

# MENU MIDI

De 12h à 14h

## ENTRÉES

---

Encornets au pesto rosso	8.5
Couteaux de mer en persillade : 7 ou 12 pièces	8.5 / 12.5
Sardines grillées	9
Tranche de chair de boudin basque Louis Ospital	8
Boulettes de dinde au maïs, sauce aux poivrons rôtis	9
Beignets de chou-fleur, sauce citron	8.5
Trio de tratinades	7.5
Moules : <i>petite / grande (selon la saison)</i>	6 / 11

## FRUITS DE MER

---

Langoustines mayonnaise : <i>petite / grande</i>	12 / 24
Huîtres de l'île de ré n°3 : 6 / 9 / 12	9 / 13 / 17
Bulots mayonnaise : <i>petite / grande</i>	6.5 / 13
Crevettes mayonnaise : <i>petite / grande</i>	6.5 / 13
Rillettes de poisson	8

## PLATS DU JOUR

*(voir ardoise)*

---

Poisson & son accompagnement  
Viande & son accompagnement  
Plat végétarien & son accompagnement  
Salade du jour  
Tarte du jour

## DESSERTS

---

Brownie au chocolat et noix de Pécan	7
Tarte aux fruits du jour	7.5
Dessert du jour <i>(voir ardoise)</i>	

## ACCOMPAGNEMENTS

---

Pommes de terres sautées	4
Salade verte	3.5
Accompagnement du jour <i>(voir ardoise)</i>	

Saint Félicien	6
Chèvre crémeux	4
Camembert rôti pour 2	9

## FROMAGES ENTIERES

Planche mixte : saucisson Ibaima, jambon cru Ibaima, chorizo Ibaima, chèvre crémeux, camembert	19
Planche charcuterie Ibaima : saucisson Ibaima, jambon cru Ibaima, chorizo Ibaima	18
Planche de la mer : 3 huîtres, crevettes mayonnaise, bulots, rillettes de poisson	22

## GRANDES PLANCHES

Planchette de jambon cru Ibaima	9
Planchette de saucisson Ibaima	6
Planchette de chorizo Ibaima	7.5
Saucisson entier à trancher	6

## CHARCUTERIES Louis Ospital Pays Basque

# TAPAS

De 12h à 22h30 - Commande au bar

Notre équipe de cuisine vous propose une carte vivante !  
 Nous travaillons les produits frais au gré des arrivages, des saisons, du temps et des envies.

## GRILLADES À LA PLANCHA

Encornets au pesto rosso	8.5
Couteaux de mer en persillade : 7 ou 12 pièces	8.5 / 12.5
Sardines grillées	9
Tranche de chair de boudin basque Louis Ospital	8
Boulettes de dinde au maïs, sauce aux poivrons rôtis	9
Beignets de chou-fleur, sauce citron	8.5
Trio de tratinades	7.5
Moules : petite / grande (selon la saison)	6 / 11

## FRUITS DE MER

Langoustines mayonnaise : petite / grande	12 / 24
Huîtres de l'île de ré n°3 : 6 / 9 / 12	9 / 13 / 17
Bulots mayonnaise : petite / grande	6.5 / 13
Crevettes mayonnaise : petite / grande	6.5 / 13
Rillettes de poisson	8

## VINS

### ROUGES

	Verre	Bouteille
AOC Fiefs Vendéens - Domaine de la Barbinière - Silex 2018	3.5	19
IGB Val de Loire - Eric Chevalier - Emeri 2018	4	22
IGP Vaucluse - Domaine Gravellette - Ju de Vie 2018	3.8	20
Vin de France (66) - Jean-Philippe Padlé - Petit Taureau 2016	5	30
AOC Côtes de Castillon - Château Brandeau - Petit Brandeau 2016	4.5	25
IGP Île de Beauté - Innamurata	3.4	18

### BLANCS

AOC Fiefs Vendéens - Domaine de la Barbinière - Silex 2018	3.5	19
AOC Muscadet Côtes de Grandieu - Eric Chevalier - Clos de la Butte	4	22
AOC Languedoc - Mas des Agrounelles - La Valière 2018	5	28
Vin de pays Charentais - Dani D - Maine au bois 2017	3.5	19
AOC Anjou Couteaux de la Loire - Alain Boré - Domaine du Fresche	5.5	35
IGP Côtes de Gascogne - Charmes d'Automne	4	25

### ROSÉS

AOC Rosé de Loire - Domaine du Fresche	3.2	18
AOC Luberon - Fontvert - Le Roucas 2018	3.5	19
IGP Île de Beauté - San Pieru	3.2	17
AOP Côtes de Provence - Ferry Lacombe	4	25

Prix en Euros TTC, service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



# LE FRANCE 1

*Bar de la mer*

## LA ROCHELLE

CARTE BOISSONS

## BOISSONS CHAUDES

Espresso	1.5
Double espresso	3
Thé : vert jasmin, noir ceylan, noir breakfast, noir fruits rouges, noir citron flowers	3
Infusion : camomille, verveine	3

## BOISSONS FROIDES

Jus de fruits Meneau : pomme, orange, fraise, ananas, cranberry, banane, tomate	3
Sodas : coca-cola, sprite, orangina, fuze tea	3.7
Citronnade maison	3.5
Sirop	2
Diabolo	3
Café frappé	4.5

## BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl	BOUTEILLE	33cl
Kronenbourg	3	5.5	Corona	5.5
Grimbergen Ambrée	3.6	6.5	Goose IPA	5.5
1664 Blanche	3.6	6.5	Jack Beer	5.5

## DIGESTIFS - APÉRITIFS

Pineau Blanc Godet - 4cl	3.5
Pineau Rouge Godet - 4cl	3.5
Martini Rosso - 5cl	3.5
Martini Blanco - 5cl	3.5
Menthe Pastille	4
Bailey's - 4cl	6.5
Get 27 - 5cl	6.5
Ricard - 2cl	2.5

## ALCOOL

### RHUM

Bacardi Oro - 4cl	7
Bacardi Carta Blanca - 4cl	7
Zacapa 23y - 4cl	12
J. Bally 2002 - 4cl	9
Diplomatico - 4cl	8

### GIN

Hendrick's - 4cl	8
Bombay Sapphire - 4cl	7
Gin Retha - 4cl	8

### VODKA

Eristoff - 4cl	7
----------------	---

## COCKTAILS

### AVEC ALCOOL

Mojito - 8cl	8
Caïpirinha - 8cl	8
Bloody Mary - 8cl	8
Spritz - 8cl	8
Maï Taiï - 8cl	8
Planteur maison - 8cl aux fruits rouges / traditionnel	6

### SHOOTERS

Shooter	3
Shooter + supplément	4.5

### WHISKY

William Lawson - 4cl	7
Glenlivet Founders - 4cl	9
Jack Daniels - 4cl	8

### SPÉCIAL

Cognac VS - 4cl	9
Supplément soft	0.5

### SANS ALCOOL

3 fruits	6.5
Virgin Mojito	6.5

### TI - PUNCH

3 Rivières	6
Montebello	6
Damoiseau	6
Père Labat	8