

L'île O BOISSONS

CIDRES

Pichet brut OU doux

Cidre rosé
Cidre bouché brut bio
Cidre poiré
Cidre artisanal DAN ARMOR
Cidre fermier HENRIOT
Cidre brut Magnum

VINS

IGP Pays d'Oc Chardonnay MAISON VIRGINE
IGP Ile de beauté Cinsault rosé TABARLY
AOP Côtes du Rhône Village LES JARLOTIERS
Champagne

BOISSONS FRAÎCHES

BIÈRES

Brasserie artisanale OX Blonde OU Blanche

SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Orangina
Schweppes / Oasis Tropical / Oasis Pomme-Cassis
Ice Tea Oasis Pêche / Limonade

JUS DE FRUITS

Orange / Pomme / Ananas / Nectar de mangue

EAUX

Eau plate OU gazeuse PLANCOËT

+ SIROPS

Menthe / Grenadine / Citron / Fraise

LES BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

Café / Décaféiné
Noisette
Thé: Darjeeling / Earl grey / Jasmin / Thé vert menthe / Fruits rouges
Infusion: Tilleul-menthe / Verveine
Chocolat chaud / Chocolat viennois / Café viennois
Digestifs: Get 27 / Rhums arrangés
Digest'O: Café OU Thé OU Déca + Digestif au choix + Dessert gourmand

19€

Menu ESCALES

+ GALETTE OU SALADE AU CHOIX

Dans le code couleur

+ CRÊPE OU DESSERT AU CHOIX

Dans le code couleur

+ BOISSON

Cidre doux/brut 25cl OU Verre de vin 12,5cl
OU boissons fraîches (hors bières) OU eau minérale 50cl

VERRE 25cl 4,00€

PICHET 50cl 7,00€

100cl 13,00€

BOUTEILLE 75cl 13,00€

13,00€

14,00€

15,00€

15,00€

22,00€

VERRE 12,5cl 6,00€

6,00€

6,00€

7,00€

7,00€

PICHET 50cl 11,00€

11,00€

11,00€

18,00€

18,00€

30,00€

30,00€

33cl 6,00€

6,00€

4,00€

4,00€

3,00€

3,00€

4,00€

4,00€

4,00€

4,00€

4,00€

4,00€

4,00€

4,00€

4,00€

4,00€

8,00€

8,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

L'île O GALETTES

CAP VERT

Oeuf miroir, jambon, emmental

SALOMON

Croûton de chèvre frais, miel, amandes, raisins secs

OUESSANT

Emmental, oeuf, confit d'oignons, saucisse fumée

BALI

Mozzarella, tomates fraîches, olives noires, marinade de basilic, jambon OU thon

AÇORES

Raclette, croûton de chèvre frais, reblochon, dés de feta

LOS ROQUES

Emmental, tomates fraîches, chorizo, oeuf miroir

JURA

Sauté de poulet au curry, coriandre

ÎLE SANTORIN

Croûton de chèvre frais, dés de feta, marinade de basilic, courgettes marinées, olives noires

ÎLE DE GORGONE

Steak haché, emmental, tomates fraîches, oeuf miroir, champignons

ÎLES COOK

Pommes de terre, raclette, jambon Serrano, ciboulette, crème fraîche

8,50€

8,50€

9,50€

9,50€

10,50€

10,50€

10,50€

11,50€

11,50€

12,50€

Tout supplément: +1,50€ / Assiette de salade verte supplémentaire: +2,50€

ÎLE DE RÉ

Pommes de terre, reblochon, lardons, confit d'oignons, crème fraîche

SUMATRA

Carpaccio de bœuf, mozzarella, olives noires, copeaux de parmesan frais, basilic frais, citron

CORSE

Mozzarella, coppa, jambon Serrano, croûton de chèvre frais, tomates confites, ciboulette

ÎLE DE BELAIR

Mozzarella, champignons, lardons, magrets de canards fumés, sauce au Bleu

ÎLE D'OLÉRON

Steak haché, pommes de terre, emmental, fromage ail et fines herbes, tomates fraîches

CAVE CAULKER

Andouille de Guémené, sauce moutarde maison, emmental, ciboulette

ÎLE D'ELBE

Croûton de chèvre frais, pommes de terre, noix, magrets de canards fumés

ÎLE DE BATZ

Emmental, fromage ail et fines herbes, pommes de terre, confit d'oignons, thon OU jambon, oeuf

ÎLE BRÉHAT

Emmental, steak haché, bacon, confit d'oignons, oeuf miroir

12,50€

12,50€

12,50€

12,50€

12,50€

13,50€

13,50€

13,50€

13,50€

JERSEY

Galette de sarrasin OU crêpe de froment, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, aneth, citron

COMORES

Emmental, pommes de terre, steak haché, crème fraîche, oeuf miroir, sauce au poivre OU sauce au Bleu OU sauce moutarde maison

PALAWAN

Steak haché, poivrons marinés, emmental, oignons confits, oeuf miroir, parmesan

TORTUGA

Crevettes, guacamole, poivrons, mozzarella

TASMANIE (VEGÉTARIEN)

Croûton de chèvre frais, courgettes grillées, guacamole, tomates confites, sorbet tomate basilic

BERMUDES

5 ingrédients au choix à la carte

13,50€

13,50€

13,50€

13,50€

13,50€

13,50€

13,50€

13,50€

13,50€

L'île O crêpes

L'île O CRÊPES

Enflammez vos crêpes à votre goût! / Rhum, Grand Marnier: + 1,50€

LA DÉSIRADE

Beurre doux OU beurre demi-sel, sucre OU citron OU les 2, soyons dingues!

MARIE GALANTE

Confiture au choix (abricot/pêche, framboise/passion, fraise/groseille, myrtille/mûre et orange/guzu)

LES SAINTES

Miel OU sirop d'érable OU crème de marron, amandes grillées

HAWAÏ

Coulis de chocolat noir maison OU Nutella OU caramel au beurre salé OU crème de marron

GUADELOUPE

Confiture orange/yuzu, flambée au Grand Marnier

ANTIGUA

Caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly maison

SAINT MARTIN

Coulis de chocolat noir maison, glace au choix, chantilly maison

ÎLE MAURICE

Coulis de chocolat noir maison OU Nutella, banane, chantilly maison

MALDIVES

Crème de marron, amandes grillées, glace vanille, chantilly maison

LA FUERTE

Glace passion, confiture framboise/passion, poudre coco, flambée au rhum

BORA BORA

Banane, glace noir de coco, coulis de chocolat noir maison, poudre de coco, flambée au rhum

ÎLES COCOS

Glace noir de coco, coulis de chocolat noir maison, coco en poudre, chantilly maison

ANDAMAN

Éclats de brownie, glace spéculoos, amandes grillées, caramel au beurre salé, chantilly maison

4,50€

5,50€

5,50€

5,50€

6,50€

6,50€

6,50€

6,50€

6,50€

L'île O DESSERTS

+ RIZ AU LAIT

Cannelle OU caramel OU coulis de chocolat noir maison

+ FROMAGE BLANC 0% M. G.

Avec au choix: sucre, confiture au choix, miel, caramel au beurre salé, crème de marron

COUPE ARCHIPEL

3 boules de glace (mangue / noix de coco / fruit de la passion), chantilly et poudre de coco

5,50€

5,50€

7,00€

COUPE DE GLACES

Vanille, chocolat, fraise, citron vert, café, noix de coco, pomme verte, fruit de la passion, mangue, spéculoos, caramel beurre salé, mojito, tarte citron meringuée, chantilly maison
1 boule: 4,00€ / 2 boules: 5,00€ / 3 boules: 6,00€

DIGEST'O GOURMAND

Café OU Thé OU Déca + Digestif au choix + Dessert gourmand

CAFÉ ou THÉ GOURMAND

7,00€

ÎLES MAYA BAY

Pommes rôties, glace pomme verte, cannelle, caramel au beurre salé, chantilly maison

FIDJI

Glace vanille, pommes rôties, caramel au beurre salé, chantilly maison

TAHITI

Nutella, amandes grillées, glace au caramel au beurre salé, chantilly maison

MOORÉA

Morceaux d'ananas, sorbet passion, caramel au beurre salé, poudre de coco, chantilly maison

MAJORQUE

Glace grenade de Sicile, crème de citron maison, émiette de palet breton

LA CUBA

Citron vert, cassonade, sorbet mojito, flambée au rhum

7,00€

7,00€

7,50€

7,50€

7,50€

7,50€

7,50€

7,00€

7,00€

Découvrez nos plats et desserts de saison à l'ardoise

L'île O CRÊPAKIS

CRÊPAKI POMME

Roulé de crêpe au riz au lait, pommes rôties, caramel beurre salé, amandes grillées, chantilly maison

CRÊPAKI BANANE

Roulé de crêpe au riz au lait, banane, Nutella, poudre de coco, chantilly maison

CRÊPAKI ANANAS

Roulé de crêpe au riz au lait, ananas, caramel au beurre salé, poudre de coco, chantilly maison

CRÊPAKI POIRE