ET CRÈME VÉGÉTALE À LA MENTHE	
FALAFELS	8.00€
ET SA CRÈME VÉGÉTALE À LA MENTHE	
☺ TERRINE DE CAMPAGNE MAISON ET SES CONDIMENTS	8.00€
☺ LA PLANCHE DE POISSON FUMÉ DU JOUR	12.00€
ET SON TARTARE D'AVOCAT	
LA PLANCHE DE JAMBON DE PARME 24 MOIS	11.00€
CONDIMENTS, BEURRE ET SES TOASTS	
☺ LA PLANCHE DE SAUMON FUMÉ MAISON	12.00€
« POMPONS » DE L'ILE DE RÉ, BEURRE, CITRON ET SES TOASTS	
☺ LA PLANCHE DE DÉGUSTATION DE NOS FUMÉS MAISON	14.00€
SAUMON, POISSON DU JOUR, MAGRET DE CANARD, MIGNON DE PORC	
☺ FOIE GRAS DU SUD-OUEST MI-CUIT MAISON	16.00€
COMPOTÉE D'OIGNONS ROUGES AU PINEAU DES CHARENTES	
LES HUÎTRES DE L'ÎLE DE RÉ.....	*6 : 11.00€ / *12 : 20.00€



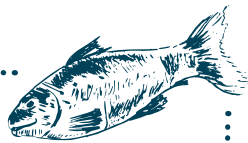
LES APÉROS & GRIGNOTAGES

LES PLANCHES GOURMANDES ☞

LA RÉTHAISE 14.00€
FROMAGE DE CHÈVRE DE LA CASE BLEUE, RILLETES DE POISSON À L'OBIONE, SAUCISSON À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ, RILLONS MAISON, SALADE D'ALGUES, BEURRE, PICKLES ET SES TOASTS

LA TERRE 16.00€
JAMBON DE PARME 24 MOIS, SPIANATA, TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, FILET MIGNON DE PORC FUMÉ MAISON ET MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON, BEURRE, PICKLES ET SES TOASTS

LA MER 15.00€
DUO DE POISSONS FUMÉS MAISON, RILLETES DE POISSON À L'OBIONE, 3 HÛÎTRES DE L'ÎLE DE RÉ, CEVICHE DE POISSONS, SALADE D'ALGUES, POMPONS, BEURRE, PICKLES ET SES TOASTS



L'INCONTOURNABLE

SOUPE DE POISSON 10.00€
ET SES ACCOMPAGNEMENTS

LES SALADES ☞



SALADES AUX LÉGUMES CROQUANTS

PETITE SALADE 7.00€
SALADE REPAS 13.00€
SALADE, TOMATES CERISES, AVOCAT, PÉTALES DE LÉGUMES CROQUANTS, GRAINES DE COURGE ET VINAIGRETTE D'HUILE D'OLIVE CITRONNÉE

SALADE DE DUO DE POISSONS FUMÉS

PETITE SALADE 9.00€
SALADE REPAS 17.00€
SALADE, TOMATES CERISES, AVOCAT, SALADE D'ALGUES, DUO DE POISSONS FUMÉS MAISON, GRAINES DE COURGE ET VINAIGRETTE SOJA CITRON



SALADE DE POULET CRUNCHY

PETITE SALADE 9.00€
SALADE REPAS 17.00€
SALADE, TOMATES CERISES, OIGNONS ROUGES, FROMAGE DE CHÈVRE MARINÉ AU PESTO, FILETS DE CROUSTILLANT DE POULET, ROQUETTE ET SAUCE CAESAR

SALADE DU TERROIR

PETITE SALADE 9.00€
SALADE REPAS 17.00€
SALADE, TOMATES CERISES, ROQUETTE, GRENAILLES, RILLONS (POITRINE DE PORC CONFITE), MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON, MIGNON DE PORC FUMÉ MAISON ET VINAIGRETTE AU PIMENT D'ESPELETTE

LES PLANCHES GOURMANDES & LES SALADES

LES PÂTES



MAFALDINES AUX PÉTALES DE LÉGUMES CROQUANTS... 13.00€
TOMATES CERISES CONFITES, ROQUETTE ET PESTO

MAFALDINES AU SAUMON FUMÉ MAISON 16.00€
CRÈME CITRONNÉE, CURRY ET CORIANDRE FRAÎCHE

MAFALDINES AU JAMBON DE PARME 15.00€
TOMATES CERISES, BASILIC FRAIS ET COPEAUX DE PARMESAN

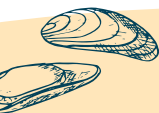
LES MOULES DE FILIÈRE

SERVIES AVEC DES PÉTALES DE POMMES DE TERRE

MOULES À LA RÉTHAISE 13.00€
PRÉPARÉES AVEC DU VIN BLANC DE L'ÎLE DE RÉ, ÉCHALOTES, PERSIL

MOUCLADE 14.00€
SAUCE CRÈME AU CURRY ET PINEAU DES CHARENTES

MOULES AU BLEU 14.00€
SAUCE CRÈME AU BLEU



SUPPLÉMENT GARNITURE 5.00€

PÉTALES DE POMMES DE TERRE

PÂTES

POMMES DE TERRE GRENAILLE

LÉGUMES RÔTIS

RIZ COMPLET



BOL DE SALADE 2.50€

LES VIANDES GRILLÉES AU CHARCOAL

PIÈRE DE LAVÉ

PIÈCE DE BŒUF LIMOUSINE DU POITOU-CHARENTES .. 21.00€
SAUCE GRILLÉRADE, PÉTALES DE POMMES DE TERRE ET MESCLUN

☞ PORC DU POITOU-CHARENTES, MIEL DE L'ABEILLE DE RÉ ET ROMARIN 16.00€
SAUCE GRILLÉRADE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET MESCLUN

☞ BROCHETTES D'AGNEAU DU POITOU CHARENTES AU THYM ET AIL 20.00€
SAUCE GRILLÉRADE, POMMES DE TERRE GRENAILLE ET LÉGUMES RÔTIS

☞ BURGER CLASSIQUE 19.00€
VIANDE DU TERROIR HACHÉE MAISON, PAIN BURGER, SAUCE BURGER, SALADE, TOMATE, COMPOTÉE D'OIGNONS, CHEDDAR, PÉTALES DE POMMES DE TERRE, MESCLUN

☞ BURGER DU CHEF
CONSULTEZ NOS ARDOISES POUR DÉCOUVRIR LA SPÉCIALITÉ DU MOMENT

« NOUS AVONS FAIT LE CHOIX DE TRAVAILLER EN DIRECT AVEC UN ABATTOIR LOCAL POUR VOUS PROPOSER UNIQUEMENT DES BÊTES NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN POITOU-CHARENTES »

LES POISSONS



PAVÉ DE CABILLAUD 19.00€
VINAIGRETTE TIÈDE AU SOJA, MIEL DE L'ABEILLE DE RÉ ET SÉSAME, RIZ COMPLET ET SALADE DE JEUNES POUSSÉS

LES SARDINES ENTIÈRES GRILLÉES 16.00€
BEURRE AUX ALGUES DE L'ÎLE DE RÉ, PÉTALES DE POMMES DE TERRE ET MESCLUN

LE RETOUR DE PÊCHE (POISSON SELON ARRIVAGE) 19.00€
BEURRE AUX ALGUES DE L'ÎLE DE RÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES RÔTIS

DOS DE LIEU 17.00€
RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE À L'OBIONE, LÉGUMES RÔTIS ET SAUCE VIERGE

« NOUS AVONS FAIT LE CHOIX DE VOUS PROPOSER UNIQUEMENT DES POISSONS FRAIS ET SAUVAGES »

LES PLATS

MENU ENFANT SUNNY

JUSQU'À 12 ANS.....12.00€ €

SIROP À L'EAU OU DIABOLO

AU CHOIX

STEAK HACHÉ MAISON / DOS DE LIEU /
CROUSTILLANT DE FILET DE POULET

+ GARNITURE AU CHOIX

PÉTALES DE POMMES DE TERRE / SALADE / PÂTES /
POMMES DE TERRE GRENAILLE/ LÉGUMES RÔTIS / RIZ COMPLET

OU

LES PÂTES AU CHOIX

AU SAUMON FUMÉ MAISON, CRÈME CITRONNÉE,
CURRY ET CORIANDRE FRAÎCHE
AU JAMBON DE PARME, TOMATES CERISES,
BASILIC FRAIS ET COPEAUX DE PARMESAN

OU

MOULES À LA RÉTHAISE (SELON SAISON)
ET PÉTALES DE POMMES DE TERRE

+ DESSERT AU CHOIX

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX (VANILLE, CHOCOLAT, SMARTI'S, BUENO, FRAISE...)

OU BROWNIE OU POM'POTES

MENU GRILLÉRADE

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 21.00€

ENTRÉE/ PLAT / DESSERT 25.00€

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON
PETITE SALADE AUX LÉGUMES CROQUANTS
RILLETES DE POISSONS À L'OBIONE MAISON
RILLONS MAISON

DOS DE LIEU, RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE À L'OBIONE,
LÉGUMES RÔTIS ET SAUCE VIERGE

PORC DU POITOU-CHARENTES, MIEL DE L'ABEILLE DE RÉ
ET ROMARIN SAUCE GRILLÉRADE, ÉCRASÉ DE POMMES DE
TERRE ET MESCLUN

MAFALDINES AUX LÉGUMES CROQUANTS ET PESTO

CRÈME BRÛLÉE VANILLE ET COGNAC DE L'ÎLE DE RÉ
CLAFOUTIS VÉGAN AUX FRUITS DE SAISON ET SON SORBET
ASSORTI

BROOKIE, CARAMEL À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ,
GLACE VANILLE

MENU CHARENTAIS

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 23.00€

ENTRÉE/ PLAT / DESSERT 29.00€

LA PLANCHE DE POISSON FUMÉ DU JOUR ET SON
TARTARE D'AVOCAT

PLANCHE DE JAMBON DE PARME 24 MOIS,
CONDIMENTS ET TOASTS

6 HUÎTRES

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

BURGER (VIANDE DU TERROIR HACHÉE MAISON)
CLASSIQUE, PÉTALES DE POMMES DE TERRE,
MESCLUN

LE RETOUR DE PÊCHE (POISSON SELON ARRIVAGE)
BEURRE AUX ALGUES DE L'ÎLE DE RÉ, ÉCRASÉ DE
POMMES DE TERRE ET LÉGUMES RÔTIS

LES SARDINES ENTIÈRES GRILLÉES BEURRE AUX
ALGUES DE L'ÎLE DE RÉ, PÉTALES DE POMMES DE
TERRE ET MESCLUN

BROCHETTES D'AGNEAU DU POITOU CHARENTES
AU THYM, SAUCE GRILLÉRADE,
POMMES DE TERRE GRENAILLE ET LÉGUMES RÔTIS

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

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

CHEESECAKE AUX SABLÉS RÉTHAIS ET FROMAGE
DE CHÈVRE DE LA CASE BLEUE, COULIS DE FRUITS
ROUGES, GLACE FRAMBOISE

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE AU BAR

LES MENUS

LES COUPES GLACÉES 8.50€

DAME BLANCHE

3 BOULES VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY

CHOCOLAT LIÉGEOIS

1 BOULE VANILLE, 2 BOULES CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY

CAFE LIÉGEOIS

1 BOULE VANILLE, 2 BOULES CAFÉ, EXPRESSO, CHANTILLY

LES COUPES GOURMANDES 9.00€

LA BANANA SPLIT

1 BOULE VANILLE, 1 BOULE CHOCOLAT, 1 BOULE FRAISE, BANANE FRUIT, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY

L'EXOTICA

1 BOULE FRUITS DE LA PASSION, 1 BOULE MANGUE, 1 BOULE ANANAS, COULIS DE FRUITS EXOTIQUES, CHANTILLY

LE VERGER

1 BOULE POMME VERTE, 1 BOULE MELON, 1 BOULE CITRON VERT, CHANTILLY

LA YETI

1 BOULE SMARTI'S, 1 BOULE BUENO, 1 BOULE CHOCOLAT BLANC, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY

LA FLEUR DE SEL

2 BOULES Caramel, 1 BOULE VANILLE, SAUCE Caramel MAISON, CHANTILLY

LES COUPES ALCCOLISÉES 9.50€

LA PIÑA GLACÉE

1 BOULE ANANAS, 1 BOULE NOIX DE COCO, RHUM ANANAS/VANILLE

LA COLONEL

2 BOULES CITRON VERT, VODKA, CITRON VERT FRUIT

LE TROU CHARENTAIS

2 BOULES MELON, PINEAU ROSÉ DES CHARENTES

NOS CRÊPES

CRÊPE SUCRE	4.00€
CRÊPE BEURRE, SUCRE.....	4.50€
CRÊPE BEURRE, SUCRE, CITRON	5.00€
CRÊPE Caramel BEURRE SALÉ, CHANTILLY	6.00€
CRÊPE CITRON ET MIEL DE L'ABEILLE DE RÉ	5.00€
CRÊPE CHOCOLAT, CHANTILLY.....	5.50€
CRÊPE BANANE, CHOCOLAT, CHANTILLY.....	6.50€



LES GLACES ARTISANALES
FABRIQUÉES EN CHARENTE-MARITIME

BOULES DE GLACES



1 BOULE.....3.00€

2 BOULES.....5.00€

3 BOULES.....7.00€

SUPPLÉMENT.....1.00€

CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT MAISON, Caramel
FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ MAISON, COULIS DE
FRUITS ROUGES OU DE FRUITS EXOTIQUES

LES CRÈMES GLACÉES

VANILLE / CAFÉ / CHOCOLAT / BUENO / FRAISE /
Caramel BEURRE SALÉ / CHOCOLAT BLANC /
SMARTI'S / NOIX DE COCO

LES SORBETS

CITRON VERT / POMME VERTE /
FRAMBOISE / FRUITS DE LA PASSION / MANGUE /
ANANAS / MELON

LES DESSERTS



NOTRE ASSIETTE DE FROMAGES 8.00€
ST NECTAIRE FERMIER, BLEU, FROMAGE DE CHÈVRE DE LA
CASE BLEUE

☞ CAFÉ GOURMAND 10.00€
BROOKIE, CLAFOUTIS DE SAISON, CRÈME BRÛLÉE,
PANACOTTA Caramel ET COOKIES, CAFÉ

☞ GALETTE CHARENTAISE À L'ANGÉLIQUE 8.00€
GLACE ET COULIS AU Caramel À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ

☞ PANACOTTA À LA VANILLE BOURBON 8.00€
Caramel À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ ET CRUMBLE
DE COOKIES

☞ CLAFOUTIS VÉGAN..... 7.00€
AUX FRUITS DE SAISON ET SON SORBET ASSORTI

☞ CRÈME BRÛLÉE VANILLE 7.00€
ET COGNAC DE L'ÎLE DE RÉ

☞ BROOKIE..... 8.00€
Caramel À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ, GLACE VANILLE

☞ CHEESECAKE AUX SABLÉS RÉTHAIS..... 8.00€
ET FROMAGE DE CHÈVRE DE LA CASE BLEUE, COULIS DE
FRUITS ROUGES, GLACE FRAMBOISE