

# LE CHAY

## CARTE APÉRITIFS

### LES SOFTS

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

### LES ALCOOLS

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

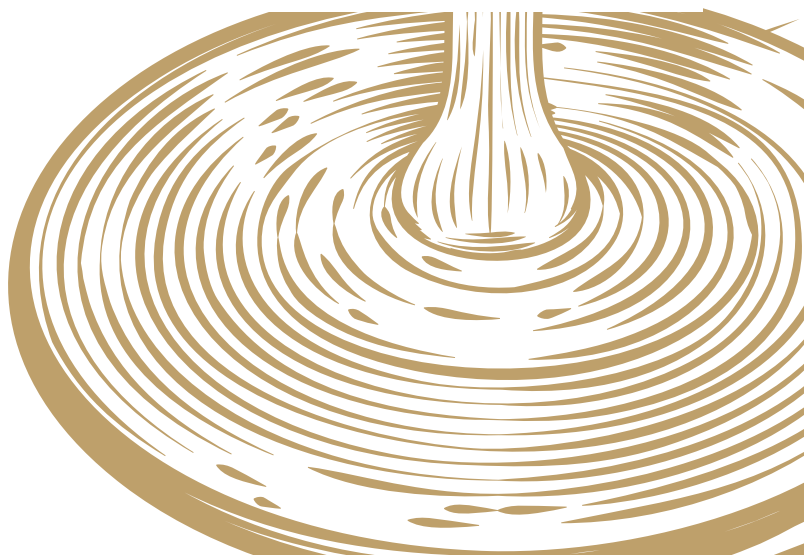
### LES CAFÉS

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