



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
05 46 01 65 49

Boissons fraîches

Jus de fruits Granini _____	25cl 4,40€
<i>Ananas- abricot- pomme- tomate</i>	
Soda _____	33cl 4,40€
<i>Coca-Cola sans sucre</i>	
<i>Orangina – Schweppes tonic – Fuze tea</i> _____	25cl 4,40€
Sirops à l'eau _____	25cl 2,40€
<i>Grenadine- Fraises -Citron- Menthe pêche</i>	
Supplément sirop _____	0,50€
Lait froid _____	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
(Glace vanille, glace caramel, sauce caramel, chantilly) | 8€ |

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

Le Grand Large
Restaurant

Coté vin Du Grand Large :

Île de Ré – Vin de Pays Charentais

Blanc : Verres 12cl BTL 37cl Carafe 50cl BTL 75cl
* **Soif d'évasion**, Chardonnay6€17€..... 24€

Rosé :
* **Soif d'évasion**6€.....17€.....24€

Négrette – Merlot – Cabernet – Sauvignon

Blancs :

Loire :

* **Menetou Salon**, Domaine Chatenoy « Clément ».....18€.....29€

* **Sancerre**, Crochet Lucien.....36€

Bordeaux :

* **Entre Deux Mer**, Château, Sainte Marie.....6,50€.....18€.....24€

* **Graves**, Château Tour Leognan.....38€

* **Sauternes**, Charmilles de La Tour Blanche...8€.....38€

Bourgogne :

* **Pouilly Loche**, Clos Des Rocs « Les Mures ».....42€

* **Meursault**, Girardin vieilles vignes.....87€

Rosés :

* **Corse**, Casa Rossa.....5,50€.....16€.....21€

* **Cote de Provence**, Château Vallettanne.....27€

* **Bandol**, Domaine OTT Cœur de Grain.....46€
Château Romassan

Le Grand Large
Restaurant

Coté vin Du Grand Large :

Champagnes :

Haton Blanc de Blancs	68€
Ruinart Rosé	92€
Magnum Ruinart Brut	128€
Dom Ruinart	188€

Rouges :

Verres 12cl. BTL 37,5cl Carafe 50cl BTL 75cl

Bordeaux :

Moulis Château Biston	6,50€	21€	29€
Saint Emilion Haut graffeliere					34€
Grave Château Tour Leognan					39€

Loire :

Bourgueil	6€	17€	23€
------------------------	----	-------	-----	-------	-----

Lamé Delisle Boucard Cuvée Dechainée

Languedoc – Roussillon :

Pic Saint Loup Mas Brugiere Arbouse.....	31€
---	-----

Bourgogne :

Pommard Vaudoisey – Creusefond.....	68€
--	-----

