

Restaurant « Pizz'Arev »




Pineau des Charentes		5 cl	3,80 €
Anis 2 cl / 4 cl	2,20 € / 4,40 €		Kir (cassis, fraise, mûre, pêche) 2,30 €
Martini Rouge / Blanc 5 cl	3,30 €	Supplément Jus de fruits	Clan Campbell 2 cl 3,30 €
Porto, Muscat 5 cl	3,30 €	ou Soda 0,30 €	« « « « 4 cl 5,50 €

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts






Entrées

	6 huîtres de St Trojan Les Bains 9,00 € <i>Huîtres N° 3 de « chez Videau »</i>
	Assiette de la mer 15,00 € <i>9 Bulots, 3 crevettes, 3 langoustines, mayonnaise, aioli</i>
	Flan de la mer aux courgettes 8,50 € <i>Courgettes, moules, crevettes</i>
	Melon au pineau des Charentes 7,50 € <i>Melon, pineau des Charentes – selon arrivage.</i>
	Tartare de Thon 9,00 € <i>Thon, sauce tartare</i>
	Assiette de bulots aioli 7,50 €
	Foie Gras « Maison » et sa brioche 16,00 € <i>Foie gras de canard, confiture de figue</i>





Salades

	« Cheese Caper » 10,00 € <i>Salade verte, brochettes de tomates cerises et mozzarella, toast de chèvre au miel</i>
	« Zeus » 11,00 € <i>Salade verte, tomate, gésiers confits, magret de canard fumé, cerneaux de noix</i>
	« Océane » 11,00 € <i>Salade verte, saumon mariné, pomme granny, moules, crevettes</i>

Moules/Frites







	750ml	
	Moules marinières 11,50 €	
	Moules au Pineau des Charentes 12,50 €	
	Moules au gorgonzola 12,50 €	
	Moules au curry 12,50 €	
	Moules à la crème 12,50 €	

Grillades, Plancha


 Pavé de saumon 15,50 €
 Cœur de filet d'esturgeon 17,00 €
 Pavé de bœuf de « chez Chagneaud » 180 grammes 15,50 €
 Bavette d'Aloyau 200 grammes (viande française - NEA) 15,50 €

Accompagnements : tagliatelles ou frites ou mousse de légumes et salade
Sauce au choix : gorgonzola, charentaise, beurre maître d'hôtel.

Tartares, Burgers

 Tartare de saumon 180 grammes 14,50 €
 Tartare de bœuf 180 grammes (viande française - NEA) 14,50 €
 « Big Rev' Burger » 140 grammes (viande française - NEA) 14,50 €
 Cheddar, tomate, oignons confits, salade, sauce burger « maison », ketchup
 « Nordik Burger » 140 grammes de saumon 14,50 €
 Choux chinois, concombre, saumon mariné, cream cheese, échalote, ciboulette, pomme.









Spécialités

 Encornets à la plancha 14,50 €
 La chaudrée Charentaise 21,50 €




Assortiment de 3 poissons du jour, gambas, langoustines, crevettes, moules.

Pizzas

«Les Traditionnelles»

 Margherita 9,50 €
 Tomate, mozzarella, emmental, olives
 Reine 10,50 €
 Tomate, jambon blanc, champignons de Paris, mozzarella, emmental, olives
 4 Fromages 11,50 €
 Tomate, chèvre, gorgonzola, mozzarella, emmental, olives
 Nordique 13,00 €
 Crème fraîche, saumon fumé, pomme, ciboulette, mozzarella, emmental, olives

«Les Spécialités»






 «Oriental Dancer» 11,00 €
 Tomate, chorizo, merguez, persillade, mozzarella, emmental, olives
 «Spartacus» 12,50 €
 Tomate, Gésiers, magret de canard fumé, pignons de pin, persillade, mozzarella, emmental, olives
 «Double Strike» 11,00 €
 Tomate, cœurs d'artichaut, jambon de pays, mozzarella, emmental, parmesan, olives
 « Vulcania » 12,50 €
 Pomme de terre, saucisse, crème fraîche, oignons, cantal, mozzarella, emmental, olives
 «Pamplona» 11,50 €
 Crème fraîche, ananas, gorgonzola, émincé de volaille épicé, mozzarella, emmental, olives
 «Bonus Time» 12,50 €
 Tomate, cœurs d'artichaut, poivrons et aubergines grillées et marinées, mozzarella, emmental, olives
 «Mermaid» 13,50 €
 Crème fraîche, crevettes, encornets, moules, saumon mariné, ciboulette, échalotes, mozzarella, olives

Fromage

Trilogie de Chèvre de la fromagerie des salines 6,50 €
--

Desserts


Desserts Pâtisseries

 Crème brûlée au pistil de safran	6,50 €
 Crème renversée à la noix de coco	5,50 €
 Mousse au chocolat à l'orange	5,50 €
 Tarte Tatin et sa glace caramel beurre salé	6,50 €
 Poire au vin d'Oléron	6,50 €

Crêpes Maison

 «Black and White»	6,50 €
<i>Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly, amandes effilées</i>	
 «Dean Martin»	6,50 €
<i>Glace coco, coulis de chocolat, chantilly, noix de coco râpée</i>	
 «Silver and Gold»	6,50 €
<i>Glace vanille, confiture de groseille, oreillon de pêche au sirop, chantilly, amandes effilées</i>	
 «Ballygator»	6,50 €
<i>Glace vanille, coulis de chocolat, poire au sirop, chantilly, amandes effilées</i>	
 «Canadienne»	6,50 €
<i>Glace cannelle, sirop d'érable, noix de pécan, chantilly</i>	
 «Trojanaise»	6,50 €
<i>Glace caramel beurre salé, coulis de caramel beurre salé, chantilly</i>	

Coupes Glacées

 Chocolat / Café Liégeois	6,50 €
<i>Glace chocolat / café, coulis de chocolat / café, chantilly, amandes effilées</i>	
 Banana Split	6,50 €
<i>Glace vanille, chocolat, fraise, banane, coulis de chocolat, chantilly, amandes effilées</i>	
 Pêche Melba	6,50 €
<i>Glace vanille, confiture de groseilles, oreillon de pêche au sirop, chantilly, amandes effilées</i>	
 Poire Belle Hélène	6,50 €
<i>Glace vanille, coulis de chocolat, poire au sirop, chantilly, amandes effilées</i>	
 After Eight	8,00 €
<i>Glace menthe chocolat, Get 27</i>	
 Colonel	8,00 €
<i>Sorbet citron, Vodka</i>	
 Mojito	8,00 €
<i>Sorbet mojito, Rhum</i>	
 Café Gourmand	6,50 €
<i>Assortiment de gourmandises, café</i>	

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts