

# MENU BOISSON

## BIÈRES

Kronenbourg 1947	3 / 5.5
1664 Blanche	3.6 / 6.5
Grimbergen Ambrée	3.6 / 6.5
Picon	3.4 / 6
Corona - Bouteille	5.5
PIP Double Hop - Bouteille	5.5
Bière du moment - Bouteille	5.5

## SPIRITUEUX + SOFT 0.5€

William Lawson	7
Jack Daniel's	7.5
Glenlivet Founders	9
Bacardi - Carta Blanca / Carta Oro	7
Santa Teresa 1796	12
Diplomatico	9
Bombay Sapphire	7
G'Vine	7.5
Cognac Godet	9

## APÉRITIFS / DIGESTIFS

Ricard	2.5
Get 27	6
Martini - Rosso / Blanco	3,5
Menthe Pastille	4
Bailey's	6
Kahlua	6
Fernet Branca	6
Pineau Blanc Godet	3.5
Pineau Rouge Godet	3.5

## TI'PUNCH

Ti'Punch 3 Rivières (50°)	6
Ti'Punch Montebello (50°)	6
Ti'Punch Père Labat (59°)	8

## COCKTAILS

Les Mojitos	8 / 10
<i>Rhum Bacardi ou Rhum Père Labat, Citron vert, cassonade, angostura bitters, menthe, Perrier</i>	
Caïpis	8
<i>Cachaça ou vodka, citron vert, cassonade</i>	
Les Mules	9
<i>Vodka ou Gin ou Rhum Ambré, citron vert, gingerbeer, angostura bitters</i>	
Pink Lady	8
<i>Gin G'Vine, citron, grenadine, blanc d'oeuf</i>	
Tom & Antoine Collin's	8
<i>Gin G'Vine ou tequila, citron, sirop de concombre, menthe, Perrier</i>	
Mai Thaï	8
<i>Rhum blanc, rhum ambré, citron vert, sirop d'orgeat, jus d'ananas</i>	
Bloody Mary	8
<i>Vodka, citron, jus de tomates, sel de céleri, tabasco, sauce Worcestershire</i>	
Les Spritz	7
<i>Aperol ou Martini Fiero, Prosecco, Perrier, Orange</i>	
Long Island Ice Tea	10
<i>Gin, Tequila, Vodka, Rhum, Triple Sec, citron, Coca-Cola</i>	
Planteur	6
<i>Rhum, fruits exotiques</i>	

## SHOOTERS

Jaggermeister	3.5
Get 27	3
Menthe Pastille	3
Alcool / sirop	3
Vodka / Get 27	4
Baby Guinness - Liqueur de café, Baley's	4
Madeleine - Ananas, Ameretto, Cointreau	4
Krakenito - Kraken, Ameretto, Citron	4
Kamikaze - Vodka, Triple sec, Citron vert	4

**LE FRANCE 1**  
Bar de la mer  
LA ROCHELLE

Prix service inclus

# VINS

## BLANC

---

Maine au Bois - <i>Vin de Pays Charentais</i>	4	25
Domaine de La Grange - <i>Muscadet Sèvre &amp; Maine</i>	3.5	19
Charmes d'Automne - <i>Pays de Gascogne</i>	4.5	27
Le Chatillet - <i>Sancerre</i>	6.5	38

## ROUGE

---

Innamurata - <i>Vin de Pays Corse</i>	3.5	19
Vin de Fada - <i>Languedoc AOP</i>	4.5	27
Domaine du Cèdre - <i>Saint-Nicolas de Bourgueil</i>	4.1	24

## ROSÉ

---

San Pieru - <i>Vin de Pays Corse</i>	3.7	21
Ferry Lacombe - <i>Côtes de Provence</i>	4.5	27
Moment de Plaisir - <i>IGP Pays d'Oc</i>	3.5	19

## LES BULLES

---

Tsarine - <i>Champagne</i>	8.5	65
Prosecco	5.5	45

## SOFT

Sodas - <i>Matos, Coca-Cola, Coca-Cola Light, Orangina, Ice-Tea</i>	3.5
Jus de fruit - <i>Orange, Pomme, Cranberry, Ananas, Banane, Fraise, Pamplemousse Rose</i>	3.5
Citronnade maison	3.5
Café	1.5
Double espresso	3
Chocolat chaud	3
Thé / Infusion - <i>Vert menthe, Vert Jasmin, Vert Exotique, Vert Gun powder, Noir Ceylan, Noir Fruits rouges, Noir Breakfast, Noir Ceylan / Camomille, Verveine</i>	3
Café Frappé - <i>Café, sirop de vanille, crème</i>	4.5



  
**LE FRANCE 1**  
*Bar de la mer*  
LA ROCHELLE

Prix service inclus

# 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 : 6 pièces	9
Tranche de chair de boudin basque Louis Ospital	8
Assortiments de 3 verrines & dips végétariens	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	7.5

## PLATS DU JOUR

( VOIR ARDOISE )

Poisson & son accompagnement  
Viande & son accompagnement  
Salade du jour  
Tarte ou cake du jour

## DESSERTS

Brownie maison, coulis de fruits et crème fouettée	7
Tarte aux fruits du jour	7
Dessert du moment ( <i>voir ardoise</i> )	

## ACCOMPAGNEMENTS

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

Prix service inclus

# TAPAS

DE 14H À 22H30

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 : 6 pièces	8
Tranche de chair de boudin basque Louis Ospital	8
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
Crevettes mayonnaise : petite / grande	6.5 / 13
Rillettes de poisson	7.5

## CHARCUTERIES

Planchette de jambon sec	7
Terrine maison du moment - La Fabuleuse Cantine	8
Saucisson entier à trancher	6

## FROMAGES ENTIERS

Saint Marcellin	6
Chèvre crémeux	4
Fromage de brebis	6

## PLANCHES

Planche mixte : saucisson, jambon sec, terrine du moment, chèvre crémeux, fromage de brebis	19
Planche charcuterie : saucisson, jambon sec, terrine du moment	17
Assortiments de 3 verrines & dips végétariens	7.5

Prix service inclus

  
**LE FRANCE 1**  
*Bar de la mer*  
LA ROCHELLE