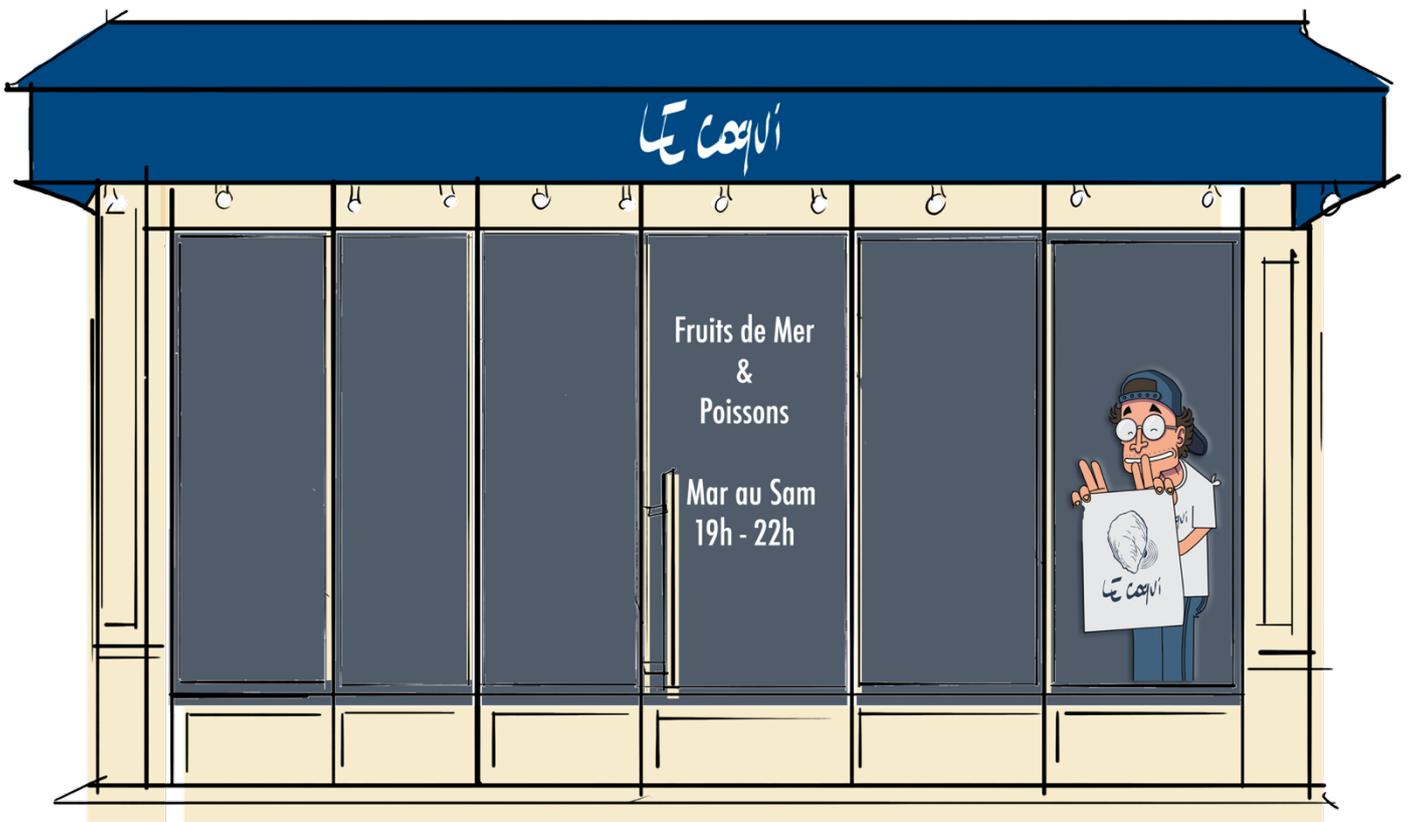


## EN CE MOMENT !

Pineau des Charentes Blanc ou Rosé, *Domaine Pelletier Île de Ré France* - 5€

Apéritifs maison, *liqueur de pêche et vin blanc chardonnay* - 8€

Cocktail du moment, *Jus d'orange, rhum ambré, grenadine & citron* - 12€



## COQUI ACTUS

« Nos Vins à -30% à emporter ! »

Dimanche 6 avril - 44 Party !

# BANC DE L'ÉCAILLER - SEAFOOD

## HÙÎTRES - OYSTERS

Huîtres Spéciales Gillardeau N°4 « La plus charnue » - 3€ la pièce ♥

*Gillardeau Special Oysters No. 4 "The meatiest"*

Huîtres Fines de Claire N°3, Marennes d'Oléron « La plus iodée » - 2€ la pièce

*Fines de Claire Oysters No. 3, Marennes d'Oléron "The most iodized"*

## COQUILLAGES & CRUSTACÉS - SHELLFISH & CRUSTACEANS

Bulots 250g, marinade maison épicée maison - 12€ ♥

*Whelks 250g, homemade spicy marinade*

Langoustines Grosses 4pcs, cuisson maison - 23€

*Large langoustines 4pcs, home cooking*

Crevettes roses 8pcs, Madagascar Label Rouge - 16€

*Pink shrimps 8pcs, Madagascar Label Rouge*

Tourteau femelle, froid avec mayonnaise - 18€ (demi) - 32€ (entier) ♥

*Crab, cold with mayonnaise*

## CAVIAR FRANÇAIS - FRENCH CAVIAR

Caviar Sturia Oscietra, la boîte de 15g - 44€

# PLATEAUX DE FRUITS DE MER – SEAFOOD PLATTERS

### RIVEDOUX

3 huîtres N°3 *oysters*

3 huîtres N°4 *oysters*

4 Crevettes roses *shrimp*

1 Langoustine

Bulot *Whelks*

Prix pour 1 pers. 39€

*Price for 1 person.*

### SAINT MARTIN ♥

3 huîtres N°3 *oysters*

3 huîtres N°4 *oysters*

4 Crevettes roses *shrimp*

1 Langoustine

Bulots *Whelks*

½ Tourteau *Crab*

Prix pour 1 pers. 59€

*Price for 1 person.*

### LA FLOTTE

6 huîtres N°3 *oysters*

6 huîtres N°4 *oysters*

4 Crevettes roses *shrimp*

1 Langoustine

Bulot *Whelks*

Prix pour 1 pers. 56€

*Price for 1 person.*

Prix nets Htc en euros, service compris.

La fraîcheur et la qualité sont nos priorités et peuvent influencer sur la **disponibilité des produits**, merci de votre compréhension.

# MENUS

**ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT**  
**36 €**

**ENTREE + PLAT + DESSERT**  
**43 €**

« Les entrées et les plats sont servis exclusivement en menu, merci. »

## ENTREES - STARTERS

**Carpaccio de daurade, lait de coco, coriandre et pickles d'oignon rouge** ♥

*Sea bream carpaccio with coconut milk, coriander and red onion pickles.*

**Sardines à l'huile, beurre demi - sel**

*Sardines in oil, semi-salted butter*

**Assortiment iodé : 1 huître n°3, 1 huître n°4, crevettes, bulots**

*Iodized assortment: 1 oyster no. 3, 1 oyster no. 4, shrimps, whelks*

## PLATS - DISHES

**Tartare de daurade, petits pois, gingembre, œufs de saumon, ciboulette, sauce citron et huile d'olive**

*Sea bream tartare, peas, ginger, salmon eggs, chives, lemon sauce and olive oil*

**Crevettes façon ceviche à l'huître, tomates cerises, gingembre, maïs grillé, petit pois, sauce citron - soja**

*Shrimp ceviche style with oyster, cherry tomatoes, ginger, grilled corn, peas, lemon soy sauce and coriander*

**Assiette de l'écailler, 6 huîtres mix, bulots, langoustine, crevettes. (+5€ en menu) ♥**

*Plate of seafood, 6 mixed oysters, whelks, langoustine, shrimp. (+5€ on menu).*

## FROMAGES & DESSERTS - CHEESES & DESSERTS

**Assiette de fromage, 1 fromage au choix parmi notre sélection. - 5€**

*Cheese plate, 1 cheese of your choice from our selection.*

**Assortiment de fromages, 3 fromages au choix parmi notre sélection, (+5€ en menu) - 14€**

*Assortment of cheeses, 3 cheeses of your choice from our selection, (+5€ on menu).*

**Dessert du moment, maison 9€ ♥**

*Dessert of the day, homemade*

**Rocamadour Grillé, herbes de Provence et miel 9€**

*Grilled Rocamadour, Provençal herbs and honey*

**Coupe de glace 2 parfum au choix, chocolat, vanille, mangue ou citron. - 9€**

*Ice cream cup 2 flavors of your choice, chocolate, vanilla, mango or lemon*

**\*Garniture en supplément, riz blanc parfumé ou salade verte - 5€**

*Additional garnish, fragrant white rice or green salad*

Prix nets ttc en euros, service compris.

La fraîcheur et la qualité sont nos priorités et peuvent influencer sur la **disponibilité des produits**, merci de votre compréhension.

# NOS BOISSONS

## VERRE DE VIN – 12cl – GLASS OF WINE

- Coupe de bulles, SIR île de Ré 9€
- Ré Blanc, Charente maritime, *sec et iodé* - 7€
- Pouilly Fumé, blanc Loire, *minéral et salin* - 11€
- Gewurztraminer Weingarten, blanc Alsace, *touche de sucrosité et épices* - 6€
- Bourgogne Tonnerre, blanc Bourgogne, *sec et minéral* - 9,5€ ♥
- Chardonnay Merlet, blanc L. Roussillon, *sec et fruité* - 6€
- Brouilly, rouge Beaujolais, *fruits rouges et fraîcheur* - 7€
- Château Maïme, rosé Provence, *sec & léger* - 8€

## COCKTAILS & MOCKTAILS

- Orange Punch, *Jus d'orange, rhum ambré, grenadine & citron* - 12€
- Bloody Mary, *Jus de tomate, vodka, citron et aromates* - 12€
- Spritz, Pineau rosé, Apérol, Lemon, Campari ou Hugo, *Vin pétillant, liqueur & Perrier* - 10€

---

- Coqu'île, *Jus de fraise Alain Milliat, Ginger Beer & citron* - 9€
- Bisou violet, *Jus de fraise Alain Milliat, sirop de violette & limonade* - 9€

## APERITIFS

- Liqueur et vin blanc chardonnay, *cassis, mûre ou pêche* - 8€ ♥
- Liqueur et champagne, *cassis, cassis, mûre ou pêche* - 12€
- Ricard, *1cl* - 4,5€
- Pineau des Charentes Blanc ou Rosé, *Domaine Pelletier île de Ré 1cl* - 5€ ♥
- Martini, *Blanco ou Rosso 1cl* - 6€
- Bière Bouteille, *île de Ré Blonde ou Blanche 33cl* - 8€ ♥
- Bière Pression, *Heineken blonde 25cl* - 4€ - *50cl* - 7€

## BOISSONS FRAÎCHES – COLD DRINKS

- Eau plate Abatille, *Arcachon France, 75cl* - 8€
- Eau pétillante Abatille, *Arcachon France 75cl* - 8€

- Perrier, *20cl* - 3,5€
- Eau gazéifiée maison, *33cl* - 2,5€
- Eau gazéifiée maison, *46cl* - 4€ ♥

- Jus de fruits Alain Milliat, *orange, tomate ou fraise 33cl* - 7€
- Limonade, *33cl (Diabolo+0,5€)* - 4€
- Coca Cola, *rouge ou zéro 33cl* - 4,5€
- Ice-Tea, *pêche 33cl* - 4,5€
- Ginger Beer ou Tonic, *Fever-Tree 20cl* - 5€

Prix nets ttc en euros, service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.