

Apéritifs

 Martini (5 cl/ rouge ou blanc)	3 €
 Pastis 51 (4 cl)	3.5 €
 Ricard (4 cl)	3 €
 Malibu (4 cl)	3 €
Punch maison (20 cl)	5 €
Kir (12 cl) (Crème de cassis ou pêche & vin blanc charentais)	3.5 €
Pineau des Charentes  (Rouge ou blanc / 6 cl Ile d'oléron AOP – Favre & Fils)	4 €
Kir Royal (12 cl) (Blanc de blancs & crème)	5.5 €
Pétillant (12 cl/Blanc de blancs)	5 €
Cidre Magners (33 cl)	5 €
Champagne brut (12 cl) (G.H. Martel & Co.)	9 €

Bières pressions et bouteilles

Meteor (25 cl/ 50 cl)	2.7 €/5 €
Wendelinus (25 cl/ 50 cl)	3 €/5.5 €
Monaco (25 cl)	3 €
Panaché (25 cl)	2.5 €
Sup. Picon bière (25 cl/50 cl)	1 €/2 €
 Desperados (33 cl)	3.5 €
Corona (35.5 cl)	3.5 €
Edelweiss (33 cl - blanche)	5 €
Pringles	2 €
Saucisson sec entier	6.2 €
Assiette de frites	3.5 €

Jus de fruits (25 cl au verre) 2.5 €

Jus d'ananas, orange, pomme, pamplemousse rose, fruit de la passion, mangue, cranberry, citron vert, goyave ou yuzu

Sodas

Canette – 33 cl :

 Coca-Cola (original, light, zéro)	2 €
 Orangina	2 €
 Perrier	2 €
 Ice tea pêche	2 €
 Schweppes tonic	2 €
 Schweppes agrumes	2 €

Canette – 25 cl :

 Red Bull	3.5 €
---	-------

Au verre – 25 cl :

Limonade	2 €
-----------------	-----

Bouteille – 20 cl :

 Cacolat	2.8 €
--	-------

Bouteille – 50 cl :

Cristaline	0.6 €
-------------------	-------

Sirops teisseire

Cassis, cerise, citron, fraise, grenadine, kiwi, menthe glaciale, menthe verte, pamplemousse rose, pêche

Sirop à l'eau (25 cl au verre) 1.5 €

Diabolo (25 cl au verre) 2.5 €



Supplément sirop 0.5 €

Alcools (4 cl)

Whisky

 Ballantine's	4 €
 Jack Daniel's	5 €
 Aberlour (12 ans malt)	9 €
 Scappa (16 ans malt)	10 €
 Tormore (16 ans malt)	12 €

Rhum/ Cachaça

 Havana especial	4 €
 Trois rivières	5 €
Cachaça de Janeiro Diplomático	5 € / 10 €



Vodka

Zubrowka	4 €
Grey Goose original	8 €

Tequila

 Olmeca blanco	5 €
 Avion silveer	8 €

Gin

 Seagram	4 €
 Bombay sapphire	5 €
Tanqueray	6 €
Roku	7 €
Botanist	10 €

Autres alcools

Jagermeister	5 €
Jagerbomb	7 €

Cocktails

Caïpirinha (Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne)	8 €
Ti punch (Rhum, jus de citron vert, sucre de canne)	8 €
Mojito (Rhum ambré, jus de citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse, sucre de canne)	9 €
Mojito Royal (Le blanc de blancs remplace l'eau gazeuse)	10 €
Tequila sunrise (Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine)	8 €
Piña colada (Rhum, jus d'ananas, coco, lait)	7 €
Zomby (Rhum, jus d'orange, abricot et citron)	7 €
Sex on the beach (Vodka, jus d'orange et d'ananas, fruit de la passion, papaye, pêche et melon)	7 €
Swimming pool (Rhum, jus d'ananas, saveurs curaçao et piña colada, lait)	7 €
Mai tai (Rhum, jus d'orange, cerise, citron et amande)	7 €

Cocktails sans alcool

Carribbean sun (Jus d'orange, mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi)	6 €
Paradise dream (Jus d'ananas, fraise, framboise, grenadine et pêche blanche)	6 €
Jungle green (Jus d'orange, kiwi, banane, pomme verte et aloé vera)	6 €
Coconut king (Jus d'ananas, coco, lait)	6 €
Virgin mojito (Citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse, sucre de canne)	6.5 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets en euros-Service compris

ENTRÉES ET SALADES

Crevettes flambées* et en persillade

(Non décortiquées)

petite

moyenne



9.5 €

13.5 €

Carpaccio de bœuf

(Viande de bœuf crue, salade, parmesan & huile d'olive)

simple

double



10 €

15 €

Croustines de chèvre chaud

(Assortiments de bricks de chèvre aromatisées, lardons, tomate, œuf dur, miel & salade)

8.5 €

Salade César

(Poulet, bacon, tuile de parmesan, tomate, œuf dur, crème & salade)



9.5 €

Cagouilles à la charentaise

(Escargots en coquilles à la sauce tomate, chair à saucisses, ail...)



12 €

Crumble de tomates, basilic et chèvre

(Tomates, poivrons, basilic, chèvre, parmesan, pignon...)

petit

moyen



9 €

13 €

Salade verte

3 €

N'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes

PLATS

Tous nos plats sont servis avec des frites (hors plat de pâtes)

Viandes

Travers de porc (sauce barbecue épicé / ≈ 400 gr) 15 €

Poulet d'antan (≈ 230 gr) 13 €
(Filets de poulet à la crème, champignons, oignons et lardons)

Confit de canard (≈ 250 gr) 14 €

Noix d'entrecôte (≈ 250 gr) 16 €
(À l'échalote, ou sauce poivre ou sauce au bleu à part)

Coin de la mer

Blanc de seiche entier poêlé, ail, persillé 15 €
(≈ 180 gr)

Gambas poêlées à la crème et flambées * 18 €
(5 gambas non décortiquées)

Fish & chips (colin / ≈ 160 gr) 12 €

Moules selon arrivage (à partir de juin)

Moules* Marinières (≈ 650 gr) 11 €
(Vin blanc, oignons, ail et herbes de Provence)

Moules* Campagnardes 12.5 €
(Crème, lardons, champignons, oignons, ail et herbes de Provence)

Moules* au Curry 13.5 €
(Crème au curry, oignons, ail et herbes de Provence)

A croquer sur place

Croque-Monsieur 8 €

Panini 8.5 €
(Au choix : jambon ou poulet ou chèvre miel)

Panini chorizo chèvre 9 €

Hamburger 10 €

Hamburger végétarien V 12.5 €
(Composé d'un steak de légumes, épeautre et provolone)

Cheeseburger 11.5 €

Cheeseburger végétarien V 13.5 €

Américain 13 €
(Sandwich avec salade, tomates, steak haché, frites et sauce)

Assiette de frites 3.5 €

Pâtes

Spaghettis carbonara 11.5 €
(Pâtes à la crème, oignons, lardons / jaune d'œuf à part)

Lasagnes aux légumes V 13 €
(Temps de cuisson ≈ 15 minutes)

PIZZAS



Margherita V (Sauce tomate, mozzarella / <i>Tomato sauce, cheese</i>)	11 €
Reine (Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais/ <i>Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms</i>)	12 €
Forestière (Sauce tomate, mozzarella, lardons, champignons frais, crème / <i>Tomato sauce, cheese, bacon, mushrooms, cream</i>)	13 €
Mexicaine (Sauce tomate, mozzarella, chorizo, champignons frais, poivrons / <i>Tomato sauce, cheese, chorizo, mushrooms, peppers</i>)	13 €
4 fromages V (Sauce tomate, mozzarella, chèvre, fromage à tartiflette, bleu / <i>Tomato sauce, cheese, goat cheese, tartiflette cheese, blue cheese</i>)	14 €
Roma (Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, chipolatas, champignons frais / <i>Tomato sauce, cheese, merguez, peppers, sausages, mushrooms</i>)	14 €
Montagnarde (Sauce tomate, mozzarella, lardons, pommes de terre, fromage à tartiflette, oignons, crème / <i>Tomato sauce, cheese, bacon, potatoes, tartiflette cheese, onions, cream</i>)	15 €
Supplément par ingrédient / Extra	1.5 €

Toute substitution/modification d'ingrédients entraînera un supplément par ingrédient.

En cas de retrait d'ingrédients, il ne sera appliqué aucune réduction de prix.

All modification will be charged. No price reduction for ingredient withdrawal.

DESSERTS & GLACES

Coulant au chocolat

(dessert chaud)

Crème brûlée vanille



Crumble aux poires, caramel à la fleur de sel et boule de glace vanille

(Temps de cuisson : 5 à 10 minutes)



Crêpe au Cointreau* ou au Grand Marnier*

Crêpe gourmande (1 boule de glace/sorbet au choix et un coulis au choix : chocolat, café, caramel ou fruits rouges)

Crêpe au sucre

Crêpe au Nutella

Crêpe au caramel à la fleur de sel

Crêpe au jus de citron jaune & sucre

Gaufre gourmande (1 boule de glace/sorbet au choix et un coulis au choix : chocolat, café, caramel ou fruits rouges)

Gaufre au sucre

Gaufre au Nutella

Gaufre au caramel à la fleur de sel

Gaufre à la chantilly

6 €

6 €

6 €

6 €

6.5 €

3.5 €

4.5 €

4.5 €

4 €

7 €

4 €

5 €

5 €

5 €

Coupes glacées

Café ou Chocolat liégeois

(Café ou chocolat & vanille, coulis, chantilly)

Dame blanche

(Vanille, chocolat chaud, chantilly)

Délice

(Caramel beurre salé, nougat, crème brûlée, coulis caramel, chantilly)

Antillaise

(Rhum-raisins, nougat, café, coulis café, chantilly)

Tentation

(Framboise, cassis, fraise, coulis de fruits rouges, chantilly)

Coupes arrosées*

Colonel* (Sorbet citron vert arrosé de Vodka)

arrosée de Get 27)

Créole* (Glace rhum-raisins, vanille, arrosée de Rhum)

Irlandaise* (Glace café, vanille, arrosée de Bailey's)

Crèmes glacées et sorbets

1 boule

2 boules

3 boules

Supplément chantilly

Parfums de glaces : **Café**, Caramel au beurre salé, **Chocolat**, Crème brûlée, **Fraise**, Menthe-chocolat, **Nougat**, Rhum-raisins et **Vanille**

Parfums de sorbets : **Cassis**, Citron vert et **Framboise**

Glaces à l'Italienne (Simple ou Double)

Nous avons également des barres glacées, des glaces à l'eau...

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets en euros - Service compris

COIN ENFANT

10.50 €

Menu Enfant

(Jusqu'à 9 ans)



Boisson au choix :

Verre de Coca-cola,
Jus (orange ou pomme),
Limonade ou
Sirop à l'eau



Plat au choix :

Steak haché,
Nuggets de poulet ou
1 Chipolata
Servi avec des frites



Dessert au choix :

2 boules de glaces

Crêpe au sucre (supp. 1€ au Nutella)
Bâtonnet de glace aux lait et fruits
(supp. 1€ glace confetti's : vanille-bonbons)



Plats enfant

(Jusqu'à 12 ans)

Spaghettis carbonara

(Pâtes à la crème, oignons et lardons)

8 €

Moules marinières frites

Moules à partir de juin selon arrivage

7 €



Steak haché et frites (≈ 120 gr)

8 €

10 Nuggets de poulet frites

12 €

Assiette de frites

3.5 €

Toute modification du menu entraîne un supplément

Prix nets en euros - Service compris

Vins en bouteilles*

Vins Rouges (75 cl)

Rouge des Pertuis Ile d'Oléron IGP

(Pays charentais de Favre & Fils – 2020)



11.5 €

Saint - Émilion AOC

(Les Hauts de la Gaffelière – 2017)

25 €

Vins Blancs (75 cl)

Péchapié Ile d'Oléron IGP

(Pays charentais de Favre & Fils – 2020)



11.5 €

Bordeaux AOP

(De Larrivet Haut Brion – 2018)

17 €

Vins Rosés (75 cl)

Rosé des Pertuis Ile d'Oléron IGP

(Pays charentais de Favre & Fils – 2020)



11.5 €

Côtes de Provence AOP – Cru Classé

(Château de l'Aumérade, cuvée Marie-Christine – 2019)

24 €

Vin en carafe du Pays Charentais*

(Rouge, Blanc ou Rosé)

Au verre (12 cl)

1.8 €

Le ¼ de litre

3 €

Le ½ litre

5.5 €

Le litre

10 €

Eaux

San Pellegrino (1L)

3.5 €

Vittel (1L)

3 €

Boissons chaudes

Expresso, Ristretto, Allongé

1.5 €

Grand café

2.8 €

Grand crème / chocolat chaud

3 €

Cappuccino / Latte

3.5 €

Café ou chocolat viennois

3.5 €

Thé Dammann

3 €

(Thé Vert, Citron, à la menthe de touareg ;

Thé Noir Earl Grey, Vanille, 4 fruits rouges, Breakfast)

Tisane (Tilleul ou Verveine menthe)

3 €

Supplément chantilly/ lait

1 € / 0.5 €

Boulangerie (cuit sur place)

Baguette (250 gr.)

1 €

Croissant (pur beurre)

0.85 €

Pain au chocolat/ Chocolatine

0.95 €

Pain aux raisins

1.05 €

Digestifs* (4 cl)

Eaux de vie

8 €

(Framboise, Prune, Poire williams, Mirabelle)



Get 27

6 €



Get 31

6 €



Bailey's

6 €

Manzana (Pomme)

6 €

Liqueur de citron ou Vanille

6 €

Calvados / Armagnac

7 €



Aberlour (A'bunadh – 60,1°)

13 €



Cointreau / Grand Marnier

7 €

Sève Feu de Joie (Produit en Charente-Maritime)

7 €



Cognac Hennessy (Fine Cognac VS)

8 €

Irish coffee

8 €

Diplomático

10 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets en euros - Service compris

La **R***ose des Sables*

BOULANGERIE / BAKERY

**TOUS NOS PRODUITS SONT CUIITS SUR
PLACE**

BAGUETTE (250 gr)/ Bread.....1€

CROISSANT (pur beurre).....0,85€

PAIN AU CHOCOLAT/ CHOCOLATINE.....0,95€

PAIN AUX RAISINS..... 1,05€

**Uniquement sur réservation : mai, juin et septembre 2021
*By reservation in May, June and September 2021***

**Tous nos produits contiennent du GLUTEN/
*Products with GLUTEN***