

NOS DESSERTS

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

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

Les trois fraîcheurs : Fraise ou Framboise ou Mangue/Passion

CRÈME DE YAOURT FERMIER, COULIS MAISON AU CHOIX 5€

(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 11€

LE GRILLON CHARENTAIS 9€
Rillettes de cochon

LES RILLETES OU VERRINES DE LA MER DU CHEF 10€
Recette maison

PLANCHE À PARTAGER 28€
Huîtres, crevettes, langoustines, bulots, bigorneaux, terrine de la mer, grillon charentais et terrine des copains

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
PLEINE MER N°2	11€	20€
PLEINE MER N°3	10€	18€
PLEINE MER N°4	9€	16€

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

NOS HUITRES SPÉCIALES

	PAR 6	PAR 12
SPÉCIALES N°2	14€	26€
SPÉCIALES N°3	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 AU JUS DE LARD ET COMPOTÉE D'OIGNONS	18€
6 BELLES HUITRES MARINÉES AUX AGRUMES	17€
6 BELLES HUITRES CUISINÉES EN SUGGESTION	18€

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 aioli préparés par mes soins et du bon pain... Sélectionnant des produits qui nous plaisent, nous sommes dépendants de leurs arrivages. »

8 BELLES CREVETTES ROSES 16€

BOL DE BULOTS (250 G) 10€

BIGORNEAUX (200 G) 8€

8 BELLES LANGOUSTINES 25€

L'ASSIETTE D'UN PEU DE TOUT 20€

Huîtres, langoustines, crevettes, bigorneaux, bulots, palourdes

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... »

POÊLÉE DE COUTEAUX « EN PERSILLADE » 20€
OU CUISINÉES EN SUGGESTION DU JOUR

POÊLÉE DE CREVETTES ROSES « FLAMBÉES AU PINEAU » 20€
OU CUISINÉES EN SUGGESTION DU JOUR

LA COCOTTE DE SOPHIE 24€
Moules, palourdes, coques... et autres selon arrivage, le tout nappé d'une crème aux herbes.

NOS MOULES ET FRITES FRAICHES

MOUCLADE CHARENTAISE 19€
Crème, Pineau, curry...

MARINIÈRES 17€
Échalotes, vin blanc de l'île...

À L'ESPAGNOLE 19€
Chorizo, échalotes, poivrons...

AU ROQUEFORT 19€
Crème, Roquefort...

SUGGESTION DU JOUR 19€

NOS PLATEAUX DE COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

LE PETIT CHALAND 1/PERS 41€

4 huîtres - 4 crevettes - 4 langoustines - bigorneaux (150 g) - bulots (200g) - 6 palourdes

LE GRAND CHALAND 2/PERS 82€

8 huîtres - 8 crevettes - 8 langoustines - bigorneaux (300 g) - Bulots (400 g) - 12 palourdes

LA PETITE PLAGE 1/PERS 60€

6 huîtres - 6 crevettes - 6 langoustines - bigorneaux (150 g) - bulots (200g) - 8 palourdes

LA GRANDE PLAGE 2/PERS 120€

12 huîtres - 12 crevettes - 12 langoustines - bigorneaux (300 g) - bulots (400 g) - 16 palourdes

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.

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