

# NOS FRUITS DE MER ET COQUILLAGES

Selon disponibilités et arrivage.

**Huîtres Marennes d'Oléron** par 6 : 18 €, par 9 : 28 €, par 12 : 36 €

-----

**Assiette de Fruits de Mer** 29 €

Bulots, Bigorneaux, Amandes, Praires, Clams, Bouquets, Crevettes grises, 2 Huîtres, Langoustine

-----

**Plateau Matelot** pour 1 personne 38 €

Bulots, Bigorneaux, Amandes, Praires, Clams, Bouquets, Crevettes grises, 4 Huîtres, Langoustine, 1/2 Tourteau

-----

**Plateau Pêcheur** pour 2 personnes 99 €

Bulots, Bigorneaux, Amandes, Bouquets, Crevettes grises, 8 Huîtres, Langoustines, 1 Tourteau, 1 Homard ou 1 Langouste

-----

**Plateau Royal** pour 2 personnes 149 €

Bulots, Bigorneaux, Amandes, Praires, Clams, Bouquets, Crevettes grises, 12 Huîtres, Langoustines, 1 Tourteau, 1 Homard et 1 Langouste

## LES BIÈRES

Pression :	
Lefe 25 cl	5 €
Lefe 33 cl	6 €
Lefe 50 cl	9 €
Saint Feuillien 33 cl	6.50 €
Saint Feuillien grand cru 33cl	8 €

## LES CIDRES

1/4 de Cidre	4 €
Cidre Bouteille Fermier	11 €

## LES SANS ALCOOLS

Aqua Chiara	5 €
Aqua Chiara gazeuse	5 €
Chateldon, Icelandic, Etc. 75 cl	8 €
Voss 80 cl	10 €
Perrier 33 cl	3.50 €
Limonade 25 cl	3.50 €
Schweppes 20 cl	3.50 €
Coca, Coca zéro 33 cl	3.50 €
Orangina 25 cl	3.50 €
Jus de fruits	
Orange	4.50 €
Pomme	4.50 €
Ananas	4.50 €
Tomate	4.50 €
Sirop à l'eau	2 €
(Grenadine, citron, cassis, menthe, orgeat, fraise, violette, etc.)	
Diabolo	3.80 €
Ice Tea	3.50 €

## LES COCKTAILS

Américano	10 €
Mojito	10 €
1 alcool + Jus de fruit ou Soda	12 €
Picon + Bière ou Vin Blanc	8 €

## LES APÉRITIFS 5 cl

Kir	5 €
Kir Royal	12 €
Martini Rosso, bianco et rosato	5 €
Noilly Prat	5 €
Suze	5 €
Pineau des Charentes	5 €
Pommeau	5 €
Muscat de Rivesaltes	5 €
Porto rouge Cruz	5 €
Porto Westport Blanc	5 €
Gin	7 €
Bacardi, Havana Club blanc	7 €
Vodka	7 €
Cachaça	7 €
Pastis, Ricard, Berger blanc 2.5 cl	4 €
Cardhu 12 ans	10 €
Chivas Regal 12 ans	10 €
Chivas Regal 18 ans	16 €
Glenffidish 12 ans	9 €
Jack Daniel's	9 €
Jameson Irish Whiskey	8 €
Lagavulin 16 ans	15 €
Tullamore Drew Irish Wiskey	12 €
Four Roses Bourbon	8 €

## LES VINS AU VERRE 12,5 cl

Cabane des Vignes blanc	8.50 €
Côtes du Rhône blanc, Delas	8.50 €
Vieux Naudin rouge 2012,	
bordeaux supérieur,	8.50 €

## CHAMPAGNE À LA COUPE 12 €

## COCKTAIL SANS ALCOOL 6 €

## LES DIGESTIFS 5 cl

Get 27 et 31, Baileys Malibu	8 €
Crème de Fruits	8 €
Cointreau	8 €
Bénédictine	8 €
Grand Marnier, Marie Brizard	8 €
Poire william	9 €
Mirabelle, Vielle Prune	9 €
Irish Coffee	10 €
<i>Calvados Pierre Huet (aoc) :</i>	
Hors d'Agès	12 €
Tradition 15 ans	
(médaillon argent Paris – mars 2011)	14 €
Millésime 1972	22 €

## Cognac Delamain :

Pale&Dry	15 €
Vesper	19 €
Très Vénéritable	35 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	
Expresso Forte, Leggero, Decaffeinato	2.80 €
Lungo Forte, Leggero	3.80 €
Ristretto	2.80 €
Double Café crème, expresso	
Macchiato	4.10 €
Cappuccino, Café Viennois	4.30 €
Latté Macchiato , Lattino	5 €
Recette café et Latté	6 €

## THÉS ET INFUSIONS KUSMI TEA

Prince Wladimir	4,30 €
Darjeeling n°37	4,30 €
Earl Grey Polish blend	4,30 €
Kashmir Tchaï	4,30 €
English Breakfast	4,30 €
Detox	4,80 €
Thé Vert Gun Powder	4,30 €
Thé Vert Menthe	4,30 €
Tilleul	4,30 €

## LES INGRÉDIENTS ALLERGÈNES DE NOS PLATS

**Poissons et crustacés** Huîtres Marennes d'Oléron / Assiette de bulots et crevettes / Plateaux de fruits de mer / Mayonnaise (œufs + huile de Tournesol)

**Soupe de poissons et crustacés** Contient : Céleri branche / Gluten / Céleri / Crustacé (crabe)

**Pressé de chèvre frais** Contient : Pignons de pin (terrine, pesto génoise) / Lactose (fromage de chèvre) (crème liquide)

**Foie gras cuit au torchon** Contient : Glucose / Gluten / Céleri / Trace de lait et d'œuf

**Saumon fumé (petite salade nordique)**

Contient : Lactose / Céleri

**Millefeuille de St Jacques aux herbes Thai, douce vinaigrette de thé noir et sésame**  
Contient : Sésame / Soja / St jacques crues

**Sole meunière et blettes au jus de viande**  
Contient : Pignons de pins / Glucose / Œuf / Blé / Poissons et crustacés

**Gigot d'agneau grillé** Contient : Glucose / Lait / Céleri / Œuf / Blé / Poissons et crustacés

**Dos de cabillaud rôti** Contient : Soja

**Noix de St Jacques sur fondue de poireau au Noilly** Contient : St Jacques / Blé / Céleri

**Pavé de lieu noir en croûte de moutarde**  
Contient : Blé (pour pain de mie) / Glucose / Œuf / Blé / Céleri / Poissons et crustacés / Palourdes

**Entrecôte grillée au beurre de noix et cèpes**  
Contient : Fruits à coques

**Pavlova aux fruits de saison** Contient : Lactose

**Crème brûlée à la noisette et crêpe croustillante** Contient : Lactose / Œufs / Fruits à coques (noisette)

**Baba au rhum** Contient : Lactose (crème liquide)

**Glace maison (pistache, vanille, chocolat)**  
Contient : lait entier (lactose) / Œuf / Glucose

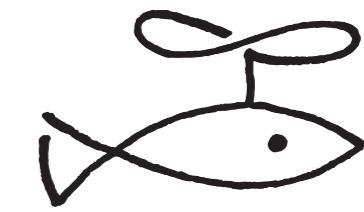
**Petit pot café / chocolat capuccino** Contient : Œufs / Lait entier / Crème chantilly

**Vaporeux glacé à la chicorée, sirop de genièvre et tuile au gingembre** Contient : Œufs / Crème liquide (lactose) / alcool (genièvre) / Blé (tuile au gingembre)

Prix nets TTC, service compris. Réalisation Douglas & Anderson - 02 72 64 41 46 - 12/2016

Satisfait de votre repas ? Merci par avance de nous aider à progresser en laissant un commentaire sur TripAdvisor ([www.tripadvisor.fr](http://www.tripadvisor.fr)).

Route de la plage - Bois de Cise - 80460 Ault  
Tel : 03 22 26 46 46 - Fax : 03 22 60 73 78  
[restaurant@lecise.fr](mailto:restaurant@lecise.fr) - [www.lecise.fr](http://www.lecise.fr) - [www.restaurant-lecise.fr](http://www.restaurant-lecise.fr)



# Le POISSON à Hélices

# la carte

Restaurant by Le Cise