

○ 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 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 36 €/personne** : Petit-déjeuner - Entrée + Plat ou Plat + Dessert
- **Formule supérieure à 40 €/personne** : Petit-déjeuner - Entrée + Plat + Dessert
- **Formule enfant 20€/enfant (- 10 ans)** : Petit-déjeuner - Entrée + Plat + Dessert

Entrées au choix

Entrée du jour

Œuf parfait, copeau de jambon noir de taureau et divin de Parmigiano Regiano AOP parfumé à l'huile de truffe
6 huitres N°3 de l'Île de Ré de la famille Le Corre et sa rilette de poisson du jour
Gravlax de maigre, légumes marinés à la russe et son beurre de fruit de la passion
Ravioles de homard aux petits légumes et son jus de crustacés (supplément 2 €/pers)
Burrata à l'huile verte sur Carpaccio de tomates anciennes

Plats au choix

Plat du jour

Pavé de cabillaud, écrasé de pommes de terre et sauce vierge

Poulpe grillé, pommes de terre grenaille, salade de fenouil et sauce au citron confit

1 Homard au four à partager, carottes rôties, espuma de pomme de terre et sauce au beurre citronné (homard entier supplément 17 €/personne)

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

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

Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, frites maison et pousses de salade

Côte de bœuf à partager 1kg rôtie au four et fumée aux copeaux de Jack Daniels, os à moelle, pommes de terre grenaille et jus de viande (supplément 10 €/pers)

Desserts au choix

Assiette de 3 fromages

Dessert du jour

Glace maison et/ou artisanale (chocolat, vanille, caramel beurre salé, sorbet fraise...)

Crème brûlée à la chicorée

Crumble aux pommes, caramel au beurre salé et boule vanille

Fondant au chocolat et mousse de pop-corn

Pavlova aux fruits rouges de saison (supplément 2€/pers)