

Petite Faïm à partager ou en entrée

6 huîtres Marennes-Oléron N°3 (M)	14.00 €
9 huîtres Marennes-Oléron N°3 (M)	20.50 €
12 huîtres Marennes-Oléron N°3 (M)	28.00 €
<i>(Selon la saison, issues de Claires ou Pleine Mer)</i>	
Friture d'Eperlans (P)	9.80 €
Pâté basque (O)	8.80 €
Rillettes de Poisson maison (P)	8.80 €
Tomates Mozzarella (LM)	9.90 €
Soupe de Poisson (P)	10.00 €
Poêlée de la mer (Coques, Moules, Couteaux, beurre persillé) (FMOG)	18.50 €

Petite Charcuterie

Jambon de Bayonne, Pâté basque, Saucisson au piment d'Espelette 13.00 €

Planche XXL (2/4 pers.)

Charcuteries, Fromages, beignets de calamars, bouchées de camembert, bouchées de saumon panées, jalapeños, Gyoza de légumes, frites 39.80 €

Mix de beignets de Calamars, Crevettes (MOGPLS)

penko, fleurs de courgettes 14.50 €



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



Du côté de l'océan suivant arrivage

Les moules : 800g, servies avec des frites maison.

Moules à la Marinière (M)	16.80 €
<i>Vin blanc, échalotes, persil, ail, oignons</i>	
Moules au Roquefort (ML)	18.50 €
Moules à l'Espagnole (M)	18.50 €
<i>Sauce tomate, ail, chorizo</i>	

Assiette de l'Océan (CMMO) 2 pinces de Tourteau, 3 huîtres n° 3 . . 28.50 €
3 Langoustines, 3 Bulots, 3 Crevettes roses, mayonnaise, beurre

Bouquet de 10 Crevettes roses (CMO) Mayonnaise maison 12.50 €

Assiette de Bulots (env.250g) (MMO) Mayonnaise maison 13.00 €

Plateau de Fruits de mer (MC)

Par personne : 6 Huîtres n°3, 6 Langoustines, 6 Bulots, 6 Crevettes roses, 2 pinces de Tourteau, Mayonnaise maison, Beurre, Citron,

1 personne 46.00 €

2 personnes 92.00 €

Pour les enfants

9.50 €

Filet de Poulet pané frites (OGCL)

ou Fish and Chips de Colin (OMPLG)

ou Steak haché frites (S)

ou Moules frites (P)

Nos plats et légumes sont cuisinés maison.

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

Couteaux à la persillade & Linguine (MG) 22.00 €

Pavé de Saumon (P) Risotto à la betterave 24.00 €

Coconut Ceviche de Saumon et frites maison (PL) 24.00 €

Saumon mariné au citron vert, lait de coco, gingembre, oignons

Linguine aux fruits de mer et crustacés bisque maison (PMC) . . 22.00 €

Selon arrivage : moules, couteaux, coques, saint-jacques

Chipirons (M) petits calamars à la persillade, Linguine 22.20 €

Dorade entière grillée (PLG) petits légumes 25.00 €

Tartare de Bar (P) Mangue et fruits de la passion, 24.50 €

citron vert, échalottes, persil, sorbet citron basilic, frites maison

Entrecôte de Bœuf 280g UBF (M) maître d'hôtel 30.00 €

frites maison et salade verte

Entrecôte de Bœuf 280g (ML) sauce Roquefort ou Poivre 31.00 €

frites maison et salade verte

Tartare de Bœuf sur l'os à moëlle (MO) 22.50 €

frites maison et salade verte

le Burger bœuf (pain multi-graines) (GOMS) (Steak haché 125g, . . . 21.00 €

fromage raclette, salade, tomate, sauce) frites maison et salade verte

le Burger poulet (pain multi-graines) (OGCLMS) 21.00 €

(Filet de poulet pané, reblochon, miel, salade, tomate, sauce)

frites maison et salade verte

Salades repas

Salade de L'Estuaire (PMMC) 20.50 €

Salade verte, Tomate, Filet de poisson grillé, 2 noix de Saint-Jacques, 2 Crevettes roses, Fruits, vinaigrette

César Poulet (FOMCSP) 18.70 €

César Crevette Panko (OLMP) 19.50 €

Salade verte, Œuf, Filet de poulet pané OU crevettes panko, copeaux de parmesan, Tomates, Sauce césar maison (mayonnaise, anchois, parmesan, câpres, vinaigre)

Menu Plage 33.00 €

Trio de la mer ou Tomate mozzarella
ou Rillettes de poisson maison

Plat du Jour ou Couteaux persillade
ou Burger

Ile flottante ou Glace 2 boules
ou Fondant Chocolat

Petite Faïm à l'apéritif

Planche à partager Jambon de Bayonne, Pâté, Fromage, Tomates cerise, Saucisson entier, Rillettes de Poisson, croûtons 23.50 €

Petite Charcuterie

Jambon de Bayonne, Pâté basque, Saucisson au piment d'Espelette 13.00 €

Planche XXL (2/4 pers.)

Charcuteries, Fromages, Beignets de calamars, bouché de saumon pané, jalapeños, Gyoza de légumes, bouché de camembert, frites 39.80 €

Mix de beignets de Calamars, Crevettes (MOGPLS)

penko, fleurs de courgettes 14.70 €

Friture d'Eperlans (P) 9.80 €

Pâté Basque (O) 8.80 €



Apéritifs

Sangria Maison Le verre 18 cl 5.80 €

Pichet 50 cl 12.50 €

Pichet 1 L 19.50 €

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

Rosé Pamplemousse 4.70 €

Porto 5 cl 5.20 €

Pineau Marie-Framboise 5 cl 6.50 €

Pineau (blanc ou rouge) 5 cl 6.50 €

Ricard 2,5 cl / Martini 5 cl 4.90 €

Martini Gin 7 cl / Campari 5 cl 5.00 €

Campari Orange 6.00 €

Kir Royal 15 cl 9.20 €

Coupe de Champagne 15 cl 9.00 €

bouteille 75 cl 52.00 €

Coupe de Prosecco 15 cl 6.50 €

Suze 5.00 €

Suze Cassis 5.20 €

Whisky 5 cl 7.00 €

Jack Daniel's 5 cl 9.00 €

Whisky Soda 15 cl 9.00 €

Gin ou Vodka 15 cl 7.00 €

Gin, Vodka ou Rhum Soda 9.00 €

Cognac Schweppes 9.00 €

Vieux Rhum 9.00 €

Rhum Arrangé 5 cl 9.00 €



Pinojito (Pineau, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse)

10 €

Cocktails

Mojito (Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, tonic) 10.00 €

Caïpirina (Cachaça, citron vert, sucre de canne) 10.00 €

Pina Colada (Rhum, lait de coco, jus d'ananas) 10.00 €

Maï Tai (Rhum, Triple sec, sucre, citron vert, sirop d'orgeat) 12.00 €

Spritz 10 cl 10.00 €

Américano Maison 10 cl 9.90 €

sans alcool

Virgin Mojito (Citron vert, Menthe Fraîche, Sucre de canne, Tonic) ... 8.00 €

Virgin Pina Colada (Lait de coco, jus d'ananas) 8.00 €

Chantaco Jus : Ananas / Pamplemousse / Orange 7.80 €



Bières
made in Royan
(33 cl) 8.00 €

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 / Armagnac / Calvados / Limoncello
Grand-Marnier Get 27 ou 31 / Mandarine Impériale Marie Brizard
Cointreau / Manzanna / Cognac XO 11.00 €



Cognac JEAN-LUC PASQUET
L'Organic Folle Blanche L. XIV Grande Champagne 15.00 €
L'Organic de Fine Champagne 9.00 €

Les Eaux

Abatilles (plate ou gazeuse) 50 cl 5.00 €

1 litre 7.00 €

Nos Vins

Roses

Vin Charentais (VDP) Thierry Julion 75 cl 18.00 €

50 cl 15.00 €

37.5 cl 12.00 €

Vin de Pays Atlantique Domaine Feynard 75 cl 18.00 €

Côtes de Gascogne (IGP) Uby N°6 75 cl 24.00 €

Vin du Var PAYS D'OC IGP Gris Blanc 75 cl 25.00 €

Côtes de Provence Les Hauts De Mastrel AOP 75 cl 26.00 €

50 cl 23.00 €

Vin du Pays Basque Egiategia rosé VDF 75 cl 26.00 €

Blancs

Vin Charentais (VDP) Thierry Julion 75 cl 19.00 €

50 cl 15.00 €

37.5 cl 12.00 €

Vin de Pays Atlantique IGP Chardonnay Domaine Feynard 75 cl ... 18.00 €

Côtes de Gascogne (IGP) Uby N°3 75 cl 24.00 €

Uby N°4 75 cl - Moelleux 29.00 €

Vins de Bourgogne Chablis AOP 75 cl 39.00 €

Vin de Loire Muscadet sur lie AOC Château la Galissonnière 75 cl ... 24.00 €

Vin de Bordeaux Entre Deux Mers AOP 75 cl 24.00 €

Vin du Pays Basque Egiategia VDF 75 cl 26.00 €

Pessac Léognan (AOP) 75 cl 39.80 €

Rouges

Vin Charentais (VDP) Thierry Julion 75 cl 19.00 €

50 cl 15.00 €

37.5 cl 12.00 €

Vin de Bordeaux Château Ferthis AOP 75 cl 26.00 €

37.5 cl 18.00 €

Pessac Léognan (AOP) Etoile by Haut Nought 75 cl 42.00 €

Côtes de Gascogne (IGP) Uby N°7 75 cl 24.00 €

Vin de Loire Saumur Champigny AOP Domaine Filliatreau 75 cl 27.00 €

37.5cl 23.00 €

au verre 15 cl

Rosé

Côtes de Provence 6.20 €

Uby (Côtes de Gascogne) 6.20 €

Egiategia (Basque) 6.00 €

Blanc

Entre deux Mers 6.20 €

Muscadet (Loire) 6.20 €

Chablis (Bourgogne) 8.50 €

Uby (Côtes de Gascogne) 6.20 €

Egiategia (Basque) 6.40 €

Pessac (Bordeaux) 9.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,

Blanc moëlleux

Uby n°4 (Gascogne) 7.00 €

Rouge

Saumur Champigny 7.00 €

Pessac Léognan (Bordeaux) ... 9.00 €

Vin Charentais

Rouge / Rosé
ou Blanc 5.20 €



à consommer avec modération