

Petite Faïm à partager ou en entrée

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)	28.00 €

(Selon la saison, issues de Claires ou Pleine Mer)

Friture d'Eperlans (P)	9.80 €
Terrine du moment (O)	8.80 €
Terrine de Poisson (P)	8.80 €
Tomates Mozzarella (LM)	9.90 €

Planche de Charcuterie Ibérique

Chorizo, Chiffonnade de Serrano, Pâté, Saucisson au piment d'Espelette, Lomo

Grande	20.00 €
Petite	12.60 €

Planche XXL (2/4 pers.)

Charcuteries, Fromages, Beignets de calamars, fleurs de courgettes, jalapeños, Gyoza de légumes, bouché de camembert, frites

	38.00 €
--	---------

Mix de beignets de Calamars, Crevettes (MOGPLS) penko, fleurs de courgettes

	13.50 €
--	---------



Du côté de l'océan suivant arrivage

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

Moules à la Marinière (M)	16.50 €
Vin blanc, échalotes, persil, ail, oignons	
Moules au Roquefort (ML)	18.50 €
Moules à l'Espagnole (M)	18.50 €
Sauce tomate, ail, chorizo	

Assiette de l'Océan (CMMO) 2 pinces de Tourteau, 3 huîtres n°3

3 Langoustines, 3 Bulots, 3 Crevettes roses, mayonnaise, beurre	28.00 €
---	---------

Bouquet de 10 Crevettes roses (CMO) Mayonnaise maison

	12.50 €
--	---------

Assiette de Bulots (env.250g) (MMO) 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 €

Le Parasol



Tous les
samedis soir
Dîner Concert
et Paëlla en plus
de la carte !

Pour les enfants

9.50 €

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

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.

LISTES DES ALLERGENES

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
S anhydrique sulfureux et sulfite

C crustacés et produits à base de crustacés
M moutarde
F fruits à coques
S graine de sésame
M mollusques
C lupin
C céleri



Nos Plats

Couteaux à la persillade & Linguine (MG)	21.50 €
--	---------

Seiche Matsukasa (m) Risotto à l'encre de seiche et chorizo	27.50 €
---	---------

Coconut Ceviche de Saumon et frites maison (PL)	23.80 €
---	---------

Saumon mariné au citron vert, lait de coco, piment, rouge, gingembre, oignons

Linguine aux fruits de mer et crustacés bisque maison (PMC)	21.80 €
---	---------

Selon arrivage : moules, couteaux, langoustines, coques, saint-jacques

Chipirons (M) petits calamars à la persillade, Tagliatelles	22.20 €
---	---------

Filet de Bar (PLG) petits légumes, sauce à l'orange	23.80 €
---	---------

1/2 Homard bleu grillé bisque maison (CPL)	39.00 €
--	---------

beurre persillé, purée de pommes de terre

Entrecôte de Bœuf 300g UBF (M) maître d'hôtel	30.00 €
---	---------

frites maison et salade verte

Entrecôte de Bœuf 300g (ML) sauce Roquefort ou Poivre	31.00 €
---	---------

frites maison et salade verte

Tartare de Bœuf sur l'os à moëlle (MO)	22.00 €
--	---------

frites maison et salade verte

Le Burger (pain à la graine de courge) (GOMS)	21.00 €
---	---------

frites maison et salade verte (Steak haché 125g, fromage raclette, salade, tomate, sauce)

Salades repas

Salade de L'Estuaire (PMMC)	19.90 €
-----------------------------	---------

Salade verte, Tomate, Filet de poisson grillé, 2 noix de Saint-Jacques, 2 Crevettes roses, Fruits, vinaigrette

César Poulet (fomcsp)	18.40 €
-----------------------	---------

César Crevette Panko (OLmP)	19.40 €
-----------------------------	---------

Salade verte, Œuf, Filet de poulet pané ou crevettes panko, copeaux de parmesan, Tomates, Sauce césar maison (mayonnaise, anchois, parmesan, câpres, vinaigre)

Menu Plage

33.00 €

Trio de la mer ou Tomate mozzarella
ou Terrine de poisson sauce ciboulette

Plat du Jour ou Couteaux persillade, linguine
ou Burger

Ile flottante ou Glace 2 boules
ou Fondant Chocolat

Petite Faïm à l'apéritif

Planche de Charcuterie Ibérique

Chorizo, Chiffonnade de Serrano, Pâté, Saucisson au piment d'Espelette, Lomo Grande 20.00 €
Petite 12.60 €

Planche XXL (2/4 pers.)

Charcuteries, Fromages, Beignets de calamars, fleurs de courgettes, jalapeños, Gyoza de légumes, bouché de camembert, frites 38.00 €

Mix de beignets de Calamars, Crevettes (MOGPLS)

penko, fleurs de courgettes 13.50 €

Friture d'Eperlans (P) 9.80 €

Terrine du moment (O) 8.80 €



Apéritifs

Sangria Maison Le verre 18 cl	5.80 €
Pichet 50 cl	12.50 €
Pichet 1 L	19.50 €
Kir 15 cl (Cassis/Mûre/Pêche/Violette/Fraise)	4.70 €
Spritz 10 cl	9.90 €
Américano Maison 10 cl	9.90 €
Rosé Pamplémousse	4.70 €
Porto 5 cl / Pineau des Charentes 5 cl	5.20 €
Ricard 2,5 cl / Martini 5 cl	5.00 €
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	49.00 €
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 €



Cocktails

Mojito	9.80 €
(Rhum blanc, Citron vert, Menthe fraîche, sucre de canne, Tonic)	
Pinojito (Pineau, Citron vert, Menthe fraîche, eau gazeuse)	9.80 €
Caïpirina (Cachaça, Citron vert, sucre de canne)	10.00 €
Pina Colada (Rhum, Lait de coco, jus d'ananas)	9.80 €
Maï Tai (Rhum, Triple sec, Sucre, Citron vert, Sirop d'orgeat)	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 Jus : Ananas / Pamplémousse / Orange	7.80 €



Bières made in Royan

(33 cl) 8.00 €

Belle de Royan 5.5° (Blonde) dorée épicée, poivre et miel
Belle de la Criée 5.5° (Blanche - Bière de blé) Note de sauvignon
Belle du Diable 7.5° (Ambrée) Note de caramel, grains et épices
Belle de Nuit 7.5° (Brune - Stout) Note de café et whisky
Ruby du Cap 6° (Ambrée) Au pineau rouge
IPA de l'Estuaire 6° (Blonde) Franche amertume et notes exotiques

Digestifs

(5 cl) 8.00 €

Crème de Cognac / Cognac VS / Armagnac / Calvados
Limoncello / Grand-Marnier / Get 27 ou 31 / Mandarine Impériale
Marie Brizard / Cointreau / Manzanna
Cognac XO 10.00 €



Les Eaux

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

Nos Vins

Roses

Vin Charentais (VDP) Thierry Julion 75 cl	17.00 €
50 cl	14.00 €
37.5 cl	11.00 €
Côtes de Gascogne (IGP) Uby N°6 75 cl	24.00 €
Vin du Var PAYS D'OC IGP Gris Blanc 75 cl	25.00 €
Côtes de Provence Les Hauts De Mastrel AOP 75 cl	26.00 €
50 cl	23.00 €

Blancs

Vin Charentais (VDP) Thierry Julion 75 cl	17.00 €
50 cl	14.00 €
37,5 cl	11.00 €
Côtes de Gascogne (IGP) Uby N°3 75 cl	24.00 €
Uby N°4 75 cl - Moelleux	29.00 €
Vins de Bourgogne Chablis AOP 75 cl	39.00 €
Vin de Loire Muscadet sur lie AOC Château la Galissonnière 75 cl	24.00 €
Vin de Bordeaux Entre Deux Mers AOP 75 cl	24.00 €
Vin du Pays Basque Egiategia VDF 75 cl	26.00 €
Pessac Léognan (AOP) 75 cl	39.80 €

Rouges

Vin Charentais (VDP) Thierry Julion 75 cl	17.00 €
50 cl	14.00 €
37.5 cl	11.00 €
Vin de Bordeaux Château Ferthis AOP 75 cl	23.00 €
37,5 cl	18.00 €
Pessac Léognan (AOP) Etoile by Haut Nougnet 75 cl	39.80 €
Côtes de Gascogne (IGP) Uby N°7 75 cl	24.00 €
Vin de Loire Saumur Champigny AOP Domaine Filliatreau 75 cl	27.00 €
37,5 cl	23.00 €

au verre 15 cl

Rosé

Côtes de Provence	6.00 €
Uby (Côtes de Gascogne)	6.00 €
Egiategia (Basque)	6.00 €

Blanc

Entre deux Mers	6.00 €
Muscadet (Loire)	6.00 €
Chablis (Bourgogne)	8.00 €
Uby (Côtes de Gascogne)	6.00 €
Egiategia (Basque)	6.40 €

Blanc moëlleux

Uby n°4 (Gascogne)	7.00 €
--------------------	--------

Rouge

Saumur Champigny	6.50 €
Pessac Léognan (Bordeaux)	8.50 €

Vin Charentais

Rouge / Rosé ou Blanc	5.00 €
--------------------------	--------



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