



## LES FRUITS DE MER

Plateau de fruits de mer 1 personne 29,90 €

1/2 crabe, 4 huîtres Papin, 3 langoustines,  
3 crevettes roses, crevettes grises, bulots,  
moules cuites, palourdes.

Plateau de fruits de mer 2 personnes 57,50 €

1 crabe, 8 huîtres Papin, 6 langoustines,  
6 crevettes roses, crevettes grises, bulots,  
moules cuites, palourdes.

Assiette de fruits de mer 21,00 €

4 huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes roses,  
crevettes grises, bulots, moules, bigorneaux, palourdes.

Assiette de langoustines (8 à 10 pièces selon grosseur) 19,90 €

Crabe mayonnaise entier et non décortiqué (~ 500 g) 18,50 €

Assiette de bulots et ses sauces 9,90 €

Bouquet de crevettes roses 11,00 €

Huîtres Papin n°3

Les charnues (spéciales)		Les fines	
les 6 huîtres	12,90 €	les 6 huîtres	10,50 €
les 12 huîtres	25,00 €	les 12 huîtres	20,00 €

6 huîtres chaudes à la fondue de poireaux et sésame 17,00 €

*Prix sur place, couvert et service inclus.*

Bd Roger Letélié - 17 390 La Tremblade  
05 46 36 12 90  
[www.restaurantchezroberte.fr](http://www.restaurantchezroberte.fr)



## LES ENTRÉES

Terrine campagnarde maison et confiture d'oignons	9,90 €
Terrine de foie gras maison et toasts	15,50 €
Beignets de calamars	9,90 €
Salade gourmande	10,50 €
Salade de chèvre chaud au miel	11,00 €
Palourdes farcies (~12 pièces)	12,50 €
Soupe de poisson maison	9,00 €
Ravioles de Romans à la bisque de langoustines	10,50 €

## LES POISSONS & CRUSTACÉS

Moules Marinières & frites	12,50 €
Moules Campagnardes (lardons, crème) & frites	13,50 €
Mouclade au Pineau (pineau, safran, crème) & frites (selon saison)	13,50 €
Sole Meunière au beurre citronné (~ 350 g)	25,50 €
Fricassée d'anguilles (élevage) en persillade	17,50 €
Friture de céteaux (d'avril à Octobre)	15,50 €
Aile de raie pochée sauce au beurre citronné	14,50 €
Pavé de cabillaud rôti sauce crème au basilic	15,50 €

*Prix sur place, couvert et service inclus.*

Bd Roger Letélié - 17 390 La Tremblade  
05 46 36 12 90  
[www.restaurantchezroberte.fr](http://www.restaurantchezroberte.fr)



## LES VIANDES (ORIGINE FRANCE)

Steak de bœuf aux échalotes confites	12,50 €
Filet de bœuf sauce au poivre vert	21,50 €
Magret de canard sauce bordelaise	19,00 €
Cuisse de canard confite sauce au vin rouge	18,00 €
Araignée de porc au caramel maison	12,90 €
Noix d'Entrecôte aux échalotes confites	18,50 €
Pièce du boucher sauce au choix (400 g environ)	23,50 €

## MENU MOUSSAILLON

7,90€

Moules marinières & frites (selon saison)  
ou Petit poisson frais & légumes ou frites  
ou Steak haché & légumes ou frites  
ou Nuggets de poulet & légumes ou frites

.....

1 Boule de glace Smarties  
ou Crème au caramel

*Prix sur place, couvert et service inclus.*

Bd Roger Letélié - 17 390 La Tremblade  
05 46 36 12 90  
[www.restaurantchezroberte.fr](http://www.restaurantchezroberte.fr)



## MENU DE LA GREVE

17,90€

Une entrée au choix :

Assiette de bulots  
Beignets de calamars  
Terrine campagnarde maison  
Entrée du jour

.....

Un plat au choix :

Aile de raie pochée sauce beurre citronné  
Moules marinières (selon saison)  
Steak aux échalotes confites  
Araignée de porc au caramel maison

.....

Un dessert au choix :

Ile flottante  
Crème caramel  
Fromage blanc au Cognac

*Prix sur place, couvert et service inclus.*

Bd Roger Letélié - 17 390 La Tremblade  
05 46 36 12 90  
[www.restaurantchezroberte.fr](http://www.restaurantchezroberte.fr)



## MENU PHARE

22,90€

Une entrée au choix :

- 6 Huîtres fines « Papin »
- Ravioles de Romans à la bisque de langoustines
- Salade de fruits de mer (poulpe, céleri...)
- Salade gourmande (magret fumé, gésiers, croûtons)
- Moules marinières (selon saison)
- Duo de bulots et crevettes
- Soupe de poissons maison
- Entrée du jour

.....

Un plat au choix :

- Pavé de cabillaud rôti sauce au basilic
- Friture de céteaux (d'avril à octobre)
- Cuisse de canard confite sauce au vin rouge
- Mouclade ou Moules campagnardes (selon saison)
- Entrecôte grillée aux échalotes confites
- Plats du jour

.....

Un dessert au choix :

- Tiramisu maison
- Profiteroles maison
- Soupe de fraises (selon saison)

*Prix sur place, couvert et service inclus.*

Bd Roger Letélié - 17 390 La Tremblade  
05 46 36 12 90  
[www.restaurantchezroberte.fr](http://www.restaurantchezroberte.fr)



## MENU AMIRAL

32,90€

Une entrée au choix :

### Assiette de fruits de mer

(huîtres, bulots, crevettes, langoustines, bigorneaux)

6 Huîtres « Papin » spéciales et terrine maison

Foie gras mi-cuit maison avec ses toasts

6 Huîtres chaudes gratinées à la fondue de poireaux

Salade gourmande (gésiers de canard, magret fumé, croûtons)

.....

Un plat au choix :

Coquilles Saint-Jacques rôties à la vanille

Fricassée d'anguilles (élevage) à la persillade

Sole à la meunière (~ 250 g)

Magret de canard sauce bordelaise

Pavé de bœuf sauce aux poivres

Suggestion du jour (selon arrivage)

.....

### Assiette de fromages

.....

Un dessert au choix :

Profiteroles maison

Crème brûlée

Baba au rhum

Glaces liégeois

*Prix sur place, couvert et service inclus.*

Bd Roger Letélié - 17 390 La Tremblade

05 46 36 12 90

[www.restaurantchezroberte.fr](http://www.restaurantchezroberte.fr)