

POUR DÉBUTER

SEUL OU À PARTAGER

HÛÎTRES "PLEINE MER" DE L'ÎLE DE RÉ N°3

LA FAMILLE LE CORRE - LA FLOTTE

6 pièces • 10

12 pièces • 20

« île de ré » oysters

BULOTS ET AÏOLI MAISON • 13

whelks with homemade aioli

CREVETTES GRISES • 13

sand shrimp

CREVETTES BIO DE MADAGASCAR • 18

Madagascar organic shrimp

DUO DE RILLETES SAUMON ET THON • 10

tuna and salmon rillettes

ASSIETTE DE CHARCUTERIE,

FROMAGE OU MIXTE • 9,50

cold cuts, cheese or mixte platter

ASSIETTE MARINE • 20

3 huîtres, bulots, crevettes grises,
crevettes bio de Madagascar

3 oysters, whelks, sand shrimp, Madagascar organic shrimp

LES PLATS

MOULES FRITES

mussels and french fries

Moules marinières • 14

moules, échalote, oignon, persil, céleri, vin blanc de l'île de Ré
mussels, shallot, onion, parsley, celery, "île de Ré" white wine

Mouclade • 15

moules, ail, pineau des Charentes, crème fraîche, curry
mussels, garlic, pineau des Charentes, fresh cream, curry

VIANDE

Pièce du boucher • prix selon le marché

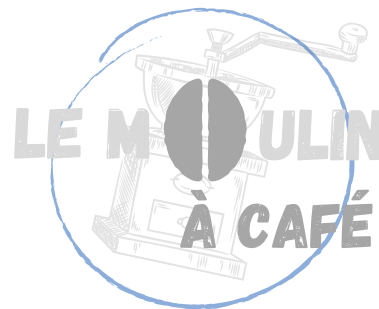
Butcher's piece • market price

FISH AND CHIPS • 16

cabillaud pané, purée de petits pois, frites, sauce tartare
breaded cod, peas purée, french fries, tartare sauce

SUGGESTION • PRIX SELON L'ARDOISE

suggestion • market price



SALADES

CHÈVRE • 12,50

salade, toasts de chèvre chaud, miel,
jambon Serrano, tomates, oignons rouges, noix
green salad, warm goat cheese toasts, honey,
Serrano ham, tomato, red onion, walnuts

VEGGIE • 12

salade, aubergine, courgette, tomates confites, tomates,
poivrons marinés, pignons de pin, vinaigrette au cumin
green salad, eggplant, zucchini, tomato, pine nut,
marinated tomatoes and peppers, cumin dressing

ITALIE • 13,50

salade, jambon Serrano, parmesan, tomates confites,
poivrons marinés, tomates, oignons rouges, pesto
green salad, Serrano ham, parmesan cheese, tomato confit,
marinated peppers, tomato, red onion, pesto

L'AGRUME DE MER • 17

salade, chair de crabe, saumon fumé, anchois,
salicornes de L'île de Ré, tomates,
pamplemousse, vinaigrette aux agrumes
green salad, tomato, crabmeat, smoked salmon, anchovies,
sea asparagus from " île de Ré ", grapefruit, citrus dressing

LA MOULIN À CAFÉ • 19

salade, foie gras, toasts de chèvre chaud, saumon fumé,
crevettes, tomates, magret de canard fumé
green salad, foie gras, warm goat cheese toasts,
smoked salmon, shrimp, tomato, smoked duck breast

MENU DES DRÔLES • 9

Pizza

sauce tomate bio, jambon, mozzarella, emmental
organic tomato sauce, ham, mozzarella, emmental

ou Steak haché frites

minced beef and french fries

ou Fish and chips

Crêpe au sucre ou Gourde au fruit

ou 1 boule de glace au choix

sugar crêpes or fruit compote or 1 scoop to choose

PIZZAS

REINE • 12

sauce tomate bio, jambon, champignons, olives, mozzarella, emmental
organic tomato sauce, ham, mushrooms, olives, mozzarella, emmental

PAYSANNE • 13

sauce tomate bio, lardons, champignons, oignons, crème fraîche, mozzarella, emmental, roquette
organic tomato sauce, bacon, mushrooms, onions, cream, mozzarella, emmental, rocket salad

CORRIDA • 14

sauce tomate bio, chorizo, poivrons marinés, chèvre, mozzarella, emmental
organic tomato sauce, chorizo, marinated peppers, goat cheese, mozzarella, emmental

NAPOLITAINE • 12

sauce tomate bio, oignons, anchois, olives, mozzarella, emmental
organic tomato sauce, onions, anchovy, olives, mozzarella, emmental

CACHEMIRE • 14

sauce tomate bio, chèvre, poivrons marinés, tomates séchées, œuf, mozzarella, emmental
organic tomato sauce, goat cheese, marinated peppers, marinated tomatoes, egg, mozzarella, emmental

QUATRE FROMAGES • 14

sauce tomate bio, chèvre, gorgonzola, reblochon, mozzarella, emmental
organic tomato sauce, goat cheese, gorgonzola, reblochon, mozzarella, emmental

GRAND SUD • 14,50

crème fraîche, tomates fraîches, pesto, jambon Serrano, mozzarella, emmental, roquette
fresh cream, fresh tomato, pesto, Serrano ham, mozzarella, emmental, rocket salad

AVALANCHE • 14,50

crème fraîche, reblochon, champignons, oignons, jambon Serrano, mozzarella, emmental
fresh cream, reblochon, mushrooms, onions, Serrano ham, mozzarella, emmental

SAUMON • 15

fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé, crème d'avocat citronnée au piment d'Espelette, salicornes de l'Île de Ré, mozzarella, emmental
garlic and herbs cream cheese, smoked salmon, lemon avocado cream with Espelette pepper, sea asparagus from " Île de Ré ", mozzarella, emmental

SAINT-JACQUES • 18

crème fraîche, Saint-Jacques, poireaux, champignons, salicornes de l'Île de Ré, mozzarella, emmental
fresh cream, scallops, leeks, mushrooms, sea asparagus from " Île de Ré ", mozzarella, emmental

* toute modification entraîne un supplément

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VANILLE BIO "MADAGASCAR" • 8

MOUSSE AU CHOCOLAT "GRANDS CRUS" • 8

"Grands crus" chocolate mousse

TIRAMISU • 9

DAME BLANCHE DE MON ENFANCE • 9

dame blanche of my childhood

BANANA SPLIT • 9,50

banane, glace vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat, chantilly
banana fruit, vanilla, chocolate, strawberry ice cream, chocolate sauce, whipped cream

CRÊPES

BEURRE, SUCRE • 4

butter and sugar

CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON • 6

homemade salted caramel

CHOCOLAT MAISON OU NUTELLA • 6

homemade chocolate or nutella (chocolate-hazelnuts)

BOUNTY • 9

glace coco, noix de coco râpée, sauce chocolat, chantilly
coconut ice cream, grated coconut, chocolate sauce, whipped cream

CONFITURES ARTISANALES BIO L'ÎLE DE RÉ • 6,50

organic jams from « Île de Ré »

LE JARDIN DE LYDIE - LE BOIS-PLAGE-EN-RÉ

Abricot - lavande ou Fraise - coquelicot

Apricot - lavender or strawberry - poppy

ou Poire - gingembre ou Framboise - myrtille - violette

pear - ginger or raspberry - blueberry - violet

ou Banane - ananas - rhum

banana - pineapple - rum

GLACES ET SORBETS

1 BOULE • 2,50 - 2 BOULES • 5 - 3 BOULES • 7,50

ice Cream or sorbet scoops

CRÈMES GLACÉES ARTISANALES

Vanille Bourbon Madagascar, Café expresso,

Chocolat craquant, Noix de coco,

Caramel fleur de sel de l'Île de Ré, Rhum raisin,

Menthe chocolat, Pistache de Sicile

SORBETS ARTISANAUX

Cassis, Citron vert, Fruit de la passion,

Mandarine, Fraises Sengana

SUPLÉMENT • 1,50

chantilly maison ou sauce chocolat chaud maison
homemade whipped cream or homemade hot chocolate sauce

APÉRITIFS

Apéro du " Moulin à Café " 12 cl | 8

bulles Rétaise, cognac, crème de violette

Pineau des Charentes " Couprie " Rouge ou Blanc 6 cl | 4,50

Pineau des Charentes " Couprie " Extra Vieux Blanc 6 cl | 7

Porto Tawny 10 ans 6 cl | 7

Kir Rétais 12 cl | 4

*vin blanc de pays " Île de Ré " et sélection de crème au choix
(cassis, mûre, framboise, violette ou pêche)*

Kir Royal Rétais 12 cl | 7

bulles Rétaise et sélection de crème au choix (cassis, mûre, framboise, violette ou pêche)

Kir Impérial 12 cl | 10

champagne et sélection de crème au choix (cassis, mûre, framboise, violette ou pêche)

Flûte de bulles Trousse Chemise " blanc de blancs " 12 cl | 6

Flûte de bulles Trousse Chemise " brut rosé " 12 cl | 7

Flûte de Champagne A. Bergère " brut nature " 12 cl | 9,50

Américano 12 cl | 8

vermouth Italien, campari, eau gazeuse

Martini Rouge ou Blanc 6 cl | 4,50

Campari 6 cl | 4,50

Suze 6 cl | 4,50

Pastis de Île de Ré 2 cl | 4

pastis millésimé BIO mariant fenouil, réglisse et herbes aromatiques cultivées sur l'île de Ré

Pastis Artisanal Le Pertuis " bleu " 2 cl | 4

*aux couleurs de la mer et du ciel de l'Île de Ré, ce pastis allie les arômes
traditionnels de réglisse, menthe sauvage et poivre de Sichuan*

Ricard 2 cl | 3,50

GIN

Rétha Oceanic Gin 4 cl | 10

distillé en Charente. Sa recette utilise les algues fucus récoltées en milieu naturel sur l'île de Ré

Citadelle Original Gin de France 4 cl | 9

Gin Mare 4 cl | 9

Monkey 47 4 cl | 9

Hendrick's 4 cl | 9

Bombay Sapphire 4 cl | 9

Tanqueray 4 cl | 9

VODKA

Rétha la Blanche 4 cl | 10

distillée en France. Sa recette utilise l'emblématique pomme de terre primeur de variété Alcmaria, cultivée par les maraîchers de la coopérative Uniré, située sur l'île de Ré

Grey Goose 4 cl | 9

Cîroc (vodka produit à partir de raisins Français) 4 cl | 9

Belvedere 4 cl | 9

TEQUILA

Jose Cuervo Especial Silver 4cl | 6

Patron Anejo 4cl | 9

***suppléments : soda, jus de fruits | 1,50**

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Pinojito | 9

pineau blanc, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse

Mojito | 9

rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse

Punch «maison» | 7

rhum, jus de fruits frais, cassonade

Ti punch | 7

rhum blanc, citron vert, sucre de canne

Pina Colada | 9,50

rhum, jus d'ananas et de coco

Sex on the Beach | 9

vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas

Moscow Mule | 9

vodka, ginger beer, jus de citron vert, blanc d'œuf

Caïpirinha | 8,50

cachaça, citron vert, cassonade

Gin Fizz | 8,50

gin, jus de citron, sucre, eau gazeuse

Old Fashioned | 8,50

whisky, angostura, sucre, eau gazeuse

Negroni | 9

vermouth Italien, campari, gin

Aperol Spritz Rétais | 8,50

Aperol, bulles Rétaise, eau gazeuse

Chartreuse Tonic | 9,50

Chartreuse verte, tonic

COCKTAILS SANS ALCOL

Cocktail de fruits du " Moulin à café " | 7,50

orange, mangue, ananas, abricot, banane et fraises

Le Detox | 6,50

fenouil, pommes, citron, gingembre

Rouge Désir | 6,50

sirop de framboise, jus de cranberry, citron vert

Virgin Mojito | 6,50

citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse

Limo-Rubus | 6

framboises fraîches, sucre de canne, jus de citron, limonade

Citronade | 4

jus de citron, menthe fraîche, eau plate

Pom-Cass | 4

jus de pomme, sirop de cassis

BOISSONS RÉTAISES

" Oréa " Cola 33 cl | 5
Artisanal BIO de l'Île de Ré

" Oréa " Limonade 33 cl | 5
Artisanale BIO de l'Île de Ré

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

Coca-Cola 33 cl | 4

Coca-Cola zero 33 cl | 4

Orangina 25 cl | 4

Oasis 25 cl | 4

Ice tea pêche 25 cl | 3,50

Fever tree Premium Tonic 20 cl | 5

Fever tree Premium Ginger beer 20 cl | 5

Diabolo 25 cl | 3,50

Perrier 33 cl | 4

Sirop à l'eau 25 cl | 2

Fraise, grenadine, menthe, menthe glaciale, citron clair, citron acide, pêche, framboise, cerise, cassis, pamplemousse, violette, orgeat, banane, kiwi

***suppléments** : sirop ou tranche (citron ou orange) | 0,50

EAUX MINÉRALES

	Btl 25 cl	Btl 50 cl	Btl 100 cl
Evian	3	5	6
San Pellegrino		5	6
Perrier fines bulles		5	6

JUS DE FRUITS & NECTARS

Jus de fruits pressés | 5,50

orange, citron

Jus de fruits " Granini " 25cl | 3,50

orange, pomme, ananas, abricot, mangue, pamplemousse, tomate

BIÈRES ARTISANALES DE L'ÎLE DE RÉ

Blonde de Ré 33 cl | 6

Blanche de Ré 33 cl | 6

L'Agrume de Ré 33 cl | 6,50
blanche aux agrumes de pamplemousse

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Stella	3,40	6,60
Hoegaarden Blanche	4,40	8,60
Leffe Blonde	4,40	8,60
Leffe Ruby	5,30	10,50
Panaché	3,40	6,60
Monaco	3,70	6,90

BIÈRES BOUTEILLES

Leffe Brune 33 cl | 6

Desperados 33 cl | 6

Bière 1664 sans alcool 33 cl | 4

***supplément : sirop | 0,30**

BULLES DE L'ÎLE DE RÉ

	Flûte 12cl	Btl 75cl
Trousse Chemise " blanc de blancs "	6	32
Trousse Chemise " brut rosé "	7	35

FLÛTE

Champagne A. Bergère " blanc de blancs brut nature " 12 cl | 9,50

CHAMPAGNES

Billecart-Salmon " brut reserve " 75 cl | 70

Billecart-Salmon " brut rosé " 75 cl | 95

Billecart-Salmon

Cuvée Louis Salmon " brut blanc de blancs " 2007 75 cl | 190

Billecart-Salmon

Cuvée Elisabeth Salmon " brut rosé " 2007 75 cl | 240

Dom Pérignon vintage 75 cl | 250

Louis Roederer " cuvée Cristal " 75 cl | 280

VINS BLANCS DE L'ÎLE DE RÉ

	Verre 12cl	Carafe 50cl	Btl 75cl
Le Royal, Vin de Pays " Île de Ré "	4	13	18
Ré Blanc Bio, Domaine Pelletier	5	17,50	25
Chardonnay Prestige Bio, Domaine Pelletier			30
Arica blanc, Conversion Bio Domaine Arica	6	21	29

VINS BLANCS DE FRANCE & DU MONDE

Quincy Vieilles Vignes Domaine du Tremblay, AOC			34
Menetou Salon Saint Céol, AOC			39
Bordeaux Dourthe N° 1 Sauvignon, AOC	5	17,50	25
Beaujolais Villages Domaine des Nugues, AOC			30
Chablis, Domaine Vocoret, AOC			34
Pays d'Oc Chardonnay, Viognier Père & Fils Laurent Miquel, IGP	5	17,50	25
Afrique du Sud Gold Mountain	5	17,50	25

VIN MOELLEUX

St Croix du Mont, Château Pavillon, AOC	7	27	39
---	---	----	----

VINS ROSÉS DE L'ÎLE DE RÉ

	Verre 12cl	Carafe 50cl	Btl 75cl
Rosé des Dunes, Vin de Pays " Île de Ré "	4	13	18
Ré rosé, Conversion Bio Domaine Pelletier	5	17,50	25
Rosé Prestige Bio, Domaine Pelletier			30
Arica rosé, Conversion Bio Domaine Arica	6	21	29

VINS ROSÉS DE FRANCE

Anjou, Jean de la Roche, demi-sec, AOP	5	17,50	25
Mareuil, Fiefs Vendéens, AOC			25
Bordeaux, Dourthe N°1, AOC	5	17,50	25
Beaujolais Village Domaine des Nugues, AOC			28
Lou Peyrassol, Côtes de Provence, AOP	5	17,50	25
Château Peyrassol, Provence, AOC			39
San Pieru, Corse, IGP			25

GRAND FLACON

			Btl 150cl
Arica rosé, Conversion Bio Domaine Arica			54

VINS ROUGES DE L'ÎLE DE RÉ

	Verre 12cl	Carafe 50cl	Btl 75cl
Soif d'Évasion, Vin de Pays " Île de Ré "	4,50	14,50	21
Ré Conversion Bio, Domaine Pelletier	5	17,50	25
Négrette Prestige Bio, Domaine Pelletier			30

VINS ROUGES DE FRANCE

Saumur Champigny, Les Sables, AOC	5	17,50	25
Chinon, Vieilles Vignes Domaine de la Commanderie	5	17,50	25
Bordeaux, Dourthe N°1, AOC	5,50	19,50	28
Côtes de Bordeaux Château Ricaud, Cadillac, AOC			30
Graves, Château la Garance, AOC			30
St Emilion Grand Cru Château Musset Chevalier, AOC			51
Pessac Léognan, Château Carbonnieux Grand Cru classé de Graves, AOC			90
Morgon, Domaine des Nugues, AOC			35
Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune			42
Crozes-Hermitage, Etienne Pochon, AOC			39

GRAND FLACON

	Btl 150cl
Côtes de Bordeaux Château Ricaud, Cadillac, AOC	50

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Ristretto | 1,90

Double Espresso, Ristretto | 3,60

Café allongé | 2,10

Décaféiné : Espresso, Ristretto | 2,10

Décaféiné : Double Espresso, Ristretto | 4

Noisette | 2,10

Café crème | 3,50

Cappuccino | 4

espresso, mousse de lait, cacao

Chocolat chaud " Valrhona " | 4

Café viennois | 4,80

double espresso, chantilly

Chocolat viennois | 5,20

chocolat chaud " Valrhona ", chantilly

French coffee | 9

espresso, cognac, sucre, crème

Irish coffee | 9

espresso, whisky, sucre, crème

Green chaud | 9

Chocolat chaud " Valrhona ", chartreuse verte

Café frappé | 4

Chocolat froid " Valrhona " | 4

THÉS ET TISANES " BETJEMAN & BARTON "

COULEURS DES THÉS - LA FLOTTE

THÉS | 3,50

Darjeeling Testa Valley

thé noir d'Inde légèrement corsé

Earl Grey Finest

thé noir de Chine à la bergamote parsemé de pointes blanches

Pouchkine

thé noir du Sri Lanka et de Chine parfumés aux agrumes

Sencha

thé vert de Chine riche en vitamine C

Thé vert menthe

thé vert de Chine parfumé à la menthe nanah du Maroc

Malesherbes

thé vert Sencha parfumé aux fruits de la passion, pêche de vigne, fraises des bois et pétales de rose rouge

THÉ VERT DU JAPON " MATCHA "

Infusion | 7

Latte | 8

TISANES | 3,50

Verveine

Tilleul

Camomille

Rooibush jardin rouge

infusion de plante très parfumée, délicatement relevée par la rose, fraise, vanille et pamplemousse

COGNACS CAMUS **" ÎLE DE RÉ "**

Fine Island 4 cl | 10

Double Maturation 4 cl | 14

Cliffside Cellar 4 cl | 20

COGNACS

Isle de Ré XO - 10 ans d'âge 4 cl | 10

Hennessy XO 4 cl | 12

Hennessy Private Reserve 4 cl | 20

Hennessy Paradis 4 cl | 45

Couprie Hors d'âge 4 cl | 20

L'Or de Martell 4 cl | nous consulter

ARMAGNAC

Armagnac Montesquiou XO 4 cl | 10

CALVADOS

Calvados Château Breuil 15 ans 4 cl | 12

RHUMS

Rhums Arrangés 2 cl | 3,50

Vieux St James Martinique 4 cl | 10

Bally Héritage XO Martinique 4 cl | 18

Reimonenq Hors d'âge Guadeloupe 4 cl | 10

Matusalem Gran Réserve 23 ans Rép. Dominicaine 4 cl | 18

Présidente 15 ans Rép. Dominicaine 4 cl | 12

Ophimus 15 ans Rép. Dominicaine 4 cl | 13

Havana Club Spécial Cuba 4 cl | 9,40

Diplomatico Venezuela 4 cl | 10

Santa Tera Venezuela 4 cl | 13

Don Papa 7 ans Philippines 4 cl | 10

Centenario 20 ans Costa-Rica 4 cl | 12

Angostura 1919 Caraïbes 4 cl | 13

El Dorado Spécial Réserve 15 ans Guyane 4 cl | 13

Malecon 18 ans Réserve Impériale Panama 4 cl | 13

Zacapa Grande Réserve Guatemala 4 cl | 16

Ryoma 7 ans Japon 4 cl | 13

Dictator 12 ans Colombie 4 cl | 10

Mendis 18 ans Sri-Lankas 4 cl | 13

***suppléments** : soda, jus de fruits | 1,50

WHISKIES

Le Pertuis " Île de Ré " pure malt 5 ans 4 cl | 11

Cardhu 12 ans 4 cl | 11

Aberlour 12 ans 4 cl | 11

Oban 14 ans 4 cl | 11

Glenfiddich 12 ans 4 cl | 11

Glenmorangie 4 cl | 11

Bushmills Black Bush 4 cl | 11

BOURBON

Jack Daniel's 4 cl | 10

EAUX-DE-VIE

Mirabelle - Linder 2 cl | 8

Veille Prune - Bertrand 2 cl | 8

Veille Framboise - Verdrenne 2 cl | 8

***suppléments : soda, jus de fruits | 1,50**

LIQUEURS

Get 27 4 cl | 6

Fraise des bois 4 cl | 6

Malibu 4 cl | 6

Baileys 4 cl | 6

Grand Marnier 4 cl | 6

Amaretto - Disaronno 4 cl | 6

Limoncello di Liguria Extra 4 cl | 6

Chartreuse verte 4 cl | 8

Chartreuse jaune 4 cl | 8