

**Tapas :**

Prix TTC

- Petit chèvre mariné à l'huile d'olive et aux aromates, chapelure de châtaignes ..... 15 €  
*(fromages de la Maison Gaiddon)*
- Tataki de bœuf, crudités et sauce Gastrique. .... 14 €
- Planche de charcuteries du Pays Basque et Guindillas ..... 16 €
- Anchois de Cantabrie, huile d'herbes et Pickles maison..... 13 €
- Toasts de boudin traditionnel et caviar de tomates séchées ..... 13 €  
*(Boudin de la Maison Lartigue . Pays Basque)*

**Entrées :**

- Makis frits de la Baleine Bleue ..... 13 €
- Foie gras, gelée Porto et fruits rouges, chutney de saison ..... 18 €
- Ceviche Verde de maigre, encornets et crevettes, concombre, fenouil, céleris et algues de l'Ile de Ré ..... 17 €  
*(Algues de Algorythme - Ars en Ré)*
- Salade du moment..... 17 €  
*(Salade du Potager Roi - Le Bois Plage)*

**Coquillages et Crustacés :**

- Crevettes Mayonnaise ..... 12 €
- Bulots Mayonnaise ..... 9 €
- Assiette de la mer : ..... 24 €  
*Crevettes, crevettes grises, bulots, bigorneaux, huîtres n° 3 et rillettes de poissons maisons*
- Huitres N°3 : 6 p ; 9 p ou 12 p ..... 11 € - 15 € - 19 €  
*(Huitres de Tony & Raphael Brin - La Couarde-sur-Mer)*

**Végétarien :**

- Assiette de Légumes de saison sautés au Fuyu ..... 18 €
- Ramen Végétarien : Nouilles dans un bouillon de légumes, maïs, asperges, carottes, pâte maison de piment aux algues ..... 16 €

**Poissons :**

Prix TTC

- Poulpe à la Galicienne, Pommes de terre mitraille, coulis de Piquillos ... 26 €  
*(Pommes de terre de l'Ile de Ré de «La Rébelle» - Ars en Ré)*
- Tataki de thon, riz vinaigré, coleslaw et sauce « Tare » du chef ..... 29 €
- Merlu à la plancha , légumes de saison, Sauce Hollandaise aux algues ... 28 €  
*(Algues de Algorithme - Ars en Ré - Poisson de la Maison Renaud- Boutin - La Rochelle)*

**Viandes :**

- Filet de bœuf (180g BOF), frites et ketchup maison ..... 32 €  
*(Pommes de terre de l'Ile de Ré)*
- Travers de porc à la bière noire et au whisky, purée à l'huile de Truffe  
et champignons Portobello farcis au bleu ..... 30 €
- Burger Frites maison..... 25 €  
*Steak 180g BOF haché au couteau , sauce barbecue, salade, tomate, oignons frits et pickles.  
(Pommes de terre de l'Ile de Ré)*

**A partager ... Ou Pas :**

- T-Bone de Bœuf Rossini, sauce Chimichurri et pommes de terre mitraille ..... 90 €  
*(Pommes de terre de l'Ile de Ré - Bœuf de Galice)*
- Homard Bleu de Bretagne, sauce Hollandaise aux algues ..... 120 €/Kg  
*(Homard de la Maison Renaud- Boutin -La Rochelle)*

**Fromage :**

- Assortiment de fromages et confit de rose : Langres, Comté et Ardi Gasna ..... 19 €  
*(Fromages de la Maison Gaidon - Bois Plage)*

**Desserts :**

- Crumble Pommes à la fève de Tonka, émulsion gingembre ..... 13 €
- Pavlova peu Orthodoxe aux fruits de saison ..... 15 €
- Profiterole, noix de pécan et vanille, sauce chocolat et caramel ..... 17 €
- Café gourmand : selon l'humeur du pâtissier..... 14 €