



L'arrosoir

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

L'arrosoir,

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

« Côté Bistrot - A partager »

La ventrèche de thon de chez Ramon Pena

15,50€

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

16€

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

16€

Pâté de canard au foie gras de la maison « Carrère »

16,50€

L'Arrosoir « M les huîtres » de chez Jérôme et Katia MIET

1x6 huîtres n°4 et son verre de vin blanc (10cl)

16€

Huîtres spéciales n°2 de chez Jérôme et Katia MIET à Mornac-sur-Seudre, sélection du chef

1 x 6 : 14€

1 x 9 : 20€

1 x 12 : 26€

« Côté Plage »

Uniquement le midi, excepté le dimanche et jours fériés.



Oeufs mimosa version 2023

Pastorale de jeunes pousses

14€

La salade fraîcheur

Salade de crevettes roses, tagliatelles de courgettes, suprême d'agrumes, cacahuètes torréfiées,
vinaigrette acidulée au maracuja

17€

Burger d'agneau confit

Pain brioché, tournedos d'agneau, tomates, jeunes pousses, oignons frits, comté,
mayonnaise aux épices orientales, frites, salade

20€

La pièce du boucher

Frites maison, salade, sauce du chef

22€



Formule Découverte

Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 48€

Entrée + Plat + Dessert : 55€

Entrée unique : 18€ / Plat unique : 35€ / Dessert unique : 16€

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 saumon « Bömlo »

En carpaccio, mariné au gin Melifera, crème de vinaigre soja-cédrat, pastorale de jeunes pousses et gel de Sudashi

Le petit pois et la Cecina de Leon

En velouté glacé, menthe-basilic, cecina croquante, julienne de scamorza, huile d'olive de la « Casa Mig-Mag »

La gambas

En croustillant, nid de jeunes pousses, sauce gremolata

Le foie gras « Coquillages et crustacés »

En escalope pôlée puis fumé au « green egg », poché dans un bouillon de canard façon Dashi

L'huître de Mornac-sur-Seudre

De chez Katia et Jérôme MIET, sélection du chef (x6), servie avec un beurre maison aux algues



Les plats « Découverte »

L'agneau

Epaule confite servie en tournedos, jus infusé au sumac,
fine purée de ma grand-mère, chips croustillante de pommes de terre au Sarawack

Le Quasi de veau


Cuit à basse température, soubise au poivre rouge de Kampot,
jus gras infusé aux baies de Sélim, sucrine grillée

Le poulpe Gallega « Ma version »

Grillé au « green egg », nuage d'amandines fumées au pimento de la Vera,
sauce chimichurri et vinaigrette à l'ail noir

Le Merlu

Cuit à la plancha, légumineuse au morcon,
beurre blanc au cumin torréfié



Les desserts « Découverte »

La fraise

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

L'ananas

Confit, servi en carpaccio, infusion à l'estragon,
ganache choco-malibu et givre au sésame noir

Le chocolat Macaé et le cognac Tesseron

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

L'assiette de fromages affinés

Sélection du chef

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