

# la carte

## entrées

<b>Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes et baies roses</b>	11€
<b>Oeuf en meurette, lard et petits oignons blancs</b>	8€
<b>Soupe de poissons et sa rouille, gruyère et croutons</b>	9€
<b>Asperges vertes, noisettes torréfiées, parmesan, balsamique</b>	8€
<b>Huitres de l'île de Ré N°3 par 6/9/12</b>	11€/15€/20€
<b>Bouquet de crevettes roses, mayo maison</b>	8€
<b>Saumon gravlax, yuzu, chantilly wasabi, citron noir séché</b>	11€

## plats

<b>Poisson sauvage de la criée</b> sauce beurre blanc citronnée, pommes grenaille de l'île et petits légumes rôtis	25€
<b>Piece de boeuf VOF</b> sauce poivre vert, frites maison et jeunes pousses	24€
<b>Risotto aux asperges , Saint Jacques snackées</b>	21€
<b>Fish and chips cabillaud,</b> sauce tartare et frites maison	16€
<b>Magret de canard IGP Sud-Ouest,</b> Sauce teriyaki, pomme grenaille de l'île	22€

## desserts maison

<b>Assiette de fromages</b>	8€
<b>Tarte fine aux pommes caramélisées, glace vanille Ernest</b>	9€
<b>Crème brûlée citron vert basilic</b>	8€
<b>Fondant au chocolat, glace vanille Ernest</b>	9€
<b>Coupe Réthaise</b> Glaces Ernest caramel fleur de sel, vanille, coulis caramel et chantilly maison	9€
<b>Colonel</b> Glace Ernest sorbet citron, vodka 4cl	8€
<b>Brioche perdu,</b> coulis caramel, glace vanille Ernest	10€