

Formule rapide du midi Menu du jour 15.50 €
Choix d'entrées + plats du jour aux choix + desserts
Uniquement le midi en semaine.

Les bouillabaisse mini 2 pers
Sur commande 24h à l'avance

Bouillabaisse de poissons (rouget barbet, dorade royale, grondin, rascasse, dorade sébaste) **36.50€ par pers**

Bouillabaisse de poissons et coquillages (rouget barbet, dorade royale, Grondin, rascasse, dorade sébaste, coques, palourdes, amandes de mer, crevettes roses, moules d' Espagne.) **45.50€ par pers**

Bouillabaisse de poissons, coquillages et crustacés mini 4 pers
(rouget barbet, dorade royale, grondin, rascasse, dorade sébaste, bar de ligne, coques, palourdes, amandes de mer, crevettes roses, moules d'Espagne, langoustines, homard du vivier et langouste) **70.00€ par pers**

Toutes les bouillabaisse sont accompagnées de rouille et croûtons à l'ail, pommes anglaises, légumes tournés à la vapeur et pour finir un velouté de homard maison vous est servi.

Menu enfant 15.50 €

**Filet de bœuf poêle ou saumon grillé garniture du jour +
fromage blanc ou 2 boules de glace**

Laissez vous séduire
par le menu surprise du chef sur le thème:
Autour de la mer

Les 8 créations seul 55.00 €
Avec l'accord mets et vins 85.00 €

Entrée + Plat chaud ou plat + dessert 21.50 €

Menu complet de la Madrague 26,50 €

L'assiette de la mer sup. 3.00 €

*(3 huîtres Marennes d'Oléron n°3, 2 amandes, 3 palourdes, 3 bulots,
3 crevettes roses, 3 moules d'Espagne)*

Ou

*Soupière de soupe de poissons de roche et crustacés à la méditerranéenne
(servie avec rouille, croûtons à l'ail , fromage râpé)*

Ou

Assiette de campagne

(la terrine maison du chef à l'ancienne, saucisson paysan, jambon de pays)

Ou

St Marcellin chaud sur toasts, jeunes pousses de salade au vinaigre balsamique et magret fumé

L'incontournable marmite de moules marinières ou au curry à la provençale (800 grs)

Ou

Poêle de crevettes roses à la Chartreuse verte

Ou

Soufflé de noix de st Jacques fraîches coraillées au coulis de crustacé

Ou

Magret de canard du sud ouest au miel et mangues fraîches poivrées

Ou

Soupière de Velouté de homard maison

Fromage blanc faisselle à la crème

Ou

1/2 St Marcellin affiné et sa mesclun à l'huile de noix

Ou

L'assiette des saveurs

Ou

Dessert du jour

Le menu pleine mer suggestion du moment 19.90 €

Les 6 huîtres spéciale Marennes d'Oléron n°3

+

soupe de poissons de roches et crustacé à la méditerranéenne,
rouille, croûtons à l'ail, fromage râpé,

+

fromage blanc ou sorbet 2 boules

+

1 verre de muscadet

Menu du grand large

Le menu complet 3 plats + la pause fraîcheur + fromage et dessert 49,50 €
Le menu 2 plats entrée froide + 1 plat aux choix + fromage et dessert 39,50 €

*Carpaccio de coppa aux pétales de parmesan Reggiano et roquette
au vinaigre balsamique, Granité de Lambrosco*

Ou

*Tartare de saumon sauvage au citron vert et granit Smith à l'aneth,
Espuma d'avocat*

Ou

L'assiette grand large

(4 huîtres Gillardeau, 2 amandes de mer, 3 palourdes, 3 crevettes roses, 3 bulots, 3 moules d'Espagne)

Ou

*Marbré de foie gras de canard maison au Tariquet,
mesclun à l'huile d'olive aux essences de truffes et son pain au lait chaud*

Ou

L'assiette Atlantique sup 4.00 €

*(2 huîtres Marenne d'Oléron n°2, 2 huîtres Marennes d'Oléron n°3,
2 huîtres Gillardeau n°4 , 2 huîtres Gillardeau n°2)*

Poêlée de moules, crevettes roses, palourdes, au lard fumé et Muscadet

Ou

Soupière de Velouté de Homard maison à la truffe

La pause fraîcheur sorbet citron arrosé de Limoncello

Poêlé de noix de St Jacques fraîches au Noilly Prat, fondue de poireaux aux lard fumé

Ou

Trio des Mers (saumon sauvage, espadon, gambas) grillé à la plancha

Ou

Filet de bœuf du Limousin, poêlée de Morilles à la crème

Ou

1/2 Homard Breton du vivier grillé à la plancha sup 7.00€

L'assiette de fromages des Alpes affinés

Ou

1/2 St Marcellin affiné ou fromage blanc faisselle

L'assiette des saveurs ou 1 dessert aux choix

Les saveurs de la mer, monter votre assiette

Les huîtres

Marennes d'Oléron n°3	Marennes d'Oléron n°2	Gillardeau n°4	Gillardeau n°2
les 6 huîtres 14.00€	les 6 huîtres 16.50€	les 6 huîtres 16.90€	les 6 huîtres 21.90€
les 9 huîtres 19.50€	les 9 huîtres 22.90€	les 9 huîtres 24.50€	les 9 huîtres 28.90€
les 12 huîtres 22.00€	les 12 huîtres 25.90€	les 12 huîtres 29.50€	

Coquillages et crustacés

Les 3 crevettes roses 3.20€, les 3 bulots 3.20€, les 3 palourdes 2.50€,
Les 3 amandes de mer 2.00€, les 3 moules 2.00€, les 3 langoustines 7.90€,
Oursin la pièce selon arrivage 3.50€, tourteau entier 16.00€

les saveurs du jardin

Assiette de campagne Terrine maison du chef à l'ancienne, saucissons paysan, jambon cru de Pays	12.50 €
Marbré de foie gras de canard maison aux essences de Fariguet, mesclun à l'huile d'olive à la truffe et son pain au lait chaud	17.00€
Tartare de Saumon maison au citron vert et granit Smith à l'aneth, espuma d'avocat	13.90€
Salade de st Marcellin chaud (jeunes pousses de salades, st Marcellin, magret fumé, noix)	11.50€
Carpaccio de Coppa aux pétales de parmesan Réggiano, roquettes au balsamique, granité de Lambrusco	13.50€

Entrées chaudes

poêlé de crevettes roses, moules et palourdes au lard fumé	15.50€
Foie gras de canard frais poêlé aux figues et framboises fraîches	22.50€
Poêlée de st Jacques fraîches au beurre d'ail flambée au Cognac	19.90€
Soupe de poissons de roche à la méditerranéenne (rouille, croûtons à l'ail et fromage râpé)	12.50€
Velouté de Homard maison et sorbet citron au gingembre confit	14.50€

Les poissons du marché

Escalope de saumon sauvage grillé à la fleur de sel	15.90€
Pavé d'espadon grillé à la plancha	17.50€
Daurade Royale grillée à la plancha et cuite à base température (pièce de 500 à 600 grs)	22.50€
Bar de ligne grillé à la fleur de sel et huile d'olive vierge (pièce de 500 à 600 grs)	23.50€
poêlé cuisses de grenouilles cuites au beurre persillé	18.50€
Grosses Gambas poêlé au beurre d'ail flambées au Cognac	24.50€
Le homard Breton du vivier grillé à la plancha ou cuisson au court bouillon	49.90€
Le homard Canadien du vivier grillé à la plancha	35.00€

Sur le billot du chef

Filet de bœuf grillé origine France race Limousine	23.00€
Filet de bœuf origine France race Limousine aux morilles à la crème	27.50€
Magret de canard entier grillé à la fleur de sel de guerande 350 à 400grs	19.90€