



LE FRANCE 1

Cuisine de la mer

LA ROCHELLE



MENU MIDI

de 12h à 14h

formule midi

Entrée/plat ou plat/dessert - 19€

Entrée/plat/dessert - 24€

entrée 6€

- Salade de lentilles aux petits légumes et fêta 
- Poulpe rôti, sauce curry rouge et ail noir
- Croustillant de boudin basque

plat 15€

- Risotto de la cheffe à la gambas, bisque de crevettes grillées
 - Chilli sin carne 
- Filet mignon de porc, sauce au cidre, grenailles rôties

dessert 6€

- Gâteau au chocolat sans gluten
- Pavlova de la cheffe aux fruits de saison
 - Panna Cota à la mangue
 - Café gourmand +2€

côté mer

Rillettes de
poisson maison

7€

Crevettes
mayonnaise

8€

Huitres de l'île de Ré n°3

L'Ostreica - 6, 9 ou 12 pièces

9, 13 ou 17€

MENU SOIR

de 19h à 21h30

côté mer

Encornets au
pesto rosso

9€

Gravlax de
poisson

10€

Huitres n°3
6, 9 ou 12 pièces

9, 13 ou 17€

Crevettes
mayonnaise

8€

Rillettes de
poisson maison

7€

les planches

Planche du France 1 **22€**

*Assortiment de tapas de la
cheffe*



Planche végétarienne **15€**

*Tartinades, croustillant de
tofu, cake et fromage*



Planche mer **17€**

*Rillettes de poisson maison,
cake au poisson, gravlax,
crevettes*

Planche terre **19€**

*Assortiment de charcuteries et
fromages*

le chaud

Fromage rôti au four

8,5€

Tranche de boudin
basque Louis Ospital

9€

Pommes de terre rôties

Supplément cheddar +1€

5€

le sucré

Dessert du jour

Glaces artisanales Clément

*chocolat noir, chocolat blanc, vanille,
framboise, fruits de la passion*

6€

5€

Merci de prévenir les serveurs pour toute allergie et intolérance.
Prix du service inclus.



GIN

Bramble 15cl dont 5cl d'alcool 8€
Bombay original, jus de citron, fruits rouges

Gin Basil Smash 15cl dont 5cl d'alcool 9€
Bombay original, jus de citron, sucre, basilic, émulsifiant

♥ **Jimmy Collin's** 20cl dont 4cl d'alcool 10€
Hendrick's, citron, menthe, sirop concombre, Perrier

Melifera tonic 20cl dont 4cl d'alcool 9€
Melifera (iø-bio), Schweppes tonic

RHUM

Mojito ou Mojito fruits 20cl dont 4,5cl d'alcool 9€
Bacardi blanca, citron vert, cassonade, menthe, Perrier
Version fruits rouges ou passion disponible +1€

Caípirinha 8cl dont 4cl d'alcool 9€
Cachaça Leblon, citron vert, cassonade

♥ **Maï Tai du France 1** 12cl dont 5cl d'alcool 8,5€
Bacardi blanca&spiced, Shrub orange, citron, orgeat

Piña colada 30cl dont 6,5cl d'alcool 9€
Bacardi blanca&spiced, crème de coco, liqueur de coco, liqueur de vanille, citron, ananas

♥ **Zombie** 18cl dont 7,5cl d'alcool 11€
Bacardi oro et blanca, pamplemousse, citron, ananas, sirop de falerum, Angostura bitters

Ti'punch Damoiseau/Père Labat 6€/8€
5cl dont 4cl d'alcool
Rhum agricole, citron vert, cassonade

Planteur 20cl dont 4cl d'alcool 6,5€
Rhum agricole et jus de fruits exotiques

VODKA

♥ **Pornstar martini** 18cl dont 10cl d'alcool 11€
Vodka 42 Below, punch passion, purée fruits de la passion, citron, liqueur de vanille, shooter de Prosecco

♥ **Espresso martini** 15cl dont 6cl d'alcool 10€
Vodka 42 Below, espresso, liqueur de café, sucre

AUTRES

Long Island Iced Tea 20cl dont 7,5cl d'alcool 12€
Vodka, Gin, Tequila, Rhum, Triple sec, citron, cola

♥ **Amaretto sour** 15cl dont 6cl d'alcool 8€
Amaretto, citron, sucre, Angostura bitters, émulsifiant

Margarita 15cl dont 6cl d'alcool 9€
Tequila Olmeca, Triple sec, citron, sucre

Aperol spritz 20cl dont 15cl d'alcool 9€
Aperol, Prosecco, Perrier, orange

Hugo spritz 20cl dont 15cl d'alcool 10€
Bombay original, Hendrick's St Germain, Prosecco, Perrier, menthe, concombre

Les Mules 20cl dont 4,5cl d'alcool 9€
Gin ou Vodka ou Rhum, citron vert, Du Matos

Mojignac 20cl dont 4,5cl d'alcool 10€
Ifrít VSOP, citron vert, cassonade, menthe, Perrier



LES SIGNATURES

Sheitana 15cl dont 6cl d'alcool 10€
Gin Melifera bio, Gin Bombay, Chambord, citron, sirop de pistache, émulsifiant

Spicy Maggie 17cl dont 6cl d'alcool 10€
1800 reposado, hispano Jalapeños, citron, agave

Pomoulo 14cl dont 5,5cl d'alcool 9€
Sailor Jerry, Campari, shrub orange, pomelo, citron, sirop ananas passion

Americciano 15cl dont 6cl d'alcool 9€
Bourbon, liqueur café, crème rhum vieux, café

Le Berings 15cl dont 6,5cl d'alcool 9€
Bourbon, Amaretto, citron, vanille, bitters, émulsifiant

Chocognac 10cl dont 5cl d'alcool 10€
Ifrít VSOP, bitters cacao, sirop de vanille



BOISSONS

MOCKTAILS

Cocktails sans alcool

6€

Virgin Mojito

Citron vert, cassonade, menthe, perrier

Virgin Maï Tai

Jus d'ananas, citron, sirop d'orgeat

Virgin Spritz

Martini sans alcool, perrier, orange

Virgin Piña colada

Jus d'ananas, crème de coco, citron, vanille

Koh Samui

Jus d'ananas, passion, citron, sirop de falernum

BOISSONS CHAUDES

Expresso / allongé 1,8€

Double expresso 3,2€

Crème 2,8€

Chocolat chaud 4€

Thé ou infusion 3€

Vert gunpowder, Noir fruits rouges, Earl Grey, Oddong
rhubarbe & amandes, Verveine

SOFTS

🍋 Du Matos 4€

🍋 Bergote 4€

Sodas..... 3,7€

Breizh Cola, Perrier

Jus de fruits (25cl)..... 3,5€

Orange, ananas, pomme, cranberry, tomate

Sirop ou diabolo..... 1,5€ / 3€

Pêche, menthe, grenadine, fraise, violette, orgeat

Evian ou Badoit 1L 5€

Citronnade maison 4€

Thé glacé maison 4€

Café frappé ou lait frappé 4,5€

SPIRITUEUX + soft 0,5€

4cl

Whisky

Old Warwick - blend écosses 40% - frais léger 6€

Pertuis 5 ans - pure malt 42,6% - affinage Île de Ré.. 8€

Bushmills 10 ans - Single malt 40% - doux, équilibré 9€

♥ Ninkasi - single malt 46% - affinage fût de chardonnay 10€

Lot 40 rye - Canada 43% - vieilli en fût de chêne... 10€

Rhum

Bacardi carta blanca - Cuba 37,5% 6,5€

♥ Rhum vieux 5ans - Panama 40% - affinage pineau 8€

Rhum vieux 10ans - Panama 40% - affinage cognac 9€

Pyrat XO - Anguilla 40% - 15ans 10€

Gin

Bombay original - Angleterre 40% 6,5€

Hendrick's - Ecosse 41,2% 9€

♥ Melifera - Île d'Oléron 43% 8,5€

Brandy

♥ IFRIT VSOP - Charente 40% - affinage fût de rhum 8€

Cognac VS - Lheraud - Charente 40%..... 8,5€

Autres

♥ Nixta - Mexique 30% - liqueur de maïs 8€

Hakata no hana - Japon 25% - patate douce 6€

Lokita 8ans. - Mexique 40% - mezkal 12€

BIÈRES

Pression

	25cl	50cl
Kronembourg - 5°	3€	5,8€
1664 blanche - 5°	3,8€	7,2€
Big Job IPA - 7,2°	4,5€	8,5€

Bouteilles

	33cl
Corona	6,9€
Blonde lager au maïs - 4,5°	
Pietra Rossa	6,9€
Bière rouge corse, arôme mûre, framboise et griotte - 6,5°	

APÉRITIFS/DIGESTIFS

Ricard - 2cl	3€
Martini rosso / blanco - 8cl	6€
Menthe pastille - 6cl	6€
Bailey's/Crème de rhum vieux - 5cl	6€
Pineau blanc ou rouge - 6cl	6€

SHOOTERS

	2cl
Irish Macadam	4€
Jameson, gingembre, noix de macadamia	
Baby Guinness	4€
Liqueur de café et Bailey's	
Madeleine	3,5€
Cointreau, Amaretto, jus d'ananas	
Menthe pastille / alcool & sirop	3€

VINS

Blanc

	12cl	50cl	75cl
Les bécasses blanches	3,8€	13,6€	20€
Vin de pays charentais - Sauvignon			
 D. Haut marin - Vénus	4,6€	-	26€
IGP côte de Gascogne - Gros manseng			
 Anne de Joyeuse - Oustal	4,5€	-	26€
IGP pays d'oc - Chardonnay, sauvignon			

Rouge

 Le clos des jarres - Tralari	3,9€	14,5€	-
 IGP Côteaux de Peyriac - Syrah, Grenache, Carignan - Vin naturel & bio			
 Vignerons de Buzet - SANS	4,4€	-	25€
AOC Buzet - Merlot, Cab. franc, Cab. sauv.			
 D. La Piffaudère - Pif Gamay	5,3€	-	29€
 AOC Tourraine - Gamay			

Rosé

Les bécasses blanches	3,8€	13,6€	20€
IGP Charentais - Merlot/Cabernet Sauvignon			
D. Inna - Pierrevert	4,2€	-	23€
Provence - Syrah/Grenache			

Les bulles

Mionetto	5,5€	-	30€
Prosecco DOC Treviso - extra dry			
Domaine ERIC LEGRAND	-	-	54€
Champagne - Pinot noir, Chardonnay, Pinot Blanc			