

Nouveau propriétaire depuis le 12decembre 2005



Nos entrées et fruits de Mer

<i>Les Huîtres de Marennes Oléron</i>	Les 6 N°3	8.50 €
	Les 9 N°3	12.00 €
<i>Huîtres spéciales N°3</i>	Les 12 N°3	16.00 €

Conseillé par le chef ***

Foie Gras de Canard poêlé Maison au vinaigre balsamique *** 13.50 €

Assiette de saumon mariné maison au sel fou de l'île de Ré *** 8.50 €

Duo Marennes Oléron (3 huîtres, 3 langoustines) 9.00 €

Tartare de thon rouge aux écorces de citron vert *** 8.00 €

Tartare de saumon frais au gingembre et à l'aneth 7.50 €

Duo du pêcheur 7.50 €
(Assiette de bulots et crevettes roses mayonnaise)

Buisson de crevettes roses (les 10) 9.00 €

Assiette de bulots mayonnaise 7.50 €

Buisson de langoustines en demoiselle (les 10) 12.50 €

Melon au pineau 7.50 €

Melon au jambon de pays 7.00 €

Assiette Dégustation 12.90 €

(3 huîtres spéciales JAUD, 6 crevettes roses, Bulots mayonnaises, crevettes grises, langoustine.)

Plateau Découverte 18.80 €

6 huîtres spéciales JAUD, 6 crevettes roses, amandes Bulots mayonnaises, crevettes grises, 2 langoustines.

Plateau Dégustation 26.50 €

8 huîtres spéciales JAUD, 8 crevettes roses, Bulots mayonnaises, crevettes grises, 3 langoustines.

Plateau Chalut

Pour 2 Pers 75 €

12 Huîtres spécial Jaud n°3, Bulots mayonnaises, crevettes grises,
Crevettes roses, 6 langoustines, ½ Tourteau par personne
Supplément ½ Homard 15 EUROS par personne sur réservation

Nos Moules frites

Selon saison Juin à octobre

Moule Marinière	9.50 €
Moule à la crème	9.90 €
Moule au Curry	9.90 €
Moule à la CHT'I (Moules cuisinées à la bière Fisher)	9.50 €
Moule au pineau des Charentes	10.90 €
Moule au Beurre d'escargot	10.90 €

Nos Salades Gourmandes

Salade Nordique Salade, tomate, saumon mariné, avocat et crevettes roses, oeuf dur, mayonnaise 11.90 €

Salade Charentaise Salade, tomates, melon et jambon de pays 10.50 €

Salade fraîcheur 11.90 €
Salade, tomate, avocat, pamplemousse, crevettes roses, gambas grillées

Poissons coquillages et Crustacés

Les Ardoises du chef, profité des offres de la Criée

<i>Pavé de saumon a la plancha sauce béarnaise maison</i>	12.90 €
<i>Friture d'éperlans sauce béarnaise maison</i>	12.90 €
<i>Croustillant de dos de sandre en vinaigrette d'agrumes</i>	14.30 €
<i>Piccatta de thon rouge et sa caponatta de légumes frais</i>	14.20€
<i>Noix de Saint Jacques en persillade</i>	16.90 €
<i>Noix de Saint Jacques au pineau des Charentes</i>	16.90 €
<i>Brochette de Saint jacques et de gambas grillées Sauce au Noilly</i>	16.90 €
<i>Notre belle sole meunière</i>	19.60 €
<i>Couronne de Gambas grillées 6 Pièces (décortiquées).</i>	14.50 €
<i>Gambas grillées flambées au Cognac 6 Pièces (décortiquées).</i>	15.50 €
<i>Turbot braisé au vin de sancerre</i>	18.90 €

Nos Viandes

<i>Faux filet de bœuf</i>	11.90 €
<i>Tartare de bœuf a votre façon</i>	11.70 €
<i>Carpaccio de bœuf au câpres capucines</i>	12.90 €
<i>Entrecôte de bœuf (350 grs) poêlée au beurre et sa tombée d'échalote</i>	15.90 €
<i>Le choix des sauces maison : roquefort, poivre ou béarnaise.</i>	

Nos Desserts

Douceur et fraîcheur a la foie

<i>Tiramisu maison</i>	6.00 €
<i>Fraises au sucre</i>	5.50 €
<i>Moelleux au chocolat et sa glace vanille</i>	6.00 €
<i>Coupe de fruits frais</i>	5.50 €
<i>Mousse au chocolat</i>	5.00 €
<i>Assiette de fromages, salade</i>	5.00 €

Carte de Glace & Desserts Givrés

<u>Coupe des îles</u> <i>Glace rhum raisin fruits frais, Rhum brun et chantilly</i>	7.50 €
<u>La Malibu</u> <i>Sorbet ananas des tropiques arrosé de Malibu et chantilly</i>	7.50 €
<u>La Caraïbe</u> <i>Sorbet fruit de la passion au jus de maracujas, sorbet mangue et Sorbet ananas du tropique, chantilly</i>	7.00 €
<u>Dame blanche</u> : <i>glace vanille, chocolat chaud et chantilly</i>	6.00 €
<u>Sorbets au choix 3 Boules</u>	5.50 €
<i>Ananas des tropiques, poire, citron vert, cassis, framboise, Fruit de la passion, mangue, pamplemousse.</i>	
<u>Glaces au choix 3 Boules</u>	5.50 €
<i>Vanille, café, chocolat, pistache, fraise, menthe chocolat</i>	
<i>Supplément chantilly</i>	1.50 €
<u>Les Desserts Givrés</u>	7.00 €
<u>Iceberg</u> <i>(fraîcheur assurée) Glace Menthe Chocolat servit dans un verre givré Arrosé de liqueur de menthe 4 CL</i>	
<u>William's</u> <i>Sorbet poire servi dans un verre givré, arrosé d'eau de vie de poire 4 cl</i>	
<u>Colonel</u> <i>(Aide à digérer, n'est ce pas messieurs ?)</i>	
<i>Sorbet citron servi dans un verre givré, Arrosé de vodka 4 cl</i>	

*** *Menu Escale 16.90 €* ***

Assiette de bulots Aioli

Ou

Tartare de saumon frais

Ou

Melon au jambon de pays

Friture d'éperlans sauce béarnaise maison

ou Moule frite marinière

Ou

Pavé de saumon a la plancha sauce Béarnaise maison

Ou

Une salade gourmande au choix

Ou

Faux filet de bœuf

Ou

Tartare de bœuf

*Fromages ou mousse chocolat ou Salade de fruits
ou sorbet, ou glace 2 boules*

*** *Menu Chalut 25.00 €* ***

Tartare de thon rouge aux écorces de citron vert

ou

Duo marennes Oléron 3 Huîtres spéciales Marennes Oléron

Et 3 langoustines

ou

Assiette de Saumon mariné au sel fou de l'île de Ré

Brochette de saint jacques et de gambas

ou

Croustillant de dos de sandre en vinaigrette d'agrumes

Ou

Piccatta de thon rouge et sa capo natta de légumes frais

ou

Moule au choix

Ou

Entrecôte de bœuf et sa tombée d'échalote (250gr environ)

Dessert au choix

☆☆☆ *Menu croisière* 36.00 € ☆☆☆

1 ère entrée

Foie Gras de Canard frais poêlé au vinaigre balsamique

2ème entrée

Assiette Dégustation

*(3 huîtres spéciales, 3 crevettes roses,
Bulots mayonnaise, crevettes grises, langoustine.)*

Un plat au choix

Noix de Saint Jacques en persillade

ou

Turbot braisé au vin de saucerre

ou

L'ardoise du chef

ou

Moule au choix

Dessert au choix

Le Chalut

292 Route de paris

16160 Gond-Pontouvre

Réservation : 05.45.38.45.51

Fermé le dimanche soir, lundi et mercredi soir.

restaurant-lechalut@wanadoo.fr

Ouvert le Dimanche Midi

Marie-Christine & Stéphane