

## NOS DESSERTS

**LE GÉNÉREUX P'TIT POT GLACÉ DE CHEZ ERNEST** 7€

**Les trois gourmands :** Brownie/chocolat - Cara'sel - Vanille/Noix de Pécan

**Les trois fraîcheurs :** Fraise - Framboise - Mangue/Passion

**CRÈME DE YAOURT FERMIER, COULIS MAISON** 5€

**AU CHOIX**

(fruits rouges, caramel au beurre salé)

## DU CÔTÉ DES PETITS (DE 3 À 12 ANS)

**PETITE MOULES / FRITES OU NUGGETS DE  
CREVETTES DÉCORTIQUÉES** 12€

**UN PETIT POT DE GLACE**  
(vanille/fraise ou vanille/chocolat)  
**UN SIROP À L'EAU OU DIABOLO**



Suivez-nous @sophie.alaplage



# SOPHIE À LA PLAGE



Bar à Huîtres - Dégustation

## BIENVENUE CHEZ SOPHIE À LA PLAGE

Ostréiculteurs de métier sur l'Île de Ré, nous vous proposons une dégustation simple et authentique de produits de la mer face à l'océan. Prenez le temps de savourer l'instant... nous nous occupons du reste.

## LA CARTE

UN PETIT PLAISIR AUTOUR D'UN VERRE ?  
UNE MISE EN BOUCHE SEUL OU À PARTAGER AVANT LE REPAS ?

**LA TERRINE DES COPAINS** 10€  
Recette unique à base de foie gras

**LE GRILLON CHARENTAIS** 9€  
Rillettes de cochon

**LES RILLETES OU VERRINES DE LA MER DU CHEF** 9€  
Recette maison

**ET BIEN SÛR...**  
Nos assiettes de coquillages et crustacés,  
à découvrir un peu plus loin sur la carte.

Le mot du Chef : «*Hormis nos spécialités – terrine et grillon que nous avons confiées à des artisans partenaires de confiance... –, toutes nos préparations à grignoter sont faites maison, à partir de produits frais de la mer.*»

## NOS HUITRES PLEINE MER

	PAR 6	PAR 12
<b>PLEINE MER N°2</b>	11€	20€
<b>PLEINE MER N°3</b>	10€	18€
<b>PLEINE MER N°4</b>	9€	16€

Le mot des Patrons : «*Élevées avec soin tout autour de l'île, croquantes, rafraichissantes et iodées.*»

## NOS HUITRES SPÉCIALES

	PAR 6	PAR 12
<b>SPÉCIALES N°2</b>	14€	26€
<b>SPÉCIALES N°3</b>	12€	22€

Le Mot du Patron «*L'affinage étant un art délicat, nos huîtres spéciales pleine mer ou issues de nos marais vous sont proposées selon ce que Dame Nature aura aussi décidé...*»

## NOS HUITRES CUISINÉES

**6 BELLES HUITRES CUISINÉES** 17€

Le mot du Chef : «*Regardez le tableau des suggestions du jour, car elles seront préparées selon les produits et condiments qui m'ont inspiré aujourd'hui.*»

Les recettes d'huîtres, froides en tartare ou marinées, ou bien chaudes et gratinées, régaleront vos papilles et vous surprendront certainement...

## NOS COQUILLAGES ET CRUSTACÉS AU NATUREL

Le mot du Chef : «*Servis sur glace avec mayonnaise et aïoli préparés par mes soins et du bon pain... Sélectionnant des produits qui nous plaisent, nous sommes dépendants de leurs arrivages.*»

<b>8 BELLES CREVETTES ROSES</b>	15€
<b>BOL DE BULOTS (250 G)</b>	10€
<b>BIGORNEAUX (200 G)</b>	8€
<b>8 BELLES LANGOUSTINES</b>	25€

## NOS COQUILLAGES ET CRUSTACÉS CUISINÉS

Le mot du chef : «*Les années d'expérience nous apprennent à choisir de bons produits bruts et à les mettre tout simplement en lumière à travers une transformation poêlée ou au four avec une juste cuisson. De belles sauces maison à la façon de nos grands-mères, généreuses et gourmandes...*»

<b>POÊLÉE DE COUTEAUX « EN PERSILLADE » OU CUISINÉES EN SUGGESTION DU JOUR</b>	20€
<b>POÊLÉE DE PALOURDES « CRÈME AUX HERBES » OU SELON SUGGESTION DU JOUR</b>	20€
<b>POÊLÉE DE CREVETTES ROSES « FLAMBÉES AU PINEAU » OU CUISINÉES EN SUGGESTION DU JOUR</b>	20€

## NOS MOULES ET FRITES FRAICHES

<b>MOUCLADE CHARENTAISE</b> 19€ Crème, Pineau, curry	
<b>MARINIÈRES</b> 17€ Échalotes, vin blanc de l'île	
<b>À L'ESPAGNOLE</b> 19€ Crème, chorizo, échalotes	
<b>SUGGESTION DU JOUR</b> 19€	

## NOS PLATEAUX DE COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

**LE PETIT CHALAND 1/PERS** 39€  
4 huîtres - 4 crevettes - 4 langoustines - bigorneaux (150 g) - bulots (200g) - 6 palourdes

**LE GRAND CHALAND 2/PERS** 75€  
8 huîtres - 8 crevettes - 8 langoustines - bigorneaux (300 g) - Bulots (400 g) - 12 palourdes

**LA PETITE PLAGE 1/PERS** 68€  
6 huîtres - 6 crevettes - 6 langoustines - bigorneaux (150 g) - bulots (200g) - 8 palourdes - 1/2 tourteau

**LA GRANDE PLAGE 2/PERS** 129€  
12 huîtres - 12 crevettes - 12 langoustines - bigorneaux (300 g) - bulots (400 g) - 16 palourdes - 1 tourteau entier

**Votre plateau à composer vous-même - Sur réservation uniquement au 05.46.35.10.92**  
- Sur place ou à emporter

N'hésitez pas à demander la carte de l'ensemble des produits et composez votre plateau.

## SANS OUBLIER NOS FORMULES MAGIQUES DU VENDREDI !!

Le mot du chef et des patrons : «*Pour le plaisir des bons mangeurs nous avons voulu vous proposer un petit buffet d'huîtres à volonté en numéro 4, 3 ou 2. Suivi d'un plat cuisiné par nos soins.*»

*ET sur cette idée de petit buffet à volonté, nos proches nous ont évoqué qu'une assiette ou deux allaient nourrir une tablée entière... ce à quoi nous avons rétorqué : nos clients n'oseraient pas quand même !!! Alors régalez-vous !»*

<b>BUFFET D'HUITRES + MOULES FRITES DE VOTRE CHOIX</b>	49€
<b>BUFFET D'HUITRES + POÊLÉE DE COUTEAUX DU JOUR</b>	49€
<b>BUFFET D'HUITRES + POÊLÉE DE PALOURDES DU JOUR</b>	49€
<b>BUFFET D'HUITRES + POÊLÉE DE CREVETTES ROSES DU JOUR</b>	49€

Nous vous invitons à signaler toute allergie ou intolérance à notre équipe, qui se fera un plaisir de vous renseigner.