

RESTAURATION

Hôtel Le Galion*** / La Villa de l'Eclusier

100% MAISON!

ENTRÉES ENCAS 9€

- ▷ Pâté de campagne au Foie de Volaille (idéal pour 2 personnes)
- ▷ Salade de Quinoa aux Abricots moelleux et Noisettes
- ▷ Piquillos farcis à la crème de Sardine
- ▷ Ratatouille froide (5 €)

BURGERS & CHIPS 14€

- ▷ Burger façon « César »
- ▷ Burger au Saumon au pain noir

DESSERTS 8€

- ▷ Cookies à la poudre de thé matcha et chocolat blanc (5 €)
- ▷ Cheesecake à la Fève de Tonka
- ▷ Caramélisé (mousse au chocolat fine sur un biscuit caramélisé)

"SUR LE POUCE" 12€

- ▷ Croque-Monsieur au pesto et mozzarella
- ▷ Toast Sandwich au porc pané

APÉRO MARIN 16€

- ▷ 6 huîtres de Ré et
1 verre de vin Blanc Royal
(réservation au plus tard la veille)

PLANCHE APÉRO 18€

- ▷ Plateau de charcuterie, fromage, piquillos et cornichons

PLANCHE FERMIERÈ 26€

- ▷ Plateau de charcuterie, fromage, piquillos, cornichons et pâté de volaille en weck

SNACKING & TAPAS

Hôtel Le Galion*** / La Villa de l'Eclusier



100% HOMEMADE!

STARTERS 9€

- ▷ Farmhouse Pâté with chicken liver (enough for 2 persons)
- ▷ Quinoa Salad with Soft Apricots and Hazelnuts
- ▷ Stuffed peppers with sardine cream
- ▷ Cold "ratatouille" (5 €)

BURGERS & CHIPS 14€

- ▷ Burger façon « César »
- ▷ Burger au Saumon au pain noir

DESSERTS 8€

- ▷ Cookies with matcha tea powder and white chocolate (5 €)
- ▷ Tonka bean cheese cake
- ▷ « Caramélisé » : soft caramelized biscuit covered by chocolat mousse.

TOAST SANDWICH 12€

- ▷ Cheese toast with pesto and mozzarella
- ▷ Toasted Sandwich with breaded pork

OCEAN BRUNCH 16€

- ▷ 6 oysters from Ré and 1 glass of white wine (to be ordered on the day before)

TAPAS BOARD 18€

- ▷ Ham, chorizo, sausage, cheese, peppers, pickles, cherry tomatoes

COUNTRYSIDE BOARD 26€

- ▷ Ham, chorizo, sausage, cheese, peppers, pickles, cherry tomatoes, weck chicken Pâté