



# Restaurant Le Grand Large Île de Ré

*Saison 2021*

Le Chef Franck Tememe  
Et son équipe  
Vous proposent

**Restaurant Le Grand Large**  
**154, Avenue des Dunes**  
**17940 RIVEDOUX-PLAGE – Île de Ré**  
Mail : [restaurant@hoteldugrandlarge.com](mailto:restaurant@hoteldugrandlarge.com)  
05 46 01 65 49

## Boissons fraîches

<b>Jus de fruits Granini</b> _____	25cl	4,40€
<i>Ananas- abricot- pomme- tomate</i>		
<b>Soda</b> _____	33cl	4,40€
<i>Coca-Cola sans sucre</i>		
<i>Orangina – Schweppes tonic – Fuze tea</i> _____	25cl	4,40€
<b>Sirops à l'eau</b> _____	25cl	2,40€
<i>Grenadine- Fraises -Citron- Menthe pêche</i>		
<b>Supplément sirop</b> _____		0,50€
<b>Lait froid</b> _____	20cl	2,80€

## Eau

Vittel / San Pèllègrino _____	1L	5,40€	-	1/2L	3,90€
Perrier _____	33cl	3,60€			

## Bières

Pression Heineken _____	25cl	3,80€
Pression Affligem _____	25cl	4,40€
Monaco _____	25cl	3,80€

### Cocktails Chauds 10,80 €

#### \* Irish coffee

Whisky 4cl, sirop de canne, café expresso, crème fouetté

#### \* Café Charentais

Cognac 4cl, sirop de canne, café expresso, crème fouetté

## Boissons Chaudes

Café _____	2,20€	Thé Daman _____	4,20€
Grand café _____	3,60€	Supplément lait/citron _____	0,50€
Décaféiné _____	2,20€	Chocolat chaud _____	4,20€
Noisette _____	2,60€	Cappuccino _____	4,20€
Grand crème _____	4,20€		

## Digestifs

Rhum Diplomatico exclusiva _____	4cl	10,20€
Vodka Poliakov _____	4cl	7,90€
Cognac XO de l'île de Ré 10 ans d'âge _____	4cl	10,20€
Gin sapphire _____	4cl	7,90€
Baileys – Malibu _____	6cl	7,90€
Get27 – Get31 _____	6cl	6,90€
Eaux de vie mirabelle – Poire William _____	4cl	9,80€
Suze _____	4cl	4,50€

### Apéritifs :

Kir au vin blanc de pays charentais _____	12cl	4,50€
Cassis – Mure – Pêche – Framboise – Fraises des bois		
Kir Royal champagne _____	12cl	11,50€
Coupe champagne _____	12cl	13,00€
Pineau de l'île de Ré Blanc - Rouge _____	6cl	4,50€
Porto Blanc ou Rouge _____	6cl	4,50€
Martini Blanc ou Rouge _____	6cl	4,50€
Campari _____	6cl	6,20€
Les Anis Ricard – Pastis 51 _____	2cl	4,50€

### Whiskies

Ballantine's scotch _____	4cl	8,20€
Jack Daniel's mash whisky _____	4cl	9,70€
Cardhu 12 ans Écosse _____	4cl	9,90€

### Cocktails "maison" avec alcool :

Grand large _____	11€
Vodka 4cl, curaçao, sirop de sucre de canne, jus de citron, champagne	
Mojito _____	11€
Rhum brun 4cl, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	
Ti-punch _____	7€
Rhum blanc 5cl, sucre de canne, citron vert	
Americano _____	9€
Martini rouge, Martini blanc, Campari	
Gin Tonic _____	9€
Gin, Schweppes tonic, citron	

### Cocktail "maison" sans alcool :

L'insulaire _____	6,50€
Mangue, ananas, orange, sirop de grenadine	

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.



## Le Grand Large

### La carte

- \* 6 Huîtres de l'île de Ré n°3 12€
- \* 9 Huîtres de l'île de Ré n°3 16€
- \* Cabillaud fumé marinade mangue / coriandre 11€
- \* Foie gras de canard du chef, chutney fruits rouges 16€
- \* Entrée du moment (voir ardoise)



- \* Noix de coquilles Saint-Jacques rôties jus corsé au thym 24€
- \* Queues de gambas snackées à la plancha risotto au jus de crustacé 21€
- \* Rôti de lotte au lard, mousseline de céleri, réduction au vinaigre balsamique 19€
- \* Filet de bœuf de nos régions poêlé (200gr env), sauce poivre / cognac, frites fraîches « maison » 25€
- \* Suggestions du jour (voir ardoise)



- \* Assiette du fromager 8€
- \* Café ou thé gourmand 11€
- \* Tarte du pâtissier goût du « moment » et sa glace \* 9€
- \* Coulant chocolat fleur de cacao 64° et sa glace artisanale 11€
- \* Coupe glacée Île de Ré 8€  
(Glace vanille, glace caramel, sauce caramel, chantilly)

Sélection glaces ou sorbets artisanales Glace des Alpes  
Parfums au choix : **1boule 3,50€ 2boules 6€ 3boules 8€**

- Vanille, Chocolat, Caramel, Passion, Framboise, Citron

\*Dessert à commander en début de repas 25mn de cuisson

Le Grand Large  
Restaurant

Nos plats uniques :

Bowl du moment (végétarien)	18€
Tartare de bœuf préparé par nos soins / frites « maison »	18€

Nos fruits de mer  
Sur commande

**Plateau de Fruits de mer** 46€ /pers  
(Sur commande minimum 2 personnes)

*6 huîtres, 4 langoustines, 6 crevettes roses, 4 palourdes, 3 amandes, bulots, ½ tourteau, 1 belle gambas grillée, cuisine de moules ou coques (suivant arrivage)*

**Plateau rouge tout cuit** 34€/pers  
(Sur commande minimum 2 personnes)

*½ tourteau, 6 langoustines, 6 crevettes roses, cuisine de moules, 2 gambas grillées  
Possibilité ½ homard bleu avec supplément*

**Homard bleu grillé 12€ les 100grs** 12€ les 100grs  
(Sur commande)

Pour les petits :

**Menu enfant 11€ jusqu'à 12 ans**

- \* 1 sirop à l'eau au choix
- \* Steak haché de bœuf français ou poisson du marché ou nuggets frites
- \* 1 boule de glace artisanale