

Petite Faïm servi toute la journée

6 huîtres Marennes-Oléron N°3 (M)	13.00 €
9 huîtres Marennes-Oléron N°3 (M)	19.50 €
12 huîtres Marennes-Oléron N°3 (M)	26.00 €
Friture d'Eperlans (P)	9.60 €
Planche de Charcuterie Ibérique Chorizo, Chiffonnade de Serrano, Pâté basque, Saucisson au piment d'Espelette, Lomo	
Grande	19.80 €
Petite	12.40 €
Planche de Charcuterie et Fromage Reblochon, Brebis, Roquefort	
Grande	22.90 €
Petite	15.40 €
Mix de beignets de Calamars, Crevettes (MOGPLS) penko, fleurs de courgettes	12.50 €

Du côté de l'océan suivant arrivage

Les moules : 800g, servies avec des frites.

Moules à la Marinière (M) Vin blanc, échalotes	16.00 €
Moules au Roquefort (ML)	18.00 €
Moules à l'Espagnole (M) Sauce tomate, ail, chorizo	18.00 €
Assiette de l'océan (CMMO) 3 huîtres n° 3, 3 Langoustines, 3 Bulots, 3 Crevettes roses, mayonnaise, beurre	19.00 €
Bouquet de 10 Crevettes roses (CMO) Mayonnaise maison	11.80 €
Assiette de Bulots (env.250g) (MMO) Mayonnaise maison	10.50 €
Assiette de 8 Langoustines (CMO) Mayonnaise maison	17.00 €

Plateau de Fruits de mer (MC)

Par personne : 6 Huîtres n°3, 6 Langoustines, 6 Bulots, 6 Crevettes roses, Mayonnaise maison, Beurre, Citron,

1 personne	36.00 €
2 personnes	72.00 €
Supplément ½ Tourteau	7.00 €

Le Parasol BAR-RESTAURANT

Tous les
samedis soir
Dîner Concert
et Paëlla en plus
de la carte !

Pour les enfants 9.20 €

Filet de Poulet pané frites (OGCL)
ou Tempura de colin frites (OMPLG)
ou Jambon blanc frites (S)



Entrées

Melon et Jambon de Bayonne	10.50 €
Soupe de poisson	9.90 €
Pâté basque	8.60 €
Tomates mozzarella	9.90 €

Nos plats et légumes sont cuisinés maison. les frites sont surgelées
Viande de bœuf, origine France, abattue en France.

Nous signaler toutes allergies, car certaines recettes de préparations peuvent
contenir des allergènes. Nous utilisons de l'huile de tournesol.

LISTES DES ALLERGENES

G céréales contenant du gluten
O œufs et produits à base d'œufs
P poissons et produits à base de poissons
A arachides et produits à base d'arachides
L lait et produits à base de lait
S anhydrique sulfureux et sulfite

C crustacés et produits à base de crustacés
M moutarde
F fruits à coques
S graine de sésame
M mollusques
C lupin
C céleri



Nos Plats

Sardines grillées écrasé de pommes de terre (PL)	19.00 €
Couteaux à la persillade tagliatelles (MG)	19.70 €
Seiche Matsukasa (M) Risotto à l'encre de seiche et chorizo	26.50 €
Tartare de Dorade (P) Mangue et Fruit de la Passion, Sorbet citron basilic	23.60 €
Thon mi-cuit sauce vierge & petits légumes (P)	23.00 €
Chipirons (M) petits calamars à la persillade, Tagliatelles	21.50 €
Filet de Dorade (PLG) petits légumes, sauce fruit de la passion	23.60 €
Coconut Ceviche de Saumon et frites (PL) Saumon mariné au citron vert, lait de coco, piment, rouge, gingembre, oignons	23.60 €
Entrecôte de Bœuf 300g (M) frites et salade verte	28.00 €
Entrecôte de Bœuf 300g (ML) avec sauce Roquefort ou Poivre, frites et salade verte	28.70 €
Tartare de Bœuf sur l'os à moëlle (MO) frites et salade verte	22.50 €
Burger rösti (galette de pommes de terre)(GOMS) Frites et salade verte (Steak haché 125g, cheddar, salade, tomate, sauce)	21.00 €

Salades repas

Salade de L'Estuaire (PMMC) Salade verte, Tomate, Filet de poissons grillés, 2 noix de Saint-Jacques, 2 Crevettes roses, Fruits, vinaigrette	19.50 €
César Poulet (FOMCSP)	18.20 €
César Crevette Panko (OLMP) Salade verte, Œuf, Filet de poulet pané ou crevettes panko, copeaux de parmesan, Tomates, Sauce césar maison (mayonnaise, anchois, parmesan, câpres, vinaigre)	19.20 €
Fraîcheur Melon, jambon de Bayonne, tomates mozzarella, pesto, sorbet citron basilic	19.20 €

Menu Plage

31.00 €

Trio de la mer ou Tomate mozzarella
ou Terrine de poisson sauce ciboulette

Plat du Jour ou Couteaux persillade, Tagliatelles
ou Thon mi-cuit sauce vierge & petits légumes

Ile flottante ou Glace 2 boules
ou Mousse au chocolat

Petite Faïm

6 huîtres Marennes-Oléron N°3 (M)	13.00 €
9 huîtres Marennes-Oléron N°3 (M)	19.50 €
12 huîtres Marennes-Oléron N°3 (M)	26.00 €

Planche de Charcuterie Ibérique Chorizo, Chiffonnade de Serrano,

Pâté basque, Saucisson au piment d'Espelette, Lomo

Grande	19.80 €
Petite	12.40 €

Planche de Charcuterie et Fromage Reblochon, Brebis, Roquefort

Grande	22.90 €
Petite	15.40 €

Mix de beignets de Calamars, Crevettes

penko, fleurs de courgettes (MG)	12.50 €
----------------------------------	---------

Mix Tapas	14.20 €
-----------	---------

Falafels (AG)	7.20 €
---------------	--------

Accras de Morue (PG)	6.00 €
----------------------	--------

Croquetas (LG)	7.20 €
----------------	--------

Bouchées au Camembert (LG)	6.50 €
----------------------------	--------

Tempuras de Moules (MG)	6.00 €
-------------------------	--------

Friture d'Eperlans (P)	9.60 €
------------------------	--------

Apéritifs

Sangria Maison Le verre 18 cl	5.60 €
-------------------------------	--------

Pichet 50 cl	12.00 €
--------------	---------

Pichet 1 L	19.50 €
------------	---------

Kir 15 cl (Cassis/Mûre/Pêche/Violette/Fraise)	4.70 €
-----------------------------------------------	--------

Spritz / Américano Maison 10 cl	9.50 €
---------------------------------	--------

Rosé Pamplemousse	4.70 €
-------------------	--------

Porto 5 cl / Pineau des Charentes 5 cl	5.00 €
----------------------------------------	--------

Ricard 2 cl / Martini 5 cl	4.80 €
----------------------------	--------

Martini Gin 7 cl	5.00 €
------------------	--------

Campari 5 cl	4.80 €
--------------	--------

Campari Orange	6.00 €
----------------	--------

Kir Royal 15 cl	8.80 €
-----------------	--------

Champagne 15 cl	8.50 €
-----------------	--------

bouteille 75 cl	49.00 €
-----------------	---------

Suze	4.70 €
------	--------

Suze Cassis	5.00 €
-------------	--------

Whisky 5 cl	6.00 €
-------------	--------

Jack Daniel's 5 cl	8.00 €
--------------------	--------

Whisky Soda 15 cl	8.00 €
-------------------	--------

Gin ou Vodka 15 cl	6.00 €
--------------------	--------

Gin, Vodka ou Rhum Soda	8.00 €
-------------------------	--------

Cognac Schweppes	8.00 €
------------------	--------

Vieux Rhum	8.50 €
------------	--------

Rhum Arrangé 5 cl	8.00 €
-------------------	--------



Le Parasol

BAR-RESTAURANT

Cocktails

Mojito	9.50 €
--------	--------

(Rhum blanc, Citron vert, Menthe Fraîche, sucre de canne, Tonic)

Caïpirina (Cachaça, Citron vert, sucre de canne)	9.50 €
--------------------------------------------------	--------

Pina Colada (Rhum, Lait de coco, jus d'ananas)	9.50 €
------------------------------------------------	--------

Maï Tai	12.00 €
---------	---------

(Rhum, Triple sec, Citron vert, Sirop d'orgeat, Eau de Gingembre)

Côte Sauvage	12.00 €
--------------	---------

(Gin, Infusion de Basilic, Sirop de melon, Verjus)

sans alcool

Virgin Mojito (Citron vert, Menthe Fraîche, Sucre de canne, Tonic)	7.50 €
--------------------------------------------------------------------	--------

Virgin Pina Colada (Lait de coco, jus d'ananas)	7.50 €
-------------------------------------------------	--------

Chantaco Jus : Ananas / Pamplemousse / Orange	7.50 €
-----------------------------------------------	--------



Bières made in Royan

(33 cl) 7.40 €

Belle de Royan 5.5° (Blonde) dorée épicée, poivre et miel

Belle de la Criée 5.5° (Blanche - Bière de blé) Note de sauvignon

Belle du Diable 7.5° (Ambrée) Note de caramel, grains et épices

Belle de Nuit 7.5° (Brune - Stout) Note de café et whisky

Ruby du Cap 6° (Ambrée) Au pineau rouge

IPA de l'Estuaire 6° (Blonde) Franche amertume et notes exotiques

Digestifs

(5 cl) 8.00 €

Crème de Cognac / Cognac VS / Armagnac / Calvados

Limoncello / Grand-Marnier / Get 27 ou 31 / Mandarine Impériale

Marie Brizzard / Cointreau / Manzanna

Cognac XO 10.00 €

Les Eaux

Abatilles l'eau gazeuse d'Arcachon 50 cl	4.80 €
------------------------------------------	--------

1 litre	6.00 €
---------	--------



Nos Vins

Roses

Vin Charentais (VDP) Thierry Julion 75 cl	15.50 €
-------------------------------------------	---------

50 cl	12.80 €
-------	---------

37.5 cl	10.50 €
---------	---------

Côtes de Gascogne (IGP) Uby N°6 75 cl	23.00 €
---------------------------------------	---------

Vin de Loire Cabernet d'Anjou AOC, Parfum de Loire 75 cl	24.00 €
----------------------------------------------------------	---------

Vin du Var PAYS D'OC IGP Gris Blanc 75 cl	24.80 €
-------------------------------------------	---------

Côtes de Provence Les Hauts De Mastrel AOP 75 cl	24.80 €
--------------------------------------------------	---------

50 cl	19.50 €
-------	---------

Vin du Pays Basque Egiategia VDF 75 cl	25.50 €
----------------------------------------	---------

Blancs

Vin Charentais (VDP) Thierry Julion 75 cl	15.50 €
-------------------------------------------	---------

50 cl	12.80 €
-------	---------

37,5 cl	10.50 €
---------	---------

Côtes de Gascogne (IGP) Uby N°3 75 cl	23.00 €
---------------------------------------	---------

Uby N°4 75 cl	29.00 €
---------------	---------

Vins de Bourgogne Chablis AOP 75 cl	38.00 €
-------------------------------------	---------

Vin de Loire Muscadet sur lie AOC Château la Galissonnière 75 cl	23.00 €
------------------------------------------------------------------	---------

Vin de Bordeaux Entre Deux Mers AOP 75 cl	23.00 €
-------------------------------------------	---------

Vin du Pays Basque Egiategia VDF 75 cl	25.50 €
----------------------------------------	---------

Rouges

Vin Charentais (VDP) Thierry Julion 75 cl	15.50 €
-------------------------------------------	---------

50 cl	12.80 €
-------	---------

37.5 cl	10.50 €
---------	---------

Vin de Bordeaux Château Ferthis AOP 75 cl	22.00 €
-------------------------------------------	---------

37,5 cl	15.00 €
---------	---------

Pessac Léognan AOP Cantebeau 75 cl	39.50 €
------------------------------------	---------

50 cl	32.00 €
-------	---------

Côtes de Gascogne (IGP) Uby N°7 75 cl	23.00 €
---------------------------------------	---------

Vin de Loire Saumur Champigny AOP Domaine Filliatreau 75 cl	26.50 €
-------------------------------------------------------------	---------

37,5cl	18.00 €
--------	---------

au verre 15 cl

Rosé

Côtes de Provence	6.00 €
-------------------	--------

Uby (Côtes de Gascogne)	5.80 €
-------------------------	--------

Egiategia (Basque)	6.00 €
--------------------	--------

Blanc

Entre deux Mers	6.00 €
-----------------	--------

Muscadet (Loire)	6.00 €
------------------	--------

Chablis (Bourgogne)	8.00 €
---------------------	--------

Uby (Côtes de Gascogne)	5.80 €
-------------------------	--------

Egiategia (Basque)	6.00 €
--------------------	--------

Blanc moëlleux

Uby n°4 (Gascogne)	7.00 €
--------------------	--------

Rouge

Saumur Champigny	6.50 €
------------------	--------

Pessac Léognan (Bordeaux)	8.50 €
---------------------------	--------

Vin Charentais

Rouge / Rosé / Blanc	4.90 €
----------------------	--------