



L'arrosoir

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

L'arrosoir,

Plage de Nauzan est heureux de vous accueillir
et vous souhaite un agréable moment.

Côté plage

Uniquement le midi. Excepté dimanche, jours fériés et veilles de jours fériés.

-
- **Salade Arrosoir** 14€
Saumon fumé, avocat et oeuf mollet.
- **Salade de croustillants de gambas, mousseline au wasabi** 16€
- **Wrap Nauzan Beach** 9€
Galette à wrap, saumon fumé, crème aneth citron confit, pousse de poireaux, pickles de courgettes à la sauce soja, guacamole.
- **Wrap Poulet** 8€
Galette à wrap, poulet, pickles de carotte, salade, tomate, sauce tartare, ail frit.
- **Le Vegan** 10€
Pain bagel, galette de pomme de terre, pousse de poireaux, salade, tomate, tapenade d'olive, crème de courgette.
-

Côté Bistrot

À partager



La planche apéro
Fromages de chez Maëva, charcuterie de la maison Sajous
- 28€ -

La ventrèche de thon de chez Ramon Pena
- 14,50€ -

Les petites sardines à l'huile d'olive de chez Ramon Pena
- 15€ -

Les calamars à l'huile d'olive de chez Ramon Pena
- 16€ -

Rillette de canard au foie gras de la maison « Carrère », petits toasts grillés
- 14,50€ -

L'Arrosoir « M les huîtres » de chez Jérôme et Katia MIET
1x6 huîtres n°4 et son verre de vin blanc (10cl)
- 14€ -

Huîtres spéciales n°2 de chez Jérôme et Katia MIET
à Mornac-sur-Seudre, sélection du chef
1 x 6 : 12€
1 x 9 : 18€
1 x 12 : 24€



Formule Découverte

Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 36€

Entrée + Plat + Dessert : 42€

Entrée unique : 14€ / Plat unique : 28€ / Dessert unique : 12€

Plat en direct : 15 min. d'attente. Tous nos desserts sont pris à la commande.

Nous remercions notre aimable clientèle de leur compréhension.

Les Entrées « Découverte »

Le foie gras « Maison masse »

Poché dans un bouillon de canard façon Dashi, huile fumée.

Le Maigre de nos côtes

En ceviche, jus acidulé Sudashi, poivre Sarawak et perles de mangue, oeufs de brochet au yuzu, pickles radis noir.

La Gambas

En croustillant, mousseline au wasabi et petit mesclun.

L'huître de Mornac-sur-Seudre

De chez Katia et Jérôme MIET, sélection du chef (x6).

Le Veau Blanc

En version Vitello tonnato, pickles d'échalotes grises, crème légère et feuilles de câpres.

Les plats « Découverte »

Le Merlu

Cuit au naturel, pommes écrasées à l'ail rose,
beurre blanc aux algues et pois verts de Maharaja.

La Lotte

Confite à l'huile d'olive et romarin, chips de pastrami, caviar de courgettes jaunes de Breuillet,
sauce financière et ricotta au citron confit.

Le Paleron de boeuf

En tournedos braisé, spicy cacao, fine purée de navet boule d'or,
jus corsé à l'estragon et poivre fumé, citron noir d'Iran.

L'araignée de Veau

Cuit à la plancha, grenailles confites,
jus à l'ail noir et son os à moelle rôti.

Suggestion

Le filet boeuf de Galice

Façon Rossini

- 38€ -



Les desserts « Découverte »

La Fraise

Comme une soupe, crème glacée à la violette et meringue kumbawa.

Le Chocolat Macaé & le Cognac Tesseron

En douceur, nuage d'expresso, noix de pécan caramélisées, pop-corn au café et crème glacée aux copeaux de bois.

Le citron & le Basilic

En fine tartelette, souvenir Arlequin, sorbet melon et crumble spéculoos.

Le Vacherin

A l'orange sanguine en déclinaison, suprêmes marinés et zestes confits, crème légère au chocolat blanc Opalys et sorbet citron vert.

L'assiette de Fromages

Sélection affinée et de saison de chez Maëva.



Le mot du chef

L'équipe de l'Arrosoir et moi-même vous avons proposé notre carte, élaborée à partir de produits frais et de saison, mettant en avant l'ouvrage des producteurs locaux.

Nos arrivages sont quotidiens, ce qui vous assure fraîcheur et qualité.

Nous vous souhaitons un moment empreint de détente et de gourmandises en notre compagnie.

Alexandre Lavigne



L'arrosoir

RESTAURANT BISTRONOMIQUE