

Composez vos tapas

Rillettes de poissons aux herbes et citron vert	7.90 €
Fricassée de poulpe à la provençale (froide)	9.50 €
Tartines de filets de sardine à l'orientale	9.00 €
Crevettes marinées façon asiatique	10.50 €
Assortiments de charcuteries iberiques (5/6 sortes)	9.90 €
Accras de morue (12 pieces)	11.00 €
Foie gras de canard au Pineau des Charentes, chutney de fraises	17.00 €
Tataki de thon, moutabal d'aubergine au sésame, ravigote de curry	14,00 €
Fricassée de couteaux en persillade (chaud) 6/7 pièces	9.50 €
Goujonnette de rouget, rougail de mangue	10.50 €

Nos pokes bowl

<u>Poke bowl du chay :</u>	24 €
Tomate, carotte au cumin et orange, fenouil sauté, avocat, concombre, Courgette à l'italienne, poivron rôti, quinoa, poulpe, tataki de thon, crevettes marinées, rillettes de poissons, mozzarella, sardine grillée orientale	
<u>Poke bowl végétal :</u>	16 €
Tomate, carotte au cumin et orange, fenouil sauté, avocat, concombre, Courgette à l'italienne, poivron rôti, quinoa	

Nos Plats à la plancha

Seiche entière grillée en persillade, légumes croquants <i>Sauce aioli</i>	31,00 €
Noisettes de lotte, étuvée d'asperges et émulsion de basilic, <i>Crumble de parmesan</i>	31,00 €
Filet de thon lardé de guanciale, confit de tomates aux herbes <i>Sirupeux de vin rouge</i>	29,00 €
Pavé de maigre, crème d'asperges <i>Noisettes grillées</i>	33,00 €
Homard Grillé et flambé au Cognac, accompagné de <i>Linguines sautées en persillade ou à la tomate et épices douces</i>	15,00 € <small>les 100 grs minimum 600g</small>
L' Entrecôte simmental (350 grs env) <i>Jus corsé au poivre de timut</i>	36,00 €
Ris de veau flambés au Cognac, champignons et gambas <i>Jus de têtes réduits</i>	36,00 €

(Nos suggestions et retour du marché à l'ardoise)

Prix net

Nos desserts

L'ardoise de fromages affinés AOC (5/6 sortes de fromages accompagnés de son chutney)	9,00 €
Moelleux froid noix de coco et malibu, fruits frais exotiques, Sorbet banane et citron vert	9,00 €
Crumble de fraises marinées au basilic et citron vert, Crèmeux vanille et sorbet grenade	9,00 €
Délice au chocolat noir et coeur coulant de crème brûlée, Crème glacée au chocolat blanc	9,00 €
Macaron pistache, framboise Sorbet framboise	9,00 €
Finger cheese-cake passion et biscuit madeleine, Sorbet mojito	9,00 €
Glace et sorbet	9,00 €
3 boules	7,50 €
2 boules	

Nos sorbets : Fraise, framboise, citron vert, cassis, ananas, clémentine

Nos crèmes glacées : Cannelle, vanille, menthe chocolat, chocolat, café, caramel croustillant, pistache

Prix net

Menu du jour

Servi du mercredi au vendredi, uniquement le midi et hors jours fériés.

Entrée / Plat ou plat / Dessert 19,50 €

Entrée / Plat / Dessert 23.00 €

Menu enfant

13€

Jusqu'à 10 ans

Sirop à l'eau



Steak haché, pommes frites « maison »

ou

Pavé de thon grillé à la plancha aux petits légumes



glace 2 boules

Prix net



*Veillez scanner le QR code pour les allergènes
Des plats proposés*

Menu Homard

75 €

Mise en bouche

*Homard Grillé et flambé au Cognac accompagné
de linguines en persillade ou à la tomate*

Dessert au choix

Bar à Huitres

Les huitres de la maison BROUHARD

Fine de claire

Les 6 huitres	n°3	14,00 €
Les 9 huitres	n°3	19.00 €
Les 12 huitres	n°3	25.00 €

Spéciale de claire

Les 6 huitres	n°3	16,00 €
Les 9 huitres	n°3	22.00 €
Les 12 huitres	n°3	28,00 €

Les huitres de la maison Geay

« La Friandise »

Les 6 huitres	n°4	19,00 €
Les 9 huitres	n°4	27.00 €
Les 12 huitres	n°4	36,00 €

Les Fruits de Mer et Plateaux

Fricassée de couteaux en persillade (chaud)		19€
Assiette de crevettes roses (env 300 grs)		14€
Assiette de bulots à l'aioli (env 300 grs)		14€
Assiette de langoustines et sa mayonnaise (env 300 grs)		19€
Bigorneaux (env 200 grs)		10€
Crevettes bouquets (pays)	les 50 grs	9€
	Les 100 grs	15€
Pinces de touteaux (3 pinces)		16€
Le demi-tourteau		18€
Le demi-homard		36€

Nos plateaux de fruits de mer

LE ROCHER 42 €/PERS

LE PLATEAU ET DESSERT AU CHOIX

3 huitres
3 langoustines
1 pince de tourteau,
4 palourdes

2 amandes (selon arrivage)
4 bulots
3 crevettes roses
mayonnaise aioli

LE CHAY 57 €/PERS

LE PLATEAU ET DESSERT AU CHOIX

6 huitres
5 langoustines
1/2 tourteau
6 palourdes
50 grs de bigorneaux

4 amandes (selon arrivage)
6 bulots
6 crevettes roses
crevettes bouquets
mayonnaise aioli

LE ROYAN 79 €/PERS

LE PLATEAU ET DESSERT AU CHOIX

6 huitres
5 langoustines
1/2 tourteau
6 palourdes
50 grs de bigorneaux
1/2 homard

4 amandes (selon arrivage)
6 bulots
6 crevettes roses
Crevettes bouquets
mayonnaise aioli