

Parasol

BAR-RESTAURANT



Bières

	25 cl	50 cl
PRESSION		
Tigre Bock	4.50 €	8.90 €
Grimbergen	5.40 €	10.40 €
Blanche	5.40 €	10.40 €
Panaché	4.50 €	
Supplément sirop ou tranche	0.30 €	

BOUTEILLES

Desperados (33cl)	6.50 €
1664 Sans alcool (33cl)	4.50 €

ARTISANALES *Mélysine*

Golden Ale Blonde (33cl)	7.00 €
Love Flowers Blanche aux fleurs (33cl)	7.00 €
Hell Fest IPA Blonde Bio (33cl)	7.00 €
Via Crucis Ambrée (33cl)	7.00 €
Red against the machine Fruits rouges (33cl)	7.00 €
Barbe bleue Double Stout Brune (33cl)	7.00 €

Cocktails

Pinojito Pineau, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, tonic	10.00 €
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 €
Spritz St Germain	10.00 €
Spritz Limoncello	10.00 €
Américano Maison	9.90 €
Ti Punch (Rhum, citron vert, cassonade)	12.00 €

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 Ananas /Pamplemousse/Orange	7.80 €

Nos Vins

ROSÉ

Vin Charentais VDP Thierry Julion	37,5 cl	50 cl	75 cl
Côtes de Gascogne IGP Uby N°6	12.00 €	15.00 €	18.00 €
Vin du Var PAYS D'OC IGP Gris Blanc			24.00 €
Côtes de Provence Les Hauts De Mastrel AOP		23.00 €	26.00 €
Vin du Pays Basque Egiategia rosé VDF			25.00 €
			26.00 €

BLANC

Vin Charentais VDP Thierry Julion	12.00 €	15.00 €	19.00 €
Côtes de Gascogne IGP Uby N°3			24.00 €
Uby N°4 75 cl - Moelleux			29.00 €
Vins de Bourgogne Chablis AOP			39.00 €
Vin de Loire Muscadet sur lie AOC Château la Galissonnière			24.50 €
Vin de Bordeaux Entre Deux Mers AOP			24.00 €
Vin du Pays Basque Egiategia VDF			26.00 €
Pessac Léognan AOP			39.80 €

ROUGE

Vin Charentais VDP Thierry Julion	12.00 €	15.00 €	19.00 €
Vin de Bordeaux Château Ferthis	18.00 €		26.00 €
Pessac Léognan AOP Etoile by Haut Nougnet			42.00 €
Côtes de Gascogne IGP Uby N°7			24.00 €
Loire Saumur Champigny AOP Domaine Filliatreau	18.00 €		27.00 €

AU VERRE 15 cl

Blanc	Rosé
Entre deux Mers (Bordeaux) 6.20 €	Côtes de Provence 6.20 €
Muscadet (Loire) 6.20 €	Uby (Côtes de Gascogne) 6.20 €
Chablis (Bourgogne) 8.50 €	Egiategia (Basque) 6.40 €
Uby (Côtes de Gascogne) 6.20 €	
Egiategia (Basque) 6.40 €	Rouge
Pessac (Bordeaux) 9.00 €	Saumur Champigny (Loire) 7.00 €
	Pessac Léognan (Bordeaux) 9.00 €

Blanc moëlleux

Uby n°4 (Côtes de Gascogne) ...	7.00 €	Vin Charentais
		Rouge / Rosé / Blanc
		5.20 €

Eaux minérales

Abatilles (plate ou gazeuse) 50 cl	5.00 €
1litre	7.00 €



Boissons chaudes **LAVAZZA**

Café / Décaféiné expresso	2.30 €
Allongé	2.40 €
Café / Décaféiné noisette	2.40 €
Double Café	4.50 €
Double Décaféiné	4.70 €
Grand Café Crème	4.60 €
Petit Café Crème	2.50 €
Capuccino	5.00 €
Chocolat chaud (grand)	4.70 €
Chocolat chaud (petit)	3.20 €
Lait chaud	4.00 €
Sélection de Thés ou Infusions "Baronny's"	5.00 €
Thé noir / Earl Grey / Thé Vert / Thé Vert Menthe	
Verveine / Verveine Menthe / Tilleul / Tilleul Menthe	

Sodas & jus de fruits

Sirop à l'eau 25 cl verre	3.00 €
Cidre Brut 25 cl	2.50 €
Coca Cola, Schweppes, Schweppes Agrumes	4.20 €
Fuztea, Oasis, Fanta Orange, Orangina, Sprite 33 cl	4.20 €
Caicolac 25 cl	4.50 €
Limonade 25 cl verre	3.60 €
Diabolo 25 cl verre	3.80 €
Citronnade maison 25 cl verre	4.00 €
Jus de Fruits 25 cl verre	4.90 €
Orange / Pamplemousse / Ananas / Fraise / Pomme / Abricot	
Jus de tomate	5.00 €
Infusions pétillantes bio "Symples" 33 cl	5.70 €



Energisante (Thym & Citron)
Relax (Verveine & Cerise)
Détox (Sureau & Pomme)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - © Océaprint Royan



1976 - 2026

50 ans

Tous les samedis soir
Live Music
Carte + Paella

Apéritifs

Sangria Maison Le verre 18 cl	6.00 €
Pichet 50 cl	12.50 €
Pichet 1L	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 €

Petite Faïm à l'apéro...

Friture d'Eperlans (P)	9.80 €
Poêlée de Chipirons	
à la persillade (M)	17.00 €
Poêlée de Couteaux	
à la persillade (M)	19.00 €
Petite Charcuterie	13.50 €
Jambon de Bayonne, Grillon charentais, Saucisson	
Planche à partager	24.50 €
Jambon de Bayonne, Fromage, Tomates cerise, Grillon charentais, Saucisson entier, Rillettes de Poisson, croûtons	
Mix de beignets de crevettes, calamars, penko, fleurs de courgettes (MOGPLS)	15.00 €



Petite faim

À PARTAGER EN ENTRÉE OU À L'APÉRITIF

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)	26.00 €
<i>(Selon la saison, issues de Claires ou Pleine Mer)</i>	
Friture d'Eperlans (P)	9.80 €
Poêlée de Chipirons à la persillade (M)	17.00 €
Poêlée de Couteaux à la persillade (M)	19.00 €
Grillon Charentais (O)	9.00 €
Rillettes de Poisson maison (P)	9.00 €
Tomates Mozzarella (LM)	9.90 €
Soupe de Poisson (P)	12.00 €
Petite Charcuterie	
Jambon de Bayonne, Grillon charentais, Saucisson	13.50 €
Planche à partager Jambon de Bayonne, Fromage, Tomates cerise, Grillon charentais, Saucisson entier, Rillettes de Poisson, croûtons	24.50 €
Mix de beignets de Calamars, Crevettes (MOGPLS)	
penko, fleurs de courgettes	15.00 €

Du côté de l'océan

SUIVANT ARRIVAGE



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

Moules à la Marinière (M) Vin blanc, échalotes, persil, ail, oignons	16.80 €
Mouclade (ML)	19.00 €
Moules à l'Espagnole (M) Sauce tomate, ail, chorizo	19.00 €
Assiette de l'Océan (CMO) 2 pinces de Tourteau, 3 huîtres n°3, 3 Bulots, 3 Langoustines, 3 Crevettes roses, mayonnaise, beurre	28.70 €
Bouquet de 10 Crevettes roses (CMO) Mayonnaise maison	13.00 €
Assiette de 10 Bulots (MO) 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 €

Menu du moment 33.50 €
[VOIR ARDOISE]

Nos Plats

Coconut Ceviche de Saumon et frites maison (PL)	24.00 €
<i>Saumon mariné au citron vert, lait de coco, gingembre, oignons</i>	
Linguine aux fruits de mer et crustacés bisque maison (PMC)	22.50 €
<i>Selon arrivage : moules, couteaux, coques, saint-jacques</i>	
Pad Thai revisité (CPM)	24.80 €
<i>(Nouilles de riz, chipirons, st-jacques, crevettes, saumon, légumes, sauce thaï, citronnelle)</i>	
Filet de Dorade grillé (PL) beurre blanc aux coques	24.50 €
Risotto aux Saint-Jacques (ML)	26.00 €
Entrecôte de Bœuf 280g UBF (M) maître d'hôtel	31.00 €
<i>frites maison et salade verte</i>	
Entrecôte de Bœuf 280g (ML) frites maison et salade verte	31.00 €
Entrecôte Chimichurri (ML) frites maison et salade verte	31.00 €
Tartare de Bœuf 180g (MO) frites maison et salade verte	22.50 €
Burger bœuf (pain multi-graines) (GOMS) (Steak haché 125g, comté, salade, tomate, sauce) frites maison et salade verte	21.00 €
Burger poulet (pain multi-graines) (OGCLMS)	21.00 €
<i>(Filet de poulet pané, comté, salade, tomate, sauce) frites maison et salade verte</i>	



Pour les enfants

9.60 €

Filet de Poulet pané frites (OGCL) ou Fish and Chips de Colin (OMPLG) ou Steak haché frites (S) ou Moules frites (P)



Nos Salades

Salade de L'Estuaire (PMC)	20.60 €
<i>Salade verte, Crevettes, Chipirons, Moules, Saint-Jacques, dés de Saumon, vinaigrette aux agrumes</i>	
César Poulet (FO CSP)	18.80 €
César Crevette Panko (OLMP)	19.60 €
<i>Salade verte, Œuf, Filet de poulet pané OU crevettes panko, copeaux de parmesan, Tomates, Sauce césar maison (mayonnaise, anchois, parmesan, câpres, vinaigre)</i>	



Nos Coupes glacées

L'Acidulé)	10.00 €
<i>Glaces vanille, barbe à papa ; coulis fruits rouge, chantilly, chamalows et fraises tagada</i>	
Les Sables	10.00 €
<i>Glaces Chocolat, Caramel Beurre Salé, Noix de coco ; coulis de caramel, chantilly</i>	
La Royannaise	10.00 €
<i>Glaces Pistache, Praliné, Nougat ; coulis de noisette, chantilly</i>	
Le Paris-Royan	10.50 €
<i>Chou craquelin, glace Paris Brest ; Chocolat chaud, chantilly</i>	
La Dame Blanche	10.00 €
<i>Glace Vanille ; Chocolat chaud, chantilly</i>	
Le Café Liégeois	10.00 €
<i>Glaces Café, Vanille ; Espresso froid sucré, chantilly</i>	
La Fraîcheur	10.00 €
<i>Glaces Fruit de la Passion, Ananas, Poire ; morceaux de Mangue, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	
La Charentaise	12.50 €
<i>Glaces Cognac Raisin, Café ; crème de Cognac, chantilly</i>	
La Colonel	11.50 €
<i>Sorbet citron, vodka 4 cl</i>	
La Williamine	11.50 €
<i>Sorbet poire, Alcool de poire 4 cl</i>	

GLACES & SORBETS

Coupe 1 boule	3.50 €
Coupe 2 boules	6.50 €
Coupe 3 boules	8.50 €



Supplément Chantilly ou Coulis	1.80 €
<i>Parfums : Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Pistache, Noix de Coco, Praliné, Caramel Beurre Salé, Nougat, Cognac-Raisin, Paris Brest, Barbe à papa, Citron, Pamplemousse Rose, Fruit de la passion, Cassis, Poire, Ananas</i>	



Tous les samedis soir
Live Music
Carte + Paella

LISTE DES ALLERGÈNES

- 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
- C crustacés et produits à base de crustacés
- M moutarde
- F fruits à coques
- S graine de sésame
- C lupin
- C céleri
- S anhydrique sulfureux et sulfite

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.