

○ BISTROT

Un bistrot est un lieu de convivialité et de générosité.

Toute l'équipe vous accueille 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 ou canadiens 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 : plat + dessert 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, voire plus.

Le bistrot Côte et Homard est également à votre service pour réaliser vos envies !
Brunch, cocktail dînatoire, mariage, 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 avant votre arrivée** pour au moins 2 jours, voire plus.

- **Formule classique à 38 €/personne** : Petit-déjeuner - Entrée + Plat ou Plat + Dessert
- **Formule supérieure à 42 €/personne** : Petit-déjeuner - Entrée + Plat + Dessert
- **Formule enfant 20 €/enfant (- 10 ans)** : Petit-déjeuner - Plat + Dessert

Entrées au choix

Entrée du jour

Langoustines soufflées et crème légère à l'hibiscus *, *légumes croquants*

6 huitres N°3 Bio de l'Île de Ré de la famille Le Corre, *rilette de poisson du jour*

Gravlax de maigre et son beurre de fruit de la passion, *légumes marinés à la russe*

Ravioles de homard et son jus de crustacés *

Foie gras mi-cuit jus de gelée de cidre, *chips et gelée de pomme verte à l'anguille fumée*

Plats au choix

Plat du jour

Poisson du marché, sauce vierge, *écrasé de pommes de terre, et pousses de salade*

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

Homard au four entier 500 g **à partager**, sabayon citron et persil, *légumes rôtis, crème de purée de saison*

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

Ris de veau sauce Teriyaki **, *langoustines rôties, crème de céleri à l'huile de sésame et aux noisettes torréfiées*

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

Côte de bœuf 500 g rôtie et fumée aux copeaux de Jack Daniels ***, *os à moelle, pommes de terre grenaille et crème d'ail fumé*

Desserts au choix

Dessert du jour

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

Pain perdu à l'ananas rôti et glace pina colada

Crumbles aux pommes, caramel beurre salé, *boule vanille*

Cœur coulant au chocolat noir de Tanzanie, *fruits rouges au vinaigre de grenade*

Pavlova aux fruits rouges de saison

* Supplément de 2 €/personne

** Supplément de 4 €/personne

*** Supplément de 10 €/personne