

LE CHAY

CARTE APÉRITIFS

LES SOFTS

COCKTAIL SANS ALCOOL ORANGE, PAMPLEMOUSSE, ABRICOT, ANANAS	6,50 €
COCA-COLA	3,50 €
COCA SANS SUCRE	3,50 €
PERRIER	3,50 €
ORANGINA	3,50 €
ICE-TEA	3,50 €
LIMONADE	3,50 €
DIABOLO	3,80 €
JUS DE FRUITS ORANGE, ANANAS, PAMPLEMOUSSE, ABRICOT, POMME	3,50 €
SIROP À L'EAU	2,00 €

LES ALCOOLS

COCKTAIL MAISON COGNAC, JUS D'ORANGE, MALIBU, ANANAS	10cl 9,00 €
SPRITZ	16cl 9,00 €
AMERICANO MAISON MARTINI ROSSO, CAMPARI, NOILLY PART	10cl 9,00 €
PORTO ROUGE	6cl 5,00 €
CAMPARI, SUZE	6cl 5,00 €
PINEAU DES CHARENTES	6cl 5,00 €
MARTINI ROSSO / BIANCO	6cl 5,00 €
LILLET BLANC / ROUGE	6cl 5,00 €
LES ANISÉS RICARD, PASTIS 51, BERGER BLANC	2cl 5,00 €
GIN, VODKA, OU TEQUILLA	4cl 7,00 €
KIR TRANQUILLE CASSIS, MÛRE, FRAMBOISE, FRAISE, PÊCHE	10cl 5,00 €
LES WHISKIES LABEL 5, BUSHMILLS, BALLANTINE'S	2cl 4,00 € 4cl 8,00 €
LES WHISKIES SUPERIEURS CHIVAS 12 ANS, TALISKER, GLENFIDDICH 12 ANS	2cl 5,00 € 4cl 9,00 €
WHISKY D'EXEPTION LAGAVULIN 16 ANS	4cl 12,00 €

LE CHAY

CARTE APÉRITIFS

LES CHAMPAGNES

LA FLUTE "LAMÈRE COURCY"	10,00 €
LA FLUTE "GOSSET"	12,00 €
LE KIR ROYAL	11,00 €

LES RHUMS

TI-PUNCH	6cl	7,00 €
PLANTEUR	12cl	8,00 €
MOJITO ORIGINAL	6cl	9,00 €
VIRGIN MOJITO		6,50 €
MOJITO SPÉCIAUX FRAISE OU FRUITS DE LA PASSION	6cl	11,00€
RHUMS ARRANGÉS	6cl	9,00 €

LES BIÈRES

LES PRESSIONS		
LEFFE	25cl	4,50 €
	50cl	8,50 €
1664	25cl	4,00 €
	50cl	7,50 €
SUP PICON		1,00 €
BOUTEILLE		
BIÈRE RÉGIONALE	33cl	6,50 €

LES CAFÉS

CAFÉ NESPRESSO	2,00 €
DÉCAFEINÉ	2,10 €
GRAND CAFÉ	3,00 €
THÉ OU INFUSION	3,00 €
CAFÉ BIO 	2,20 €

LES EAUX MINÉRALES "ABATILLES"

PLATE OU GAZEUSE
75cl: 5,00 € 50cl: 3,50 €

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS



LE CHAY

RESTAURANT / BAR À HUITRES
PLAGE DU CHAY

Les salades

Salade vegan.....14.00€
Croquant de légumes à la coriandre et quinoa au concombre, fenouil croquant et zeste d'agrumes, crémeux d'avocat, champignons grillés et vinaigrette de grenade.

Salade du Chay.....14.00€
Croquant de légumes et lentilles corail à la vinaigrette de crustacés, tataki de thon, crevettes, saumon mariné, effiloché de poisson aux épices douces.

Les entrées

- Tataki de thon à la graine de sésame et moutabal au curry vinaigrette de pamplemousse..... **17.00€**
- Bavarois d'avocat aux petits légumes et coquillages, burrata et émulsion de chorizo..... **16.00€**
- Foie gras de canard marbré aux algues, chutney d'abricot aux baies de goji..... **22.00€**

Les plats

- Seiche entière, cuite à la plancha sauce aïoli..... **29.00€**
- Pavé de thon cuit à la plancha, vinaigrette de petits légumes aux câpres et olives..... **25.00€**
- Pièce de bœuf cuite à la plancha, jus de braisage à la fève de cacao..... **23.00€**
- Hamburger d'Angus revisité à l'Italienne, pommes frites maison. (Mozza, coppa, tomates confites, légumes grillés et confit oignons..... **19.00€**
- Linguines aux coquillages, tomates rôties et persillade..... **18.00€**
- Hamburger vegan (garniture du moment).... **16.00€**
- Homard Grillé accompagné de linguines au pistou ou à la Tomate..... (les 100g) **12.00€**

Les desserts

- Fromages affinés AOP..... **9.00€**
- Fraisier revisité, coco et pistache sorbet mangue..... **9.00€**
- Tarte sablée renversée au citron vert et basilic..... **9.00€**
- Panna cotta au chocolat noir et cannelle..... **9.00€**
- Banoffee au caramel et beurre salé crémeux vanille..... **9.00€**
- Café gourmand..... **11.00€**
- Glaces et sorbets - 2 boules..... **7.00€**
3 boules..... **9.00€**

Menu Homard 59,00€

Mises en Bouche du Moment

Homard Breton grillé entier, Flambé au cognac et gratiné sous la flamme,
Accompagné de linguines au Pesto ou à la Tomate

Dessert au choix

Menu du jour

Uniquement le midi
Hors Week-end et jours fériés

Entrée / Plat / Dessert - 19.50€

Entrée / Plat - 16.00€

Plat / Dessert - 16.00€

Menu enfant 10.00€

(Jusqu'à 10 ans)

1 sirop à l'eau

Steak haché, pommes frites "maison"
ou

Fish and chips

Glace (2 boules)

Suggestion

Poisson du marché

19.00€

Bar en croûte de sel

31.00€

Bar à Huîtres et Fruits de Mer

Les Huîtres de la Maison BROUHARD

Fines de claire

Les 6 huîtres	n°3	11,00 €
Les 9 huîtres	n°3	16,00 €
Les 12 huîtres	n°3	21,00 €

Spéciales de claire

Les 6 huîtres	n°3	14,00 €
Les 9 huîtres	n°3	17,00 €
Les 12 huîtres	n°3	26,00 €

Formule fruits de Mer et Dessert

33.00€/personne.

3 Amandes/ 4 Bulots/ 3 Huîtres/ 3 Langoustines/3 Palourdes/
5 Crevettes Roses / 1 pince de tourteau.

Assiette de crevettes roses (300g). **12.00€**

Assiette de langoustines et sa mayonnaise (300g). **18.00€**

Plateaux de Fruits de Mer et condiments : (minimum pour 2 personnes)

Réservation 24 heures à l'avance

LE CHAY 6 huîtres, 4 langoustines, ½ tourteau, palourdes, amandes de mer, bigorneaux, bulots, crevettes roses et grises.

45.00€/personne.

LE ROYAN 6 huîtres, 4 langoustines, ½ tourteau, palourdes, amandes de mer, bigorneaux, bulots, crevettes roses et grises + ½ Homard.

65.00€/personne.

LE CHAY

Happy Hour
de 17h30 à 20h30

Formules sur le pouce - 15.00€

Assortiment terre mer

6 crevettes

6 bulots

Planche ibérique

Rillette de volaille aux algues

Assortiment de la mer

3 huîtres fines de claire n° 4

6 crevettes

6 bulots

Tataki de thon

Duo de petits bocaux à partager

Rillette de thon aux herbes

Et

Rillette de volaille aux algues

Assortiment terre

Planche ibérique

Rillette de volaille aux algues

Planche de fromages affinés

Assortiment veggie

Duo de légumes grillés et croquants
avec son fromage frais

Guacamole d'avocat épicé

Houmous

LE CHAY

Happy Hour
de 17h30 à 20h30

Formules + Vin

Formule +1 verre

"La Chauvilière" (blanc, rosé, rouge)

15€

Formule + Pichet 50cl

"La Chauvilière" (blanc, rosé, rouge)

18€

Formule + 1 verre

"Château le Chay" (blanc, rouge)

16€

Formules + Sangria rouge

Formule + 1 verre

16€

Formule + 1 pichet 50cl

19€

Formules + Bière pression

Formule + 25cl 1664

16€

Formule + 50cl 1664

18€

LE CHAY

CARTE DES VINS

LES BLANCS

LOIRE :

SANCERRE « DOMAINE BIZET »
75cl: 40 € | 37,5cl: 21 €

MUSCADET SUR LIE "LA CLÉMENTINIÈRE"
75cl: 21 € | 37,5cl: 13 €

ALSACE :

RIESLING « MAISON KLIPLER »
75cl: 29 € | 37,4cl: 17 €

CHARENTAIS :

DOMAINE DE LA CHAUVILLIÈRE
"CUVÉE SPÉCIALE"
75cl: 22 €

BORDEAUX CÔTE DE BLAYE :

CHÂTEAU MOULIN RIOUCREUX **BIO**
75cl: 75 €

GASCOGNE :

LES CHARMES DE COLOMBELLE
75cl: 26 €

BOURGOGNE :

CHABLIS « BROCARD » VIEILLES VIGNES
75cl: 45 €

LES ROUGES

CÔTE DE BOURG :

CHÂTEAU TERREFORT DE BELLEGRAVE
75cl: 26 € | 50cl: 23 € | 37,5cl: 18 €

MEDOC :

CHÂTEAU LA TOUR HAUT CAUSANT
75cl: 49 €

SAINT JULIEN:

FIEF DE LAGRANGE
75cl: 76 €

SAINT EMILION :

CHÂTEAU LA COURONNE GRAND CRU
75cl: 65 € | 37,5cl: 34 €

PESSAC LÉOGNAN :

CHÂTEAU CARBONNIEUX
75cl: 95 €

BEAUJOLAIS

MORGON "CUVÉE MATHILDE"
75cl: 32 €

VALLÉE DE LA LOIRE SAUMUR CHAMPIGNY

"DOMAINE DE LA SEIGNEURIE"
75cl: 25 € | 37,5cl: 14 €

LANGUEDOC :

LAMBRUSQUES "TERRASSE DE LARZAC" **BIO**
75cl: 29 €

MINERVOIS:

DOMAINE DE PECH QUISOU **BIO**
75cl: 24 €

ALSACE :

PINOT NOIR "MAISON KLIPFER"
75cl: 27 €

CHARENTAIS : "CUVÉE SPÉCIALE"

DOMAINE DE LA CHAUVILLIÈRE
75cl: 22€

LE CHAY

CARTE DES VINS

LES ROSÉS

CÔTE DE PROVENCE :
LES JOLIES FILLES PRESTIGES
75cl: 31€

A L'OMBRE DES PINS **BIO**
75cl: 26 €

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE PRESTIGE
150cl: 58€ | 75cl: 29€ | 50cl: 19 €

CORSE :
SAN PIERU IGP
75cl: 21 €

BORDEAUX :
CHÂTEAU LIENNES **BIO**
75cl: 22€

CÔTE DU LANGUEDOC :
PORDAVALL COLLIOURE
75cl: 28 € | 50cl: 23 €

MOMENT DE PLAISIR
150cl: 48€ | 75cl: 25€

LES CHAMPAGNES

LAMÈRE COURCY
75cl: 65 €

GOSSET BRUT "GRANDE RÉSERVE"
75cl: 75 €

GOSSET ROSÉ
75cl: 95 €

GOSSET BLANC DE BLANC
75cl: 95 €

RUINART
150cl: 230€ | 75cl: 125 €

MOËT ET CHANDON IMPÉRIAL BRUT
75cl: 100 €

**MOËT ET CHANDON ICE IMPÉRIAL
DEMI-SEC**
75cl: 110€

UN MILLÉSIME OU UN VIN POURRAIT
ÊTRE INDISPONIBLE, NOUS VOUS
PRIONS DE NOUS EN EXCUSER

PRIX NET
TAXES ET SERVICE COMPRIS