



## OYSTER BAR

### Huîtres Spéciales Rousselot

Servies avec pain, beurre salé Échiré AOP  
& Citron ou vinaigre échalote  
Huîtres charnues, non laiteuses  
Par 6/9/12

9/13/16

### Huîtres en Céviche ♥

Frais & marinés minute  
Au choix :  
- Mangue & fruit de la passion  
- Grenade & coriandre  
- Kiwi & avocat  
Par 3/6

8/15

## FRUITS DE MER

Accompagnés de mayonnaise maison

### Crevettes grises

Portion 4.50

### Crevettes roses

Par 6/12 6/11

### Bulots ♥

Par 8/12/16 6/9/12

### Langoustines selon arrivage

Par 4/8/12 13/25/36

## NOS ASSIETTES \*

Servies avec pain, beurre salé Échiré AOP & mayonnaise maison  
\*Baptisées aux noms de nos chalands

### Mère Jeanine

6 Huîtres Spéciales Rousselot, 6 crevettes roses, 6 bulots 19

### Père Yves

6 Huîtres Spéciales Rousselot, 6 crevettes roses, 6 bulots, 2 langoustines 24

### Papi Rémy

9 Huîtres Spéciales Rousselot, 9 crevettes roses, 9 bulots, 3 langoustines, crevettes grises 36

## PLANCHA & MARMITE

### Couteaux selon arrivage ♥

En persillade à la plancha 16

### Crépinette

Stéphane & Stéphanie Pieux, La Tremblade 7.50

Farce fine de viande, façon chair à saucisse

Idealement à accompagner de 6 huîtres

### Soupe de poissons fraîche

Maison Bertin, La Tremblade 8

Servie chaude, accompagnée de croûtons maison,

Emmental râpé & rouille

### Brochettes de crevettes ♥

En persillade à la plancha 12

## TARTINABLES

Servis avec pain

### Grillons Charentais

Pâté de porc traditionnel de Charente-Maritime  
Stéphane & Stéphanie Pieux, La Tremblade 7

### Terrines Artisanales

Maison Marthe, île d'Oléron 9

- Huîtres au citron
- Truite fumée
- Seiche au chorizo
- Sardines à la fleur de sel
- Bar au fenouil ♥

### Terrines Signature

Maison Marthe, île d'Oléron 12

- Saint Jacques à la poitrine fumée
- Lotte au Champagne
- Homard aux agrumes ♥
- Bar à la truffe d'été

## MENU CHENAL

### Entrée

3 Huîtres en céviche  
ou Soupe de poissons

### Plat

Assiette Mère Jeanine  
ou Couteaux en persillade

### Dessert

Crème dessert  
ou Panna cotta

Entrée - Plat 25

Plat - Dessert 25

Entrée - Plat - Dessert 29

## MENU PETIT MATELOT

-12 ans

### Entrée

Grillons Charentais

### Plat

6 crevettes roses  
ou 3 crevettes roses et 4 bulots  
ou 8 bulots  
ou crépinette

### Dessert

Glaces artisanales maison Clément île d'Oléron au choix :

- Vanille
- Chocolat blanc & chocolat noisette

Entrée - Plat - Dessert 12

## DESSERTS

### Crèmes desserts 6

Maison Marthe, île d'Oléron

- Vanille
- Chocolat
- Café
- Caramel
- Saveur tarte citron

### Panna cotta 6

Maison Marthe, île d'Oléron

- Panna cotta fruits rouges
- Panna cotta figues Cognac

### Glaces artisanales ♥ 6.50

Praline & Bergamote, La Tremblade

- Vanille
- Caramel fleur de sel
- Café
- Chocolat noir
- Rhum/Raisins
- Praliné noisette
- Pistache

### Sorbets artisanaux 6.50

Praline & Bergamote, La Tremblade

- Framboise
- Mangue/Fruits de la passion
- Citron jaune
- Création du moment (Glace ou sorbet)



## VINS CHARENTAIS

### IGP des Charentes - L'Orée du Bosquet

Blanc	Le verre 12cl	La bouteille 75cl
Rouge	3	16
Rosé		

## VINS

<b>Blancs</b>	Le verre 12cl	La bouteille 75cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Petit Mouton <i>Sec, léger</i>	5	24
Sancerre, Domaine des Trois Noyers <i>Sec, fruité</i>	7	29
Chablis, Joseph Drouhin <i>Sec, minéral</i>	9	39

<b>Rouge</b>		La bouteille 75cl
Sancerre, Domaine des Trois Noyers <i>Servis frais</i>		29

<b>Rosé</b>		
Côtes de Provence La Vie en Rose <i>Légèrement fruité</i>		
La bouteille 75cl		27
Magnum 150cl		52

## CHAMPAGNE

<b>Brut</b>	La coupe 10cl	La bouteille 75cl
Champagne Joseph Perrier <i>Brut Nature</i>	10	49

<b>BIERES</b>		
Pression artisanale - Rocheloise	25cl	50cl
<b>Blonde</b> 4.9 % vol <i>Basse fermentation, notes maltées</i>	3.50	6
<b>IPA</b> 5.9 % vol <i>Arômes résineux, saveurs d'agrumes</i>	4.20	7.80
Supplément sirop	0.20€	

## APERITIFS

<b>Pineau des Charentes</b>		4
Rémi Landier 17.5 % vol <i>Rouge ou Blanc 8cl</i>		
<b>Capucin</b>		5
Apéritif Charentais 18 % vol <i>Apéritif authentique où le raisin côtoie l'amertume et le floral des plantes</i>		
Capucin 8cl - Glaçon		
<b>Capucin Tonic</b>		7
Apéritif Charentais 18 % vol <i>Capucin 8cl - Tonic - Citron vert</i>		

## SOFTS

<b>Jus de fruits</b>		5.50
Maison Patrick Font <i>Jus de dégustation 25cl</i>		
- Orange		
- Pomme		
- Nectar d'abricot		
- Pêche de vigne		

<b>Sodas</b>		3.50
Perrier	33cl	
Coca Cola	33cl	
Orangina	25cl	
Ice Tea	20cl	
Thé glacé Kusmi Tea		

<b>Sodas Charentais</b>		4.50
Dumatos		
<i>Citron Gingembre</i>	33cl	
Bergotte		
<i>Orange Bergamote</i>	33cl	
Tonic Charentais		
<i>Artonic indian tonic bio</i>	20cl	

## EAUX

Abatilles	33cl	50cl	100cl
<i>Arcachon</i>			
- PLATE		3	4
- PETILLANTE		3.50	4.50
Perrier		3.50	

## DIVERS

Limonade		2.50
Diabolo		2.70
<i>Menthe/Grenadine/Pêche</i>		
Sirop à l'eau		2
<i>Menthe/Grenadine/Pêche</i>		
Citron Pressé		3.50
Supplément tranche		0.20€

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso / Déca		2
Thé Kusmi Tea		3
<i>Anastasia Earl Grey</i>		
<i>Thé vert au Jasmin</i>		
<i>Thé vert à la Menthe</i>		
<i>Détox</i>		
Tisane Kusmi Tea		3
<i>Thym Citronné</i>		
<i>Verveine Menthe</i>		

Prix ttc en euro, service compris

Bienvenue chez nous, en 2025, nous avons souhaité partager avec vous notre métier d'ostréiculteur à travers ce Bar à Huîtres. Sous vos pieds, l'ancienne cale à bateaux, témoigne de notre histoire : celle de la famille Rousselot qui, depuis 5 générations, perpétue ce savoir-faire ostréicole. Ici, vous dégusterez le fruit de notre production, accompagné d'une sélection de produits locaux choisis pour leurs qualités et leurs saveurs. En clin d'œil à notre histoire, nos assiettes portent le nom de nos bateaux. Impossible de ne pas citer également ceux qui nous ont précédés : Dany, Jean-Yves, Stéphane... et bien d'autres.

Installez-vous, profitez de la marée et passez un agréable moment. Bonne dégustation !

Marie-Laure, Max  
et toute l'équipe des Huîtres Rousselot