



# 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 – Coca Cola sans sucre</i>		
<b>Soda</b> _____	25cl	4,40€
<i>Orangina – Schweppes tonic – Fuze tea</i>		
<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 Pèllégrino _____	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€

## 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€
<i>Cassis – Mure – Pêche – Framboise – Fraises des bois</i>		
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€
<i>Vodka 4cl, curaçao, sirop de sucre de canne, jus de citron, champagne</i>	
Mojito _____	11€
<i>Rhum brun 4cl, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse</i>	
Ti-punch _____	7€
<i>Rhum blanc 5cl, sucre de canne, citron vert</i>	
Americano _____	9€
<i>Martini rouge, Martini blanc, Campari</i>	
Gin Tonic _____	9€
<i>Gin, Schweppes tonic, citron</i>	

## Cocktail "maison" sans alcool :

L'insulaire _____	6,50€
<i>Mangue, ananas, orange, sirop de grenadine</i>	

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€ |
| * Grande assiette de fruits de mer<br>3huîtres ,4 crevettes roses ,2 langoustines, bulots150grs                    | 18€ |
| * Tartare de cabillaud façon gravelax au citron vert tarama maison   | 12€ |
| * Magret de canard légèrement fumé en carpaccio<br>marinade soja/sésames et aromates                               | 9€  |
| * Salade gourmande du Grand Large<br>(Préparation « maison : foie gras, tartare cabillaud, magret fumé, chipirons) | 16€ |



- |   |     |
|---|-----|
| * Maigre de pêche rôti à la plancha ,<br>jus réduit au thym pommes grenailles                                   | 24€ |
| * Queues de gambas en tempura niçoise de légumes au pesto   | 21€ |
| * Magret de canard cuit basse température jus badiane/raisins secs  | 18€ |
| * Pavé filet de rumsteak de nos régions poêlé (200gr env.)<br>sauce poivre / cognac, frites fraîches « maison » | 21€ |



- |  |     |
|--|-----|
| * Assiette du fromager   | 8€  |
| * Café ou thé gourmand   | 11€ |
| * Tarte du pâtissier goût du « moment » et sa glace *                                | 12€ |
| * Coulant chocolat fleur de Cao 64° et sa glace artisanale                           | 11€ |
| * Crème brûlée à la vanille Bourbon  | 9€  |
| * Coupe glacée Île de Ré<br>(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  | ▪ Passion   |
| ▪ Chocolat | ▪ Framboise |
| ▪ Caramel  | ▪ Citron    |

\*Dessert à commander en début de repas 25mn de cuisson ou d'attente

## Le Grand Large Restaurant

### Nos plats uniques :

Salade Italienne (tomates fraîches ,tomates confites ,Burrata , jambon serrano 24 mois , melon , copeaux parmesan ,pesto )	18€
Tartare de bœuf préparé par nos soins / frites « maison »	18€
Burger « du chef » sauce et frites « maison »	17€

### Nos fruits de mer Sur commande

<b>Plateau de Fruits de mer</b> (Sur commande minimum 2 personnes)	46€ /pers
<i>6 huîtres, 4 langoustines, 5 crevettes roses, 4 palourdes, 3 amandes, bulots, ½ tourteau, 1 belle gambas grillée, cuisine de moules ou coques (suivant arrivage)</i>	
<b>Plateau rouge tout cuit</b> (Sur commande minimum 2 personnes)	34€/pers
<i>½ tourteau, 6 langoustines, 6 crevettes roses, cuisine de moules, 2 gambas grillées Possibilité ½ homard bleu avec supplément</i>	
<b>Homard bleu grillé</b> (Sur commande)	12€ les 100grs

### 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 :

### Champagnes :

<b>Haton</b> Blanc de Blancs				68€
<b>Ruinart</b> Rosé				92€
<b>Magnum Ruinart</b> Brut				128€
<b>Dom Ruinart</b>				188€

### Rouges :

	Verres 12cl	BTL 37,5cl	Carafe 50cl	BTL 75cl
<i>Bordeaux :</i>				
<b>Moulis</b> Château Biston	6,50€		21€	29€
<b>Saint Emilion</b> Haut graffeliere				34€
<b>Grave</b> Château Tour Leognan				39€
<i>Loire :</i>				
<b>Bourgueil</b> Lamé Delisle Boucard Cuvée Dechainée	6€		17€	23€
<i>Languedoc – Roussillon :</i>				
<b>Pic Saint Loup</b> Mas Brugiere Arbouse				31€
<i>Bourgogne :</i>				
<b>Gevrey – Chambertin</b> Domaine Bouvier La Justice				68€

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

# Le Grand Large Restaurant

## Coté vin Du Grand Large :

### Île de Ré – Vin de Pays Charentais

	Verres 12cl	BTL 37,5cl	Carafe 50cl	BTL
75cl				
Blanc :				
* <b>Soif d'évasion</b> , Chardonnay	6€		17€	24€
Rosé :				
* <b>Soif d'évasion</b>	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