

○ BISTROT

Un bistrot est un lieu de convivialité et de générosité.

Nathalie, Frédéric Martin et Hugo vous accueillent du Lundi au Samedi de 19H00 à 21h00 et le dimanche de 12H00 à 13h30 au sein d'une ambiance et d'un décor chaleureux.

Le Bistrot Côte et Homard est une salle à manger où le plaisir des yeux et des papilles sont importantes et où la gourmandise est le maître mot. Une sélection de menus proposés au quotidien et notre carte sont réalisées par notre chef en fonction des saisons avec des produits d'exceptions. Tous nos plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Homards français, canadiens ou américains selon arrivages, conservés vivants dans le vivier du restaurant.

Le Bœuf Français est élevé en plein air.

Pour les enfants pas de Nuggets ou de frites surgelées, le chef vous propose des plats maison, adaptés en portion et au goût des enfants à partir des plats du jour (enfants - 10 ans : plats + desserts pour 12€).

Pour les végétariens, nous vous proposons sur demande des plats adaptés en fonction des produits de saison.

N'hésitez pas à nous demander conseil en cas d'allergie(s) alimentaire(s).

La demi-pension est à réserver dès votre arrivée pour 2 jours minimums, voire plus.

Le bistrot Côte et Homard est également à votre service pour réaliser vos envies !

Brunch, cocktail dinatoire, repas de famille, professionnels, entre amis, ...

○ BAR

Des boissons fraîches ou chaudes, alcoolisées ou non, vous sont proposées au bar ou au restaurant

Consultez notre carte.



○ NOS FORMULES DEMI-PENSION

Nos formules demi-pension (repas du soir) **sont à réserver le jour de votre arrivée** pour au moins 2 jours, voire plus.

- **Formule classique à 35€/personne** : Petit-déjeuner - Entrée + Plat ou Plat + Dessert
- **Formule supérieure à 35 €/personne** : Petit-déjeuner - Entrée + Plat + Dessert
- **Formule enfant 20€/enfant (- 10 ans)** : Petit-déjeuner - Plat + Dessert

Entrées au choix

Entrée du jour

Saumon Gravlax et légumes marinés à la russe, sauce raifort

Ravioles de homard aux petits légumes et son jus de crustacés (sup 2€)

6 huitres N°3 de l'Île de Ré de la maison Le Corre et sa rilette de poisson du jour

Burrata à l'huile verte sur Carpaccio de tomates anciennes

Plats au choix

Plat du jour

Homard à partager, carottes rôties et espuma de pomme de terre, sauce beurre citronné

Calamar sauté à l'ail et chorizo, poivron grillé et riz blanc parfumé

½ Homard façon Lobster Roll, frites maison, légumes croquants et sauce mayonnaise au corail

Entrecôte grillée 250 g au poivre, pommes de terre grenaille, sauce bordelaise et échalotte confite

Burger au bœuf, cheddar fumé, crispy bacon, frites maison et tempura de légumes

Desserts au choix

Assiette de 3 fromages

Crème brûlée à la vanille bourbon

Crumble aux pommes, caramel au beurre salé et boule vanille

Fondant au chocolat et sa compotée de fraise au basilic

Pavlova aux fruits rouges de saison (sup 2€)

○ LA CARTE DU RESTAURANT

ENTREES

Rillettes de poisson, vinaigrette aux algues de l'île de Ré	8 €
6 huitres N°3 de l'île de Ré et sa rilette de poisson du jour	10 €
Saumon Gravlax et légumes marinés à la russe, sauce raifort	12 €
Ravioles de homard aux petits légumes et son jus de crustacés	14 €
Burrata à l'huile verte sur Carpaccio de tomates anciennes	12 €

PLATS

Pavé de cabillaud, écrasé de pommes de terre et sauce vierge	18 €
Calamar sauté à l'ail et chorizo, poivron grillé et riz blanc parfumé	18 €
Homard au four entier 500 g, carottes rôties, espuma de pomme de terre et sauce au beurre citronné	30 €
Homard façon Lobster Roll, frites maison, légumes croquants et sauce mayonnaise au corail	30 €
Burger au bœuf, cheddar fumé, crispy bacon, frites maison et tempura de légumes	18 €
Entrecôte grillée 300 g au poivre, pommes de terre grenaille, sauce bordelaise et échalotte confite	22 €
Côte de bœuf 500 g rôtie au four et fumé aux copeaux de jack Daniels, os à moelle, pomme de terre grenaille et sauce bordelaise	40 €

FROMAGES

Assiette de 3 fromages	8 €
------------------------	-----

DESSERTS

Glace maison (chocolat, vanille, et caramel au beurre salé)	5€ 8 €
Crème brûlée à la vanille bourbon	8 €
Crumble aux pommes, caramel au beurre salé et boule vanille	9 €
Fondant au chocolat et sa compotée de fraise au basilic	9 €
Pavlova aux fruits rouges	10 €