

## CHAMPAGNE ET DIGESTIFS

### LES BULLES

"Bulles de Ré" Domaine Pelletier Extra brut l'Ile de Ré

### CHAMPAGNE

Champagne Pommery rosé Apanage  
 Champagne Charles Heidsieck brut  
 Champagne Charles Heidsieck Rosé  
 Champagne Moët & Chandon brut impérial  
 Champagne Les Crayères La Malaurie Blanc de Blancs  
 Champagne Charles Heidsieck Blanc de Blancs  
 Champagne Ayala Blanc de Blancs 2018  
 Champagne Pommery cuvée Louise 2002

### SHOOTER DE DÉGUSTATION & DIGESTIF - 4CL

Pour accompagner les desserts ou les cafés

Menthe pastille Baileys Eau de vie Poire  
 Williams Limoncello Amaretto Grand  
 marnier Bas Armagnac Cointreau Malibu  
 GET 27 ou GET 31 — 6cl Cognac VSOP 7  
 ans Normandin Mercier Cognac Prestige 15  
 ans Normandin Mercier Cognac XO 30 ans  
 Normandin Mericer Cognac Martel XO  
 Cognac de Luze XO Fine Champagne

12cl	75cl	150cl
8€	48€	
		85€
		85€
		95€
		100€
		210€
		110€
17€		125€
		200€
		280€

# CARTE

Jadis petit troquet situé face au lieu de débarquement des pêcheurs sur le Vieux Port et à la halle aux poissons, endroit privilégié de vie, de rencontres et de convivialité des marins, le Bar André, aux pieds des deux Tours, a travers les âges, devenant une véritable institution à La Rochelle **depuis 1947**.

Fils et petits-fils de marins-pêcheurs, Johan LECLERRE, chef-cuisinier **Meilleur Ouvrier de France** et son épouse Stéphanie, tous deux rochelais de naissance et profondément attachés à leur région, accompagnés d'une équipe fidèle, cultivent l'âme du Bar André et font perdurer cette longue tradition d'hospitalité.

8,60€
8,10€
8,60€
8€
8€
8,60€
11,10€
8,60€
7,50€
8€
12,40€
14,60€
20€
23,50€
19,50€



NOTRE CARTE EN LIGNE ET  
 LISTE DES ALLERGÈNES



! NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES ET LES BILLETS DE 500€ !

## LA MER SUR UN PLATEAU

### L'ÉCAILLER — 25€

3 Fines de claire Joguet / 2 Pleine mer Île de Ré Besson N°3 / 2 crevettes roses / 2 palourdes / 2 amandes / bulots

### MÉLI-MÉLO — 44€

3 Fines de claire N°3 Joguet / ½ tourteau / 2 amandes / 2 palourdes / 2 crevettes roses / bulots / crevettes grises / bigorneaux / 2 langoustines

### ANDREYALE — 46€

5 Fines de claire Joguet N°3 / 3 Pleine mer Île de Ré Besson N°3 / bulots / 4 langoustines / 2 crevettes roses / ½ tourteau / 4 palourdes

### CRUSTACÉS — 53€

½ homard bleu Européen / ½ tourteau / 3 langoustines / 2 crevettes roses / crevettes grises

### ROYAL ANDRÉ — 72€

2 spéciales Gillardeau N°3 / 2 spéciales de claire Lambert N°3 / 2 fines de claire Joguet N°3 / ½ homard bleu Européen / 3 langoustines / 3 crevettes roses / 3 palourdes / bulots / crevettes grises / bigorneaux

### BAR À HUITRES

Assiette dégustation : Joguet, Lambert, Gillardeau

Les huitres Besson Pleine mer de l'Île de Ré N°3

Les huitres Joguet Fines de claire N°3

Les huitres Lambert Spéciales de claire N°3

Les huitres Gillardeau Spéciale N°3

Les huitre Gillardeau Spéciales grosses N°2 (selon arrivage)

	3 PC	6 PC	9 PC
		18€	24€
	8€ 8€	15€	21€
	9€ 12€	15€	21€
	12.50€	17€	23€
		23€	33€
		24€	34€

### COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Amandes - les 6-	8€	Crevettes roses - 120g env	14€
Palourdes grosses - les 6 -	12€	½ tourteau - 250g env	10€
Bigorneaux - 200g env	9€	Tourteau entier - 500g env	20€
Bulots - 200g env	10€	Langoustines grosses - 450g env	25€
Crevettes grises - 100g env	9€		

### HOMARD BLEU EUROPÉEN GRILLÉ OU FROID

Entier (grillé ou froid) - 500g env	80€	LANGOUSTE (sur commande), grillé ou froid au poids les 100g	29,90€
½ homard (froid) - 250g env	43€		

### LES MOULES (Selon arrivage)

Moules en persillade Chapelurecroustillante / persillade / éclats de crêpinette (chair à saucisse) et frites maison	24€
Mouclade charentaise Curry/éclats de crêpinette (chair à saucisse) et frites maison	24€

La saison des moules étant terminée, nous vous proposons désormais uniquement les recettes de moules préparées au four.  
Merci de votre compréhension.

### VEGGIE

Linguines au pesto	14€
Tomates cerises/parmesan et quelques feuilles de roquette	
Assiette de légumes	14€
Courgettes / carottes multicolores / pesto / tomates cerises / roquettes / fenouil	

### MENU MOUSAILLON (HORS BOISSONS) - 12,50€

Jambon blanc ou poisson du jour + garniture au choix\*  
Dessert OFFERT  
(2 boules de glaces parfumées au choix ou crêpe (nutella ou sucre))

### LES ENTRÉES

Rillettes de maquereau fumées maison	7,50€	Salade de raie en vinaigrette, pommes de terre tiédies et pickles d'oignons rouges Saumon gravlax / chantilly de soja et citron vert Moules froides rétaises / éclats de crêpinette Couteaux en persillade, croûtons et roquette	13€ 14,50€ 11€ 14€
Soupe de poissons maison, recette du Bar André	11€		
Friture de crevettes grises / sauce tartare	9,90€		
Pâté en croûte, échalotes confites au vinaigre	12€		
Huîtres gratinées Marennes Oléron, 3 pièces	12€		
Foie gras maison, crèmeux de nougat, brioche toastée	21€		

### LES INCONTOURNABLES

Choucroute de la mer	28€
Pêchedujour/cabillaud fumé maison/langoustine/crevettes petites/moules / pommes grenailles/choux aux algues	29,50€
La cassollette du Bar André	
Pêchedujour/merlu/langoustine / moules / crevettes petites / légumes fondants / aïoli maison / pommes grenailles	

### LES POISSONS

Saint-Jacques rôties, crèmeux de gnocchetti au parmesan, éclats de grillons, jus corsé	34€	Garnitures aux choix* Pommes grenailles rôties Frites maison Coles de Savoie Purée de pomme de terre au beurre noisette Salade verte Garniture des fêtes : Linguines aux truffes - 15€	4€
Cabillaud fumé maison / beurre battu au harenga / garniture aux choix*	23€		
Linguines et couteaux, en persillade et chapelure	26€		
Lotte en vol-au-vent crème de curry, champignons et légumes croquants	18€		
Parmentier de poisson du jour en persillade et jus de viande corse	25€		
Filet de dorade / sauce vierge, garniture aux choix*	25€		
Bar entier grillé / garniture aux choix* (Supplément beurre battu au jus de coquillage - 8€)	25€		
Sole meunière dans la tradition, beurre noisette, citron, garniture aux choix*	25€		
Seiche ou poule (selon arrivage) pommes grenailles et persillade	25€		
Merlu au chorizo, crème de piquillos, et quelques légumes	25€		

### PLATS D'EXCEPTION

Linguines à la truffe melanosporum, crème parfumée à la truffe, champignons, tranches de lard, quelques feuilles de roquette, pesto	29€
Saint-Jacques rôties, copeaux de truffe Melanosporum, crèmeux parisien, gnocchetti au parmesan, éclats de grillons, jus corsé	39€

### LES VIANDES

Tartare de bœuf à l'italienne / garniture aux choix*	18€
Filet de bœuf fumé aux aiguilles de pins / huitre comme une moelle pas / garniture	39€
Magret de canard rôti / parfumé au soja / mousseline de pomme de terre et roquettes	21€
Effiloché de joue de bœuf et paleron confit longuement / purée bien beurrée	18€

### LES DESSERTS

Crêpes Suzette dans la tradition au Grand Marnier flambée en salle	12€
Soufflé Grand Marnier dans la tradition / glace vanille	15€
Café ou Thé gourmand / accompagné d'un mini choux chantilly, pavé au chocolat et brioche façon pain perdu	11€
Île flottante / caramel beurre salé / éclats de noisettes caramélisés	8,50€
Brioche façon pain perdu / glace vanille / coulis au caramel beurre salé / éclats de spéculos	9€
Baba au cognac Normandin, caramel au beurre salé, chantilly maison	11€
Crème brûlée à la vanille à partager... ou pas !	13€
Brie truffé mascarpone, copeaux de truffe fraîche noire, melanosporum, mesclun, vinaigrette	12€

### LES DESSERTS GLACÉS

Pavlova glacée sorbet passion, mangue, vanille / chantilly / meringue	10€
La profiterole du Bar André, sauce chocolat maison, crème glacée vanille	12€
Vanille glacée brownie, caramel chocolat choucho	12€
Pomme pomme pomme, clin d'oeil au père Claude, sorbet granit smith, calvados	11€
Colonel glace au citron et vodka	11€
Coupe glacée dame blanche : glace vanille / sauce chocolat maison / praline / chantilly maison	11€