

Le Parasol

Nos plats sont faits maison à partir de produits bruts.



Le Parasol

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

	Prix
Expresso	2€
Double expresso	3,5€
Café allongé	2€
Cappuccino	4€
Thé / Tisane	2,8€

BIERES

Pression :	Prix
Afligem Blonde 6,7°	4,5€ 25cl 8,5€ 50cl
Lagunitas	5,5€ 25cl 9,5€ 50cl
Bouteilles :	
Bière Île de Ré 4,5°	
La Quichenotte (Pomme, hibiscus, Fruits exotiques).	
Bière Blanche.	
Bière Blonde.	6€ – 33cl
L'extra bière Ambré au cognac.	
Ré signature (Citron, gingembre)	

BOISSONS FROIDES

	Prix	CL
Coca-cola	4,5€	33cl
Coca-cola zero	4,5€	33cl
Orangina	4,5€	25cl
Oasis tropical	4,5€	25cl
Lipton pêche	4,5€	25cl
Schweppes agrumes	4,5€	25cl
Schweppes tonic	4,5€	25cl
Ginger beer hysope bio	5€	20cl
Diabolo	2,5€	33cl
Jus fruits bio ; Ananas, Pomme, Tomate, Multifruits, ACE, Abricot	4,8€	20cl
San pellegrino	4,8€	50cl
Abatilles plates & gazeuse	6€	75cl
Vittel	4,5€	50cl
Perrier	4,5€	50cl

VIN AU VERRE

	12,5cl	0,50cl	Bouteille (75cl)
Vin Blanc			
Sauvignon ou Chardonnay soif d'évasion	5€	11€	18€
Vin Rosé			
soif d'évasion	5€	11€	18€
Vin Rouge			
Sancerre / Côtes du Rhône / Bourgueil / Le Gouverneur L'île de ré	5€		10€ – 37,5cl

Le Parasol

CARTE DES VINS & PLANCHES APÉRITIVES

VIN BLANC

	Prix
Sancerre, (Loire) Roblin 2023 AOC	33€
Chablis, (Bourgogne) Doudet - Naudin 2022 AOC	49€
St Véran, (Bourgogne) Domaine Chène 2023 AOC	39€
Soif d'évasion, (Sauvignon & Chardonnay) IGP	18€
Pascal Jolivet, Pouilly-Fumé 2025	45€
Viognier Chardonnay, Domaine Aime Arnoux	24€

VIN ROUGE

	Prix
Hautes côtes de Beaune, (Bourgogne) Doudet-Naudin 2022 AOC	36€
Saumur Champigny bio, (Loire) Domaine Daheuiller 2023 AOC	26€
Menetou-Salon, (Loire) Isabelle et Pierre Clément 2022 AOC	33€
Domaine Arica, (75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon) IGP	29€
Le Gouverneur, (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon) IGP Ile-de-ré	22€
Terre Rouge (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot) IGP Vins Charentais - Île de Ré	35€
Côtes-Du-Rhône, (Grenache 65%, Syrah 35%) 2024	26€

VIN ROSÉ

	Prix
Reuilly, (Loire) Les Demoiselles TATIN 2023	29€
Soif d'évasion, IGP	18€
Lou Rosé Peyrassol	28€

PÉTILLANT

	Prix
Champagne Canard-Duchêne 75cl	60€
Trousse Chemise Rosé & Blanc	27€

Le Parasol

HUITRES / CREVETTES

	Prix
Huitres N°3, Huitres et Ma Ré (Rivedoux-Plage)	6 ou 12 Huitres / 12€ / 20€
Crevettes Rosé accompagné de sa Mayonnaise	9,90€

ENTRÉE

	Prix
Saumon fumé accompagné d'un guacamole maison	16€
Carpaccio de Saint-Jacques sublimés par la fraîcheur des agrumes	15€
Burrata & Tomates a l'ancienne avec sa sauce pesto <i>Une burrata crémeuse accompagnée de tomates anciennes et relevée d'un pesto parfumé.</i>	15€
Feuilleté de betterave au fromage frais & miel <i>Un feuilleté croustillant, mariant douceur de la betterave et touche sucrée du miel.</i>	11€
Tartare de saumon aux feuilles de parmesan <i>Saumon frais assaisonné avec finesse, accompagné de copeaux de parmesan.</i>	16€
Salade en corbeille de galette <i>Une salade fraîche et coloré mêlant fêta, melon, pastèque et tomates cerises, servie dans une corbeille de galette croustillante.</i>	14€

LES PLATS

	Prix
Moules marinières <i>Des moules savoureuses cuisinées accompagnée de sa sauce vin blanc servie avec frites.</i>	16€
Moules sauce mouclade <i>Une recette généreuse et crémeuse aux saveurs charentaises, servie avec frites.</i>	17€
Suprême de volaille au jus corsé & sa ratatouille <i>Volaille tendre accompagnée de légumes mijotés aux saveurs du soleil.</i>	24€
Risotto de coques au Serrano <i>Un risotto onctueux aux coques relevé par la finesse du jambon Serrano.</i>	25€
Maigre sur son lit de polenta * <i>Un maigre frais accompagné de ses légumes, ainsi que de sa polenta et d'une sauce au beurre blanc.</i>	27€
Boeuf au jus * <i>Une viande savoureuse nappée d'une sauce vin rouge, accompagnée de pommes de terre grenaille.</i>	26€

Le Parasol

DESSERT

	Prix
Crème brûlée	8€
Crêpe au choix ; Caramel a la fleur de sel, Chocolat, Beurre & citron	6€
Crumble de rhubarbes aux fraises	13€
Fondant Chocolat	12€
Boules de Glaces 1 / 2 / 3	
Vanille Bourbon de Madagascar, Melon, Amarena, Caramel beurre et sel de Guérande, Fruit de la Passion, Café pur Arabica, Fraise, Pistache, Chocolat Noir, Cognac raisin, Citron Vert, Noix de coco.	2,8€ / 4,8€ / 5,8€

MENU ENFANT 14€

Diabolo

Steak haché ou saumon, accompagné de pâtes ou de frites.

Crêpes Sucre, Nutela, Miel

APÉRITIFS

DIGESTIFS

	Prix
Ricard	3,5€
Coupe de Champagne	12€
Kir vin blanc	6€
Kir Royale	8€
Pineau des Charentes Rosé, Rouge (Ile-de-ré)	6€
Martini Rosso ou Bianco	5€
Suze	3€

	Prix
Cognac XO (Ile-de-ré)	13€
Cognac VSOP (Ile-de-ré)	9€
Armagnac	8€
Eau-de-vie Poire	8€
Grand marnier	7€
Whisky Le Pertuis (Ile-de-ré)	10€
Get 27	7€
Limoncello	7€
Irish Coffee	9€

Le Parasol

CARTE DES BOISSONS

COCKTAILS

Prix

Aperol Spritz

Perrier, apéritif, Trousse chemise Ile de ré

??

Hugo spritz

Perrier, Saint germain, Trousse chemise ile de ré

??

Mojito

Sirop de sucre de canne, Citron vert et jaune, Menthe, Ron cubain, Soda

??

Mojito fraise

Sirop de sucre de canne, Purée de fraise, Citron vert et jaune, Menthe, Ron cubain, Soda

??

Tequila sunrise

Sirop de grenadine, Jus d'orange, Tequila

??

Long Island

Coca, Jus citron vert, Rhum blanc, Vodka, Gin, Tequila, Grand marinier

??

Expresso martini

Sirop de sucre canne, Café expresso, Liqueur de café, Vodka

??

COCKTAIL SIGNATURE

MOCKTAILS (SANS ALCOOLS)

Prix

Mojito

??

Mojito fraise

??

Apéritif spritz

??

Hugo spritz

??

Indien orangina

??

Le Parasol

PLANCHES APÉRITIVES

	Prix
Fromage Brie de Meaux AOP, Comté extra AOP 12 mois, Crottin de Chèvre affiné, Olives, Artichauts grillés, Poivrons grillés, Tomate confite.	20€
Charcuterie Pavé au poivre, Saucisson sec, Emincés de jambon sec, Olives, Artichauts grillés, Poivrons grillés, Tomate confite, Cornichons et du pain.	20€
Mixte Fromage et Charcuterie	25€

Toutes nos planches son servie avec du beurre, du pain et des cornichons

HUITRES / CREVETTES

ENTRÉE