

## ENTRÉES

<b>Crèmeux de chèvre aux tomates confites</b> basilic et pain grillé	9,5
<b>Soupe de poissons</b> servie avec croûtons, rouille et fromage râpé	11,0
<b>L'assiette de bulots</b> (cuits par nos soins) mayonnaise maison	13,0
<b>Assiette de crevettes</b> mayonnaise maison	14,0
<b>Les 6 Huîtres n°3</b>	11,5
<b>Les 9 Huîtres n°3</b>	16,0
<b>Les 12 Huîtres n°3</b>	20,0
<b>Assiette de fruits de mer</b> huîtres, bulots, crevettes roses, mayonnaise maison	26,5
<b>Assiette de frites</b>	4,5
<b>Assiette de pommes de terre de l'Île de Ré</b>	5,0

## SALADES GOURMANDES

<b>Salade Thaï</b> Salade, carottes, chou blanc, pousses de soja, émincés de filet de poulet marinés, crevettes, sauce Thaï, cacahuètes	17,0
<b>Salade Cæsar</b> Salade, tomates, émincés de filet de poulet, croûtons, bacon grillé, copeaux de parmesan, olives, tomates séchées, délicieuse sauce "Cæsar"	17,0
<b>Croustillant de Saint-Marcellin chaud</b> Salade, lanières de bacon grillé, croutons, noix	17,0
<b>Burrata</b> Salade, pousses d'épinards, tomates fraîches, burrata entière, tomates séchées, jambon sec, mélange de graines, crème de vinaigre balsamique	17,0
<b>Salade périgourdine</b> <b>NOUVEAU</b> Salade, pousses d'épinards, tomates fraîches, pommes de terre tièdes, maïs, gésiers de poulet confits, tranches de magret de canard fumé, oeuf dur, oignons rouges, vinaigrette framboise	19,5

## MOULES DE BOUCHOT (À PARTIR DE MI-JUIN)

<b>Moules marinières (oignons, vin blanc, thym frais)</b> frites	14,0
<b>Moules marinières crémees au roquefort</b> frites	15,5



Prix nets en euros, taxes et service compris.

## GALETTES DE SARRASIN

<b>Galette beurre</b>	4,5
<b>La Complète</b> œuf, jambon, emmental	10,0
<b>La Complète bacon</b> oeuf, emmental, bacon	10,0
<b>La Paysanne</b> oeuf, emmental, oignons, poitrine fumée	10,5
<b>L'Américaine</b> œuf, emmental, bacon, frites	11,5
<b>La Trois fromages</b> emmental, morbier, roquefort, tomates fraîches	11,5
<b>La Printanière</b> oeuf, emmental, tomates, champignons frais, jambon, salade	12,0
<b>La Guéménée</b> oeuf, emmental, oignons, andouille Guéménée, crème fraîche	12,5
<b>La Provençale</b> oeuf, emmental, pipérade, champignons frais, tomates séchées, pistou	12,5
<b>La Norvégienne</b> emmental, truite marinée, crème fraîche, tomates fraîches, salade	13,5
<b>La Clochette</b> emmental, chèvre, jambon cru, tomates séchées, miel de Ré	13,0
<b>La Super complète</b> œuf, emmental, tomates fraîches, salade, steak haché	14,0
<b>La Tartiflette</b> pommes de terre, oignons, lardons, reblochon affiné	13,5
<b>Supplément composant</b>	2,5
<b>Accompagnement salade verte</b>	3,5

Farine de blé noir BIO sans gluten  
Nos galettes sont préparées artisanalement au fur et à mesure de vos commandes.

## VIANDES

<b>Andouillette grillée 5A sauce moutarde</b> frites, salade, légumes de saison	19,0
<b>Steak Tartare coupé au couteau 180gr</b> frites et salade	20,0
<b>Magret de canard entier 300gr env. sauce miel-citron vert</b> pommes de terre de l'île de Ré, salade	24,0
<b>La pièce du boucher VBF LIMOUSIN 300gr env.</b> frites, salade, légumes de saison beurre maître d'hôtel ou sauce roquefort	29,0

## POISSONS

<b>Blanc de seiche grillé aux aromates</b>	22,0
--	------

## POUR LES ENFANTS

<b>Jambon</b> frites	6,5
<b>Nugget's</b> frites	7,0
<b>Moules marinières</b> frites (à partir de mi-juin)	9,0

Viande bovine d'origine française "LIMOUSIN"

## CRÊPES DE FROMENT

### NOS SUGGESTIONS

<b>Caramel maison à la fleur de sel</b>	6,5
<b>Caramel maison à la fleur de sel</b> et sa boule de glace de crème brûlée	8,0
<b>Sucre ou beurre</b>	4,0
<b>Beurre, sucre</b>	4,5
<b>Sucre, citron (arrosée de citron frais pressé)</b>	5,0
<b>Beurre, sucre, citron (arrosée de citron frais pressé)</b>	5,5
<b>Sirop d'érable</b>	5,0
<b>Miel de l'Île de Ré</b> produit "bio" de Mme Chupin à Rivedoux	5,5
<b>Miel de Ré, citron frais</b>	5,5
<b>Miel de Ré, noix ou amandes</b>	5,5
<b>Crème de marrons</b>	5,5
<b>Confiture maison au choix</b> fraise, confit d'agrumes, prune	5,5
<b>Chocolat chaud maison ou nutella</b>	5,5
<b>Chocolat, noix de coco râpée</b>	7,0
<b>Chocolat, chantilly maison</b>	7,0
<b>Chocolat, glace vanille</b>	7,0
<b>Chocolat, amandes, chantilly</b>	7,5
<b>Poire ou banane, chocolat</b>	7,5
<b>Poire ou banane, chocolat, chantilly</b>	8,5
<b>La crêpe chamallow</b> chocolat chaud maison et chamallows	6,5
<b>La crêpe clown</b> chocolat ou nutella, chantilly, bonbons Smarties	7,5
<b>Les flambées au choix</b> Grand Marnier, Rhum, Cognac, Calvados	7,0
<b>Confit d'agrumes flambée Grand Marnier</b>	7,0
<b>Pommes cuites caramélisées maison</b>	7,0
<b>Pommes cuites caramélisées, glace vanille</b>	8,5
<b>Pommes cuites caramélisées, noix, chantilly</b>	8,5
<b>Supplément composant</b>	2,0

## CRÊPES SPÉCIALES

<b>La Belle Hélène</b> chocolat chaud, poire au sirop, glace vanille, amandes grillées, chantilly	9,0
<b>La Martiniquaise</b> banane, chocolat chaud, glace vanille, flambée au rhum	9,0
<b>La Normande</b> pommes cuites caramélisées, flambée au calvados, chantilly	9,0
<b>La Québec</b> sirop d'érable, glace vanille, amandes grillées, chantilly	9,0
<b>La Phillipine</b> crème de citron maison, flambée au Rhum, sorbet Rhum Dom Papa	9,0

Nos galettes sont préparées artisanalement au fur et à mesure de vos commandes.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

## DESSERTS

### LES DESSERTS SONT À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS.

Assiette de trois fromages affinés	9,5
Fromage blanc nature	6,5
Fromage blanc coulis de fraises ou miel bio de l'Île de Ré, ou caramel à la fleur de sel	8,0
Riz au lait maison à la graine de vanille & zestes d'agrumes	8,5
Délice à la graine de CHIA Coulis de mangue	9,0
Panna Cotta chocolat blanc & amande	9,0
Profiteroles sauce chocolat chaud et chantilly	9,0
Café , déca ou Thé "gourmand" & assortiment de 3 gourmandises	10,0

## COUPES GLACÉES

### NOTRE SUGGESTION

Coupe de la Route du Sel 2 boules de glace crème brûlée, 1 boule de glace caramel au beurre salé, sauce caramel maison à la fleur de sel, chantilly	8,5
Le Colonel sorbet citron, Vodka	9,0
La Planteur sorbet fruits du soleil, sorbet rhum Dom Papa, rhum	8,5
L'Équinoxe glace rhum-raisin, glace vanille, raisins marinés, chantilly	8,5
La Dame Blanche glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8,5
Le Chocolat Liégeois glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8,5
Le Café Liégeois glace café, glace vanille, sauce café, chantilly	8,5
Le Caramel Liégeois glace caramel, glace vanille, caramel à la fleur de sel, chantilly	8,5
La Bounty glace coco, glace vanille, chocolat chaud, chantilly, coco râpée	9,0
La Melba du moment Fruit du moment, glace vanille, sorbet fraise, coulis de fraises, amandes grillées, chantilly	9,0
La Douceur d'été sorbet mangue, sorbet fruits du soleil, sorbet fruits rouges, coulis de fraises, chantilly	9,0

Nos glaces et sorbets sont élaborés par un maître artisan glacier "Glaces Artisanales"

## GLACES & SORBETS

Glaces café, caramel beurre salé, chocolat, vanille, crème brûlée, rhum-raisin, noix de coco,	
Sorbets fruits du soleil, citron vert, fruits rouges, fraise, mangue, rhum Dom Papa	
1 boule	3,0
2 boules	5,5
3 boules	7,5
Pour tout supplément chocolat maison, chantilly maison, ...	2,0

Prix nets en euros, taxes et service compris.

## COCKTAILS

L'Apple cidre, Calvados, crème de fraises 20cl 4,5

## APÉRITIFS

Kir 12cl cassis, mûre, framboise, pêche, fraise	3,5
Campari, Martini, Suze, Pineau Île de Ré 5cl	4,0
Whisky Ballantines 4cl	6,0
Whisky-Coca, Gin-Tonic, Cognac-Schweppes 4cl	6,5
Ricard ou Pastis de Ré 2cl	3,5
Glenmorangie (écosse) 4cl, Kir Royal 12cl, Américano 7cl	7,5
Coupe de Champagne 12cl	7,0
Bouteille de Champagne 75cl	39,0

## VINS ROUGES

■ Château de villeneuve Aoc Saumur Champigny 2020	37,5cl	50cl	75cl	24,0	AB
■ Chateau Romanin Aoc Les Baux de Provence 2019	-	-	-	33,0	AB
■ Château de Fonségugne Aoc Côtes du Rhône 2019	-	-	-	29,0	
■ Grappe Diem Ch. La Rose Bellevue	15,0	-	-	26,0	

Aoc Blaye-Côtes de Bordeaux 2020

## VINS ROSÉS

■ Le Rosé des Dunes (Île de Ré)	50cl	75cl	14,0	19,0
■ Chateau Lauzade Aoc Côtes de Provence 2021/2022	-	-	-	30,0
■ Dom Arica IGP île de Ré 2022	-	-	-	23,0

## VINS BLANCS

■ Soif d'Évasion (Île de Ré) Chardonnay	37,5cl	75cl	-	17,5
■ Ch. La Gde Métairie Aoc Entre Deux Mers 2019/2022	-	-	14,0	21,0
■ Dom ARICA IGP île de Ré 2022	-	-	-	23,0
■ Macon-Chardonnay Dom. Talmard Aoc Macon Villages 2021/2022	-	-	-	27,0
■ Viogner (Cuilleron-Villard-gaillard) IGP Collines Rhodanines 2020/2022	-	-	-	32,0
■ Chambre d'amour Vin doux 2020/2021	-	-	-	22,0

## VERRES & PICHETS

■ Rouge "Conditionné par les Vignerons de l'île de Ré"	12cl	25cl	50cl	4,5	5,5	9,5
■ Rosé "Conditionné par les Vignerons de l'île de Ré"	-	-	-	4,5	5,5	9,5
■ Blanc "Conditionné par les Vignerons de l'île de Ré"	-	-	-	4,5	5,5	9,5
■ Chambre d'amour Vin doux 2020/2021	-	-	-	5,5	-	-

## BIÈRES

Licorne pression	25cl	33cl	50cl	3,5	-	6,0
Dikkenek Belgian IPA pression	-	-	-	4,5	-	8,0
Panaché pression	-	-	-	3,5	-	6,0
Hoegaarden blanche bouteille	-	5,0	-	-	-	-
Jupiler 0,0%	3,0	-	-	-	-	-
Supplément sirop	0,5	-	-	-	-	-

## CIDRES

Cidre BIO Cru Breton Val de Rance	20cl	50cl	75cl	100cl	-	-	16,0	-	AB
Cidre doux Val de Rance	4,0	7,5	-	-	4,0	7,5	-	14,5	
Cidre brut pression Val de Rance	4,0	7,5	-	-	4,0	7,5	-	14,5	

## SOFTS

Jus de pomme BIO	33cl	50cl	100cl	5,0	8,0	14,0	AB
Citrons ou Oranges Pressés	-	-	-	-	-	5,5	
Multifruits de saison BIO 33 cl	-	-	-	-	-	5,0	AB
Jus de tomates 20cl	-	-	-	-	-	4,5	
Badoit rouge, Limonade, Pepsi, Pepsi Max 33cl	-	-	-	-	-	4,0	
Sirop à l'eau grenadine, fraise, pêche, menthe, cerise, cassis, citror 33cl	-	-	-	-	-	3,0	
Schweppes, Schweppes agrum, Orangina, Fuzetea 25cl	-	-	-	-	-	4,0	
Oasis tropical 25cl	-	-	-	-	-	4,0	
Supplément sirop ou tranche de citron	-	-	-	-	-	0,5	

## EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit 100cl	50cl	100cl	4,0	6,5
---------------------	------	-------	-----	-----



# LA ROUTE DU SEL

RESTAURANT CRÊPERIE  
DEPUIS 1999 LOIX ÎLE DE RÉ

LX17

LA ROUTE DU SEL  
0km

RÉSERVATION PAR TÉLÉPHONE  
05 46 29 06 83

