

COQUILLE MOBILE

Spécialités Oléronaises



QU'EST CE QU'ON MANGE?

PRIX

- **L'Églade "Le plat millénaire d'Oléron"**

Des Moules* d'Oléron "Gaboriau", des aiguilles de pin, Pain* et Beurre* (salé)

16€

- **Les Huîtres fines de Julien**

Fines N°3 x 6 (En direct de la cabane bleue en face)

9€

- **Menu Bi-Valve**

1x3 huîtres* en entrée, 1 portion d'églade, 1 verre de vin L'Oléronais, 1 café

24€

- **Les "à côtés"**

La Maison Dupuy,

La Verrine du Chef / Les grillons Charentais (pot de 110g)

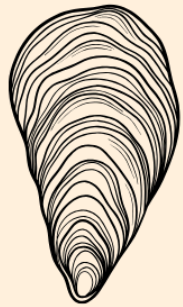
7€

Tartinade Artichaut ou Olive verte (pot de 90g) (Végan)

5€

- **Les suggestions**

Ardoise



QU'EST CE QU'ON BOÎT?

PRIX

PRIX

- **Les Vignerons d'Oléron Verre 12cl / Pichet 50cl**

L'Oléronais Vin de pays CHARENTAIS

Blanc / Rosé / (Rouge : uniquement au verre)

3€

12€

(9€ si menu Bi-Valve)

- **Brasserie Fort Boyard 33cl**

Blonde / Blanche / Ambrée

6€

- **Bières bouteilles 25cl / 33cl**

Bud / 1664 25cl, Desperados 33cl

3€

5€

- **Pineau des Charentes Soleil d'Oléron 8cl**

Blanc / Rouge (Appellation Pineau des Charentes contrôlée)

4€

- **Ricard 2cl**

3€

- **Sans Alcool**

Bière sans alcool "Tourtel Twist" 27,5cl

3€

Coca-Cola / Ice-Tea Pêche 33cl

3€

Eau plate 1,5l ou Gazeuse 1,25l

3€

Café / Sirop

2€

Les vins contiennent des sulfites



Faites savoir à la cuisine si vous avez des exigences alimentaires et nous ferons de notre mieux pour nous adapter !

* = Allergènes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.