

LE MARAIS QUI FUME

- ILE D'OLÉRON -

SILENCE, ÇA FUME !

Au Marais qui Fume, nous fumons sur place nos poissons, viandes et fromages dans notre fumoir !

MOZZARELLA FUMÉE	8,00 €
MAQUEREAU FUMÉ	11,00 €
FILET MIGNON DE PORC FUMÉ	12,00 €
SAUMON FUMÉ	13,00 €
MAGRET DE CANARD FUMÉ	13,00 €

LES ENTRÉES

CREVETTES & MOULES 11,00 €

Crevettes fraîches et moules panées, mayonnaise aux poivrons rouges brûlés, pickles de graines de moutarde, persil de mer frais d'Oléron

THON SMASHÉ 12,00 €

Thon cru smashé, coulis de curry jaune, yuzu, poivron-goutte, maïs, pickles de gingembre & mangue

PANCAKE BUTTERNUT 12,00 €

Pancake de butternut, pleurotes sautées, crème de cancoillotte au vin jaune, noix

BROCHETTE DE COEURS DE CANARD 12,00 €

Brochette de cœurs de canard, beurre rouge, tombée d'épinards et pousses fraîches, perles de balsamique

FOIE GRAS AU VIN JAUNE 15,00 €

Foie gras au vin jaune et figues rôties

LES TAPAS

HOUMOUS & PAIN PITA 8,00 €

NOUGAT DE CHÈVRE, MIEL ET NOIX 10,00 €

RILLETTES DE POISSON 10,00 €

Rillettes de poisson aux graines de moutarde, herbes du jardin, citron et algues d'Oléron

FRITURE D'ÉPERLANS 11,00 €

Servie avec un duo de mayonnaises maison

LES PLANCHES

LA PLANCHE DE FUMÉS MAISON 25,00 €

Déclinaison des produits fumés du Marais

LA PLANCHE DU MARAIS 23,00 €

Saumon fumé maison, rillettes de poisson, nougat de chèvre miel et noix, crevettes roses, légumes croquants & crème ciboulette

LA PLANCHE DES DUNES 20,00 €

Nougat de chèvre, miel et noix, mozzarella fumée maison, houmous, croquettes de tofu sauce thaï, légumes croquants & crème ciboulette

LES HUÎTRES

HUÎTRES N°3 DE NOS VOISINS PATTEDOIE x 6 : 12,00 € | x 12 : 19,50 €

Servies avec un beurre maison aux algues de nos voisins Lumi'Algues

HUÎTRES GRATINÉES x 4 : 10,00 € | x 8 : 18,00 €

Huîtres gratinées au beurre persillé maison

DUO D'HUÎTRES N°3 15,00 €

3 huîtres natures, 3 huîtres gratinées



LES PLATS

LE BURGER DU MARAIS

19,00 €

Pain croissant, stracciatella, pesto maison, tomate rôtie, steak haché Black Angus ou rösti de pommes de terre, mozzarella fumée, roquette et frites maison

L'AUBERGINE GRILLÉE

20,00 €

Aubergine grillée à la flamme puis rôtie, sauce fêta fumée, herbes fraîches, caviar d'aubergines, halloumi et condiment grenade

LE CAMEMBERT RÔTI

22,00 €

Camembert en croûte truffé, pommes de terre grenailles, chiffonnade de jambon rôti aux herbes et salade

LE RETOUR DE PÊCHE

23,00 €

Filet de lingue en ballotine, farce aux moules et persil de mer, réduction sauce marinère, millefeuille de pommes de terre, vierge de légumes

VOLAILLE, ESCARGOTS EN PERSILLADE ET MORILLES

25,00 €

Suprême de volaille farci aux escargots persillés et aux morilles, purée de panais, morilles farcies, pleurotes sautées, crème de comté

BROCHETTE DE BOEUF

25,00 €

Brochette d'onglet de bœuf grillée au barbecue japonais, purée butternut et patate douce, pommes de terre grenailles sautées à l'os à moëlle, sauce cowboy butter

LA PIÈCE DU BOUCHER - pour 2 personnes

75,00 €

Côte de boeuf maturée marinée au miel, thym et whisky, grillée au barbecue sauce barbecue maison, maïs grillé, frites maison et salade verte

LES DESSERTS

AFFOGATO PISTACCHIO

8,00 €

Coupe de glace vanille, pistaches, crème de mascarpone à la pistache, café chaud

COEUR COULANT CHOCOLAT TONKA

10,00 €

Fondant au chocolat et tonka, glace au chocolat et crème anglaise

VICTORIA PINEAU & ALGUES

11,00 €

Sponge cake victoria citron vert, glace maison au pineau des Charentes, mousse d'algues kombu, suprême de citron, coulis de chocolat

BRIOCHE PERDUE

11,00 €

Brioche toastée, caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly et spéculoos

PÊCHE PAS MELBA

11,00 €

Coupe de pêches fraîches et rôties au romarin, granola, glace à la pêche de vigne

POIRE POCHÉE

12,00 €

Poire pochée au vin rouge et à l'hibiscus, roquette, crème de camembert, coulis de fruits rouges et noix



GLACES ET SORBETS

Chocolat, café, vanille, framboise, fraise, citron, coco, mangue, passion, caramel au beurre salé

1 BOULE | 3,00 €

2 BOULES | 6,00 €

3 BOULES | 8,00 €