



Les Marais de Bel Air

NOS HUÎTRES

Nos huîtres sont servies avec pain, beurre, grillon charentais, citron, vinaigre à l'échalote.

LES FINES	Les 6	Les 9	Les 12
N°2	10€	13€	16€
N°3	9€	12€	15€
LES SPÉCIALES	Les 6	Les 9	Les 12
N°2	12€	15€	18€
N°3	11€	14€	16€



TARTARE D'HUÎTRES AU PINEAU DES CHARENTES, ÉCHALOTE ET CIBOULETTE

6 huîtres N°1 préparées minute et servies fraîches.

HUÎTRES EN TROIS FAÇONS

Huîtres fraîches servies avec trois sauces pour varier les saveurs (vinaigrette antillaise, sauce soja miel citron cacahuètes, et sauce nordique).

les 6 huîtres

3 fines et 3 spéciales N° 3 11€

les 12 huîtres

6 fines et 6 spéciales N° 3 17€

HUÎTRES GRATINÉES

(6 huîtres N° 1)

LA CHARENTAISE

Crumble, confit d'échalote

LA PERSILLÉE

Gratinées au beurre persillé et citron 12€

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

ASSIETTE DE BULOTS 8,50€
(300gr)

ASSIETTE DE CREVETTES 13€
ROSES (300gr)

ASSIETTE DE LANGOUSTINES 17€
(300gr)

L'ASSIETTE DE CHAMBION 22€
(3 huîtres fines N°3, bulots 200g, 4 crevettes roses, 3 langoustines.)

SOUPES

Servies avec petits croutons et fromage râpé

SOUPE D'HUÎTRES 9€

Recette maison

SOUPE DE POISSONS 8€

ET LANGOUSTINES

de la conserverie Bertin la Tremblade

MOULES À LA PLANCHA

Accompagnées de frites maison

A L'AIL ET PIMENT 15,50€

Recette maison

FAÇON MARINIÈRE 15,50€

LES PALOURDES À LA PLANCHA

Accompagnées de pain et beurre

A L'AIL ET PIMENT 17,50€

Recette maison

A LA "CHARENTAISE" 18,50€

Au pineau des Charentes

GAMBAS

(à partir de mi-juillet)

GAMBAS À LA PLANCHA 20€
(300gr)

GAMBAS GRILLÉES AU BEURRE À L'ESTRAGON 21€
(300gr)

ASSIETTES MIXTES À LA PLANCHA

Accompagnées de frites maison

MOULES - PALOURDES 17,50€

MOULES - GAMBAS 19€

L'ASSIETTE DE BEL AIR 21€

3 huîtres N°3 spéciales, 200 g de moules, 200g de palourdes, 200g de gambas

DESSERTS

GALETTE CHARENTAISE 3€

Le pain de Vanessa Arvert

TARTE AUX FRUITS 6€

Maison Lanoue Breuille

GLACES

Praline et bergamote La Tremblade

GLACE ARTISANALE 6€

Parfums : vanille, caramel, café, noisette, chocolat, pistache, rhum raisin.

SORBET ARTISANAL 6€

Parfums : mangue-passion, citron, framboise.

Les informations relatives aux allergènes présents dans nos plats sont disponibles sur demande auprès de notre personnel.

MENU ENFANT
Jusqu'à 10 ans
13€

un sirop à l'eau, moules façon marinière, frites et une glace au choix.

