

Le Bistrot des Pecheurs

10 S262

MENU

Les Suggestions

MENU SPÉCIAL PÊCHEURS

38,90€

RETOUR DE PÊCHE

Chaque Vendredi

Belle assiette de fruits de mer

+ Bar portion grillé ≈ 350g

& une garniture maison au choix

+ L'incontournable brioche des pêcheurs

Laissez-vous surprendre par notre
sélection de poissons de la criée à
partager, proposés en quantités
limitées.

Succombez: le plus dur sera de choisir...



2 Place de la Chaîne
17000, La Rochelle

Ouvert 7j/7

11:30-15:00
18:30-22:00

À Partager ou Pas!

LES PLANCHES

La Rétaise

Accras de thon & Fricassée de seiche

petite 12€ / grande 24€

L'Oléronaise ♥

Bulots / Crevettes roses / Bigorneaux

petite 18€ / grande 36€

La Mix

Accras de thon / Fricassée de seiche

Crevettes roses / Bulots

petite 18€ / grande 36€

À GRIGNOTER

Accras de thon façon antillaise

Sauce chien

x3 8€ / x6 14€ / x9 20€

Couteaux rôtis

En persillade & son toast rôti au beurre
demi-sel

x6 9€ / x9 14€ / x12 17€

Les bulots crousti-persillade

x6 9€

Façon "cagouille"

Faites-nous signe si vous en voulez davantage!

COMPOSE TON ASSIETTE !

Tous nos fruits de mer sont servis avec pain, beurre demi-sel, citron, mayonnaise &/ou aioli
maison, vinaigre à l'échalote (pour les huitres)

LES HUITRES N°3

Les pleines-mer De la famille Le Corre

La Flotte, Île de Ré

x6 14,50€ / x9 19,60€ / x12 26€

Les fines de claire De la famille Comte

Chenal de la Baudissière, Île d'Oléron

x6 15,90€ / x9 21,60€ / x12 28,70€

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Les 5 bulots

7€

Les 5 crevettes roses

6€

Les 5 amandes

5€

Les 5 langoustines

12€

Les 50g de bigorneaux

7€

Le 1/2 tourteau

11€

De 11:30 à 12:00 et de 18:30 à 19:00 "open oysters"

6 huîtres N°3 + 2 verres de vin blanc

19€

6 huîtres N°3 + 2 coupes de champagne

29€

Une question sur les allergènes ? N'hésitez pas à solliciter notre équipe.

La Sélection de L'écailler

Également disponible en vente à emporter

LES ASSIETTES

L'ASSIETTE DÉGUSTATION

- 3 huîtres N°3 pleines mer de l'île de Ré
- 3 huîtres N°3 fines de claire d'Oléron

15,50€

L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

- 5 langoustines
- 5 crevettes roses
- 5 bulots

♥ 20,90€

L'ASSIETTE DE JEANNOT

- 5 langoustines
- 5 crevettes roses
- 3 huîtres N°3 fines de claire d'Oléron

23,90€

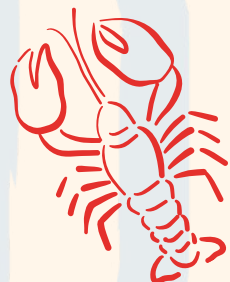
Plateaux personnalisables
selon vos envies



LE MARIN

- 1/2 tourteau
- 5 huîtres N°3
- 4 langoustines
- 4 crevettes roses
- 5 bulots
- 50g de bigorneaux
- 3 amandes

(1 pers.) 38,45€



Envie de homard ?

Selon arrivage ou sur commande
nous l'ajoutons à vos plateaux.

LE MATELOT

- 5 bulots
- 4 huîtres N°3
- 4 langoustines
- 4 crevettes roses
- 50g de bigorneaux
- 3 amandes

(1 pers.) 31,90€

LE CAPITAINE

- 1 tourteau
- 10 huîtres N°3
- 8 langoustines
- 8 crevettes roses
- 10 bulots
- 100g de bigorneaux
- 6 amandes

(2 pers.) 76,90€

Les Menus

MENU BISTROT

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

24,90€

Entrée + Plat + Dessert

29,90€

Entrée + Entrée + Dessert

21,90€

Le carpaccio de saumon

Marinade citron, huile de sésame

Le tartare d'avocat & crevettes

Sauce cocktail maison

Accras de thon façon antillaise

Sauce chien

Fricassée de petites seiches

En persillade & citron confit, salade verte



Le pavé de Merlu rôti

Risotto poireaux & oignons rouge, sauce moutarde à l'ancienne

La chaudrée du coin

Trio de poissons (daurade, saumon, merlu) légumes braisés, crème de Pineau

Les sardines à la plancha

Persillade & pommes grenailles croustillantes

Le parmentier au canard du bistrot

Canard confit, salades vertes

Pour les gourmands: foie gras poêlée + 5€

Le Steak-frites comme on l'aime

Béarnaise maison



Le tiramisu

Au praliné des gourmands

L'incontournable brioche

Tiède caramélisée au beurre salé & sa glace vanille

La mousse au chocolat de Patrice

& cacahuètes caramélisées

MENU SPÉCIAL PÊCHEURS

38,90€

Assiette de fruits de mer

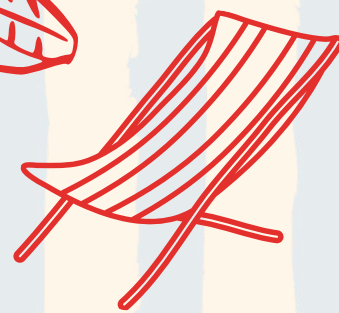
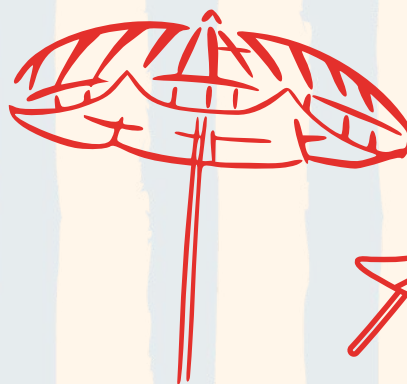
3 huîtres N°3, 1 langoustine, 3 bulots
3 crevettes roses

+ Bar entier grillé

Accompagné de sauce vierge
+ une garniture au choix

+ L'incontournable brioche

Tiède caramélisée au beurre salé
& sa glace vanille



MENU ENFANT

11,90€

Aux Pêcheurs, les petits mangent aussi du poisson frais

Filet de poisson frais & frites OU jambon frites OU mini moules & frites

+ Coupe glacée (2 boules aux choix: vanille, fraise, chocolat)

+ Sirop à l'eau au choix (menthe, grenadine, fraise)



Garniture supplémentaires

4,50€

Risotto poireaux & oignons rouges, frites fraîches, purée de pomme de terre, salade verte, légumes du moment, grenaille

ENTRÉES 7,50€

PLATS 18,50€

DESSERTS 7,50€

La Carte

ENTRÉES

Couteaux rôtis ♥

En persillade accompagnés de son toast rôti au beurre demi-sel

x6 9€ / x9 14€ / x12 17€

Accras de thon façon antillaise

Sauce chien

x3 8€ / x6 14€ / x9 20€

Les bulots crousti-persillade

x6 9€

Façon "cagouille"

Faites-nous signe si vous en voulez davantage !

La tarte fine

8,50€

Tomate, chèvre & pesto de roquettes

PLATS

Le Burger du Pêcheur

19,90€

Merlu pané, tomates, tomme fondante, sauce maison aux herbes & frites

Les linguines du chef ♥

21,90€

Sautées à la bisque de crustacés & crevettes flambées au cognac

Le traditionnel Fish and Chips ♥

19,50€

Doré, croustillant, sauce tartare

Risotto (végé)

16,50€

Tombé de poireaux & compotée d'oignons rouges cuit avec un bouillon de légumes

Suggestions du moment

Disponible sur nos ardoises, ou sur simple demande auprès de votre serveur

POISSONS D'ARRIVAGE

Bar portion grillé ≈ 350g

28,50€

Sole Meunière ≈ 350g ♥

35,80€

Turbot Meunière ≈ 500g

38,50€

Accompagné d'une garniture au choix & de sauce vierge

CABANE À SALADES

La Chèvre chaude du port

19,50€

Salade, toast de chèvre & miel, tomates, pickles, mélanges de graines

La Marine gourmande

19,50€

Salade, saumon fumé & crème ciboulette, tomates, concombre, croutons à l'ail, oeuf dur

La Pita terre & mer des Docks ♥

19,50€

Deux pains pita garni, salade, poulet & crevettes aux épices d'orient, fêta, compotée d'oignons rouges, oeufs dur & tomate



CABANE À MOULES

La traditionnelle marinières

15,50€

La charentaise du port

17,00€

La crémeuse roquefort ♥

17,50€

La curry voyageuse

17,50€

La chorizo qui réchauffe

17,50€

Accompagnées de frites fraîches

Le Coin des Gourmands

LES DESSERTS MAISONS

La mousse au chocolat de Patrice
& cacahuètes caramélisées

7,50€

Le tiramisu

Au praliné des gourmands

7,50€

L'incontournable brioche ♥

Tiède caramélisée au beurre salé & sa
glace vanille

7,50€

La pavlova ♥

Aux fruits rouges

9€

L'assiette de fromages

3 fromages A.O.C & salade verte

10€

Le café très gourmand

À vous de découvrir...

10€

Pour les festifs, remplacer le café par une coupe de champagne +6€ !

LA CABANE À GLACES

1 boule au choix

3,50€

2 boules au choix

6,00€

3 boules au choix

8,50€

Vanille, fraise, citron, chocolat, framboise,
caramel, rhum-raisin, menthe-chocolat,
café, poire

Chantilly

2,20€

Douceur sucrée au choix

1,50€

Amandes effilées, cacahuète torréfiées,
sauce caramel maison, sauce chocolat
maison

Les coupes composées

Les liégeois

9,90€

Chocolat, café OU caramel, chantilly

La fraîcheur

9,90€

Glace menthe-chocolat, Get 27

La dame blanche

9,90€

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly,
amandes effilées

Le colonel

9,90€

Glace citron, vodka

La poire Williams

9,90€

Sorbet poire, eau de vie de poire

La Snickers ♥

9,90€

Glace vanille, sauce chocolat & caramel,
chantilly, amandes effilées