

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

SASHIMI DE PATATE DOUCE 10,00 €

Sashimi de patate douce, graines de sésame, mayonnaise au sriracha, sauce thaï

JAMBON MELON 12,00 €

Billes de melon marinées au pineau des Charentes, jambon cru, caramel au pineau, sorbet melon et pesto de menthe

CREVETTES PIMENT AGRUMES 12,00 €

Crevettes grillées au BBQ japonais, nage fraîche d'agrumes pimentée, pickles et herbes fraîches

TACO DE BOEUF 12,00 €

Taco de boeuf, crème de maïs fumé, guacamole, dés de tomates et de poivrons, coriandre

DORADE LECHE DE TIGRE 13,00 €

Dorade fumée au bois de hêtre, sauce leche de tigre, condiment passion

LES TAPAS

HOUMOUS & PAIN PITA 8,00 €

NOUGAT DE CHÈVRE, MIEL ET NOIX 10,00 €

RILLETES 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



LE DÉFI "HOT ONES" DU MARAIS ! 11,00 €

Vous connaissez le concept ? 4 nuggets croustillants, 4 sauces, de la plus douce à la plus forte. Oserez-vous aller jusqu'au bout ?

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

LE RISOTTO DE COQUILLETES JURASSIEN

19,00 €

Coquillettes, lard fumé, crème de comté, sauce aux morilles et vin jaune du Jura

L'AUBERGINE GRILLÉE

20,00 €

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

POULET À L'INDIENNE

22,00 €

Brochette de poulet à l'indienne, épices tikka masala, naan, sauce raïta, pickles de concombre, tartare de tomates

POULPE CHORIZO RHUBARBE

23,00 €

Poulpe grillé au barbecue japonais, confit de rhubarbe au miso, espuma et chips de chorizo, pickles de rhubarbe

TARTARE DE BOEUF AUX HUÎTRES

24,00 €

Tartare de boeuf et d'huîtres, algues d'Oléron et noisettes grillées, patate douce rôtie et mayonnaise fumée au foin

MERLU, CHAMPAGNE ET PETIT POIS

25,00 €

Pavé de merlu juste snaké, sauce roquette et champagne, purée de pois et petits pois glacés

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

9,00 €

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

CAFÉ ROMARIN

10,00 €

Dacquoise au café, ganache café, chocolat et romarin, glace au café, coulis de romarin du jardin

BOWL EXOTIQUE

10,00 €

Perles de tapioca, lait de coco, vanille et gingembre, mangue, sorbet passion et poudre de coco

BRIOCHE PERDUE

11,00 €

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

FRAISE PIMENT GRANOLA

11,00 €

Coupe de fraises, granola, glace fraise, coulis de fraise-piment, chantilly, pétales de rose



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 €

BOISSONS

APÉRITIFS

Punch Maison	4,50 €
Sangria Maison	4,50 €
Ti'punch	7,00 €
Pastis, Ricard 2cl	3,50 €
Martini blanc 6cl	5,00 €
Porto 8cl	4,00 €
Pineau blanc ou rouge 8cl	4,00 €
Kir cassis ou pêche 12cl	6,00 €
Kir pétillant 12cl	7,50 €
Prosecco 12cl	7,00 €

BIÈRES

BIÈRES PRESSION	25cl	50cl
Stella Artois	4,00 €	8,00 €
Goose IPA	4,50 €	9,00 €
BIÈRES SANS ALCOOL	33cl	
La Goudale (bouteille)		5,60 €

DIGESTIFS

	4 cl
Cognac Gautret VS Classique	6,00 €
Cognac Godet VS Classique	7,00 €
Whisky Aberlour	9,50 €
Whisky Lagavulin 16 ans	11,50 €
Rhum Clément VO ou rhum Depaz	6,50 €
Rhum Zaccapa 12 ans	9,5 €
Rhum arrangé	5,00 €
Limoncello	5,00 €
Get 27	5,00 €

SOFTS

Eau minérale Abatilles, plate ou gazeuse 75cl	5,50 €
Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zéro 33cl Schweppes 25cl, Orangina 25cl Perrier 33cl	4,00 €
Limonade 25cl	3,00 €
Sirop à l'eau 25cl Grenadine, menthe, pêche	3,00 €
Diabolo 25cl	3,50 €
Jus de fruits 25cl Pomme, Ananas, Tomate, Abricot	4,00 €

COCKTAILS

GIN TONIC	15cl	9,50 €
ROSSINI	12cl	9,50 €
Pétillant & coulis de framboise		
LIMONCELLO SPRITZ	15cl	9,50 €
PINEAU SPRITZ	15cl	9,50 €
APÉROL SPRITZ	15cl	9,50 €
ROZMARYN	15cl	10,50 €
Sirop de romarin du jardin, vodka Zubrowka, citron vert, prosecco.		

LES FUMANTS

Café expresso	2,00 €
Café décaféiné	2,50 €
Café allongé	2,50 €
Thé ou infusion	4,00 €
Irish Coffee ou Oléron Coffee	8,00 €

CARTE DES VINS

LES ROUGES

Charentais IGP, Maine au Bois

100% Merlot, vendanges manuelles sur les terroirs des Borderies. Souple, rond, nez de fruits rouges et notes légèrement épicées.

Pinot noir, "Solas" de Laurent Miquel, Pays d'Oc IGP

100% Pinot noir. Vin plutôt léger avec des arômes fruités de framboises et de cerises.

Terrasses du Larzac AOP, Domaine des Lambrusques,

70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Carignan. Robe rouge intense, fruité et épicé.

Lalande de Pomerol AOP, Château Pont de Guitres

80% Merlot, 20% Cabernet-Franc. Du soleil et de la gourmandise, un vin rond et velouté, très fruité.

Pays d'Oc IGP, Vigne antique, 100% Merlot



12 cl

6,00 €



75 cl

22,00 €

X

30,00 €

X

41,00 €



50 cl

13,50 €

LES BLANCS

Perles Blanches d'Oléron, Charentais IGP

Chardonnay, "Solas" de Laurent Miquel, Pays d'Oc IGP

100% Chardonnay. Minéral, avec des notes de fleurs et d'agrumes

Graves AOP, Château Ludeman La Côte

70 % Sémillon, 30 % Sauvignon. Fruité et rond

Pouilly Fumé, Domaine Lebrun

100% Sauvignon. Fruité et rond en bouche, il conserve une belle acidité

Charentais IGP, L'Estival, 100% Sauvignon



75 cl

5,50 €

19,00 €

X

24,00 €

6,50 €

26,00 €

X

35,00 €



50 cl

13,50 €

LES ROSÉS

Île de Beauté IGP (Corse) Giorgi

Sciaccarellu - Grenache. Belle fraîcheur, équilibré, arômes de petits fruits rouges et de fleurs de garrigue.



75 cl

5,60 €

20,00 €