

LA CARTE



LA VAGUE

by Les Flots

SERVICE : 12h → 14h & 19h → 22h

TAPAS À PARTAGER

SAUCISSON EN RONDELLES

7€

- Nature
- Herbes
- Noisettes

PLANCHES

accompagnées de pain et beurre :

- Charcuterie et fromages 20€
- Poisson fumé et truite gravlax 15€
- Assortiment de fritures : 15€
(Accras, croquettes de jambon, éperlans frits)

FRITURES

- Portion de frites 5€
- Pommes grenailles en persillade 5€
- Croquettes de jambon 8€
- Accras de Morue 8€
- Encornets en persillade 8€
- Éperlans frits 8€

TARTINABLE

9€

Spécialité locale – pot de 100g :

- Maquereau à la salicorne de l'Île de Ré
- Sardine à la tomate et basilic

ENTRÉES

- Tataki de bœuf, légumes croquants et sésame 13€
- Carpaccio de bœuf, pesto, tomates confites et roquette 13€
- Foie gras de canard, chutney abricot aux épices douces 16€
- Fricassée de poulpe en persillade, ricotta et petit pois 12€
- Gaspacho de tomates au basilic et stracciatella di bufala 9€
- Crevettes roses et mayonnaise (12 pièces) 13€
- Bulots et mayonnaise (250g) 11€

ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

MENU À 12,5€

- Sirop à l'eau
-
- Poulet croustillant (maison)
- ou
- Steak haché
- ou
- Poisson blanc pané (maison)
-
- Frites et salade
-
- Glaces deux boules au choix
(chocolat, vanille, fraise ou caramel)
- ou
- Mousse au chocolat

Prix TTC, service compris
Plat végétarien

**OUVERT DE
10h30 → 22h**



PLATS



BURGERS

GARNITURE AU CHOIX :

Salade accompagnée de Frites, Purée ou Pommes grenailles

Tartare de bœuf au couteau, sésame grillé et jaune d'œuf confit	21€
Tartare de thon teriyaki et coriandre	24€
Rumsteak grillé (180gr), sauce au poivre	24€
Andouillette AAAAA, sauce moutarde	22€
Espadon grillé en persillade	22€

Burger "La Vague" :	22€
Pains Bun, steak haché, sauce maison, cheddar, oignons confits, cornichons, tomates, salade	
Fish Burger :	20€
Pains bun, lieu pané maison, sauce tzatziki, légumes croquants, guacamole	
Veggie Burger : 	18€
Pains bun, aubergine confite, sauce tzatziki, légumes croquants, salade	

SALADES

Salade du Chef :	19€
Poulet croustillant, légumes croquants, tomates d'antan et riz crispy, sauce au yaourt grec, basilic et noix de cajou	
Salade Veggie : 	17€
Légumes croquants, tomates d'antan et riz crispy, sauce au yaourt grec, basilic et noix de cajou	

DESSERTS

Mousse au chocolat	7€
Crème brûlée vanille	8€
Riz au lait, caramel au beurre salé	7€
Panacotta fruits rouges	7€
Tiramisu fraise	8€
Tiramisu	8€

GLACES ET SORBETS

Maître Artisan Glacier :

Maison l'Angély (Charente Maritime)

A COMPOSER SOIT MÊME

Nos glaces

Chocolat, vanille, caramel au beurre salé, pistache, vanille noix de pecan, cookies, cacahuètes, café, yaourt, Cognac raisins, menthe infusée, stracciatella

Nos sorbets



Cacao intense, fraise, framboise, noix de coco, mangue, fruit de la passion, citron jaune, cassis

1 Boule	4€
2 Boules	7€
3 Boules	9,5€
4 Boules	11,5€

Supplément :

• Chantilly	1,5€
• Coulis ou sauce	1,5€

NOS COUPES GLACÉES

L'Exotique : mangue, noix de coco, cacahuète, chantilly, sauce chocolat maison et amandes effilées	11€
La Vague : pistache, caramel, yaourt, chantilly, sauce chocolat maison et amandes effilées	13€
La Dame Blanche : 3 boules vanille, chantilly, sauce chocolat maison et amandes effilées	11€
Le Colonel : 2 boules citron, 4cl de vodka	13€
La Rochelaise : passion, chocolat, chantilly, sauce chocolat et amandes effilées	12€
Chocolat ou Café Liégeois : 2 boules vanille, 1 boule chocolat ou café, chantilly, sauce chocolat maison	11€
La Nuts : Pistache, vanille noix de pecan, cacahuètes, sauce caramel maison, chantilly et amandes effilées	11€