

**LE MARAIS**  
**QUI FUME**  
**- ILE D'OLÉRON -**

162 ROUTE DES ALLARDS - SAINT PIERRE D'OLERON  
07.88.66.89.51.

## SILENCE, ÇA FUME !

### DÉCOUVREZ NOS FUMÉS MAISON

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 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, légumes confits à l'huile, 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 TAPAS

### 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

### NOUGAT DE CHÈVRE, MIEL ET NOIX 10,00 €

### HOUMOUS & PAIN PITA 8,00 €

## LES ENTRÉES

### CREVETTES CROUSTILLANTES 11,00 €

Crevettes croustillantes à la chapelure Panko, mayonnaise fumée au foie

### TOMATE MOZZA 12,00 €

Velouté de tomates légèrement pimenté, straciatella, pesto et mozzarella fumée

### MAQUEREAU POMME HIBISCUS 13,00 €

Maquereau fumé grillé à la flamme, compoté de pommes au vin rouge, tartare de Granny Smith et bouillon d'hibiscus

### CANARD, ORANGE ET SÉSAME 13,00 €

Tartare de magret de canard fumé, caramel d'orange au sésame et suprême d'orange



## LES PLATS

<b>LE BURGER DU MARAIS</b>	19,00 €
Pain noir au charbon végétal, steak haché Black Angus ou rösti de pommes de terre, mayonnaise fumée au foin, salade, tomates, pickles d'oignon rouge	
<b>LE RISOTTO DE COQUILLETES JURASSIEN</b>	19,00 €
Coquillettes, lard fumé, crème de comté, sauce aux morilles et vin jaune du Jura	
<b>LES ARANCINI PRINTANIERES</b>	20,00 €
Arancini aux asperges vertes, poireaux et champignons, crème de champignons	
<b>LE COCHON À L'ÉRABLE</b>	24,00 €
Poitrine de cochon fumé confite au sirop d'érable et baies de Sichuan et agrumes, purée de petits pois et asperges vertes	
<b>LE RETOUR DE PÊCHE</b>	25,00 €
Queue de lotte en croûte d'herbes et pistache, jus de crustacés, sucrine braisée, purée d'oignons grelots	
<b>LE CANARD CAFÉ COGNAC</b>	25,00 €
Tournedos de magret de canard, sauce au café et cognac, écrasé de pommes de terre à la noisette et pointes d'asperges vertes	

## LES DESSERTS

<b>BRIOCHE PERDUE</b>	11,00 €
Brioche toastée, caramel beurre salé, glace vanille, chantilly et spéculoos	
<b>COEUR COULANT CHOCOLAT TONKA</b>	9,00 €
Fondant au chocolat et tonka, glace au chocolat et crème anglaise	
<b>NOUGAT GLACÉ</b>	9,00 €
Nougat glacé à la pistache, framboises et noisettes, coulis de framboise et piment	
<b>PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES</b>	10,00 €
Meringue, crème de mascarpone à la vanille, fruits rouges et menthe fraîche	
<b>AFFOGATO</b>	7,00 €
Coupe de glace vanille, noix de pécan, crème de mascarpone	
<b>CAFÉ - THÉ GOURMAND</b>	11,00 €
Cognac Gourmand + 2,00 €	



### 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 €