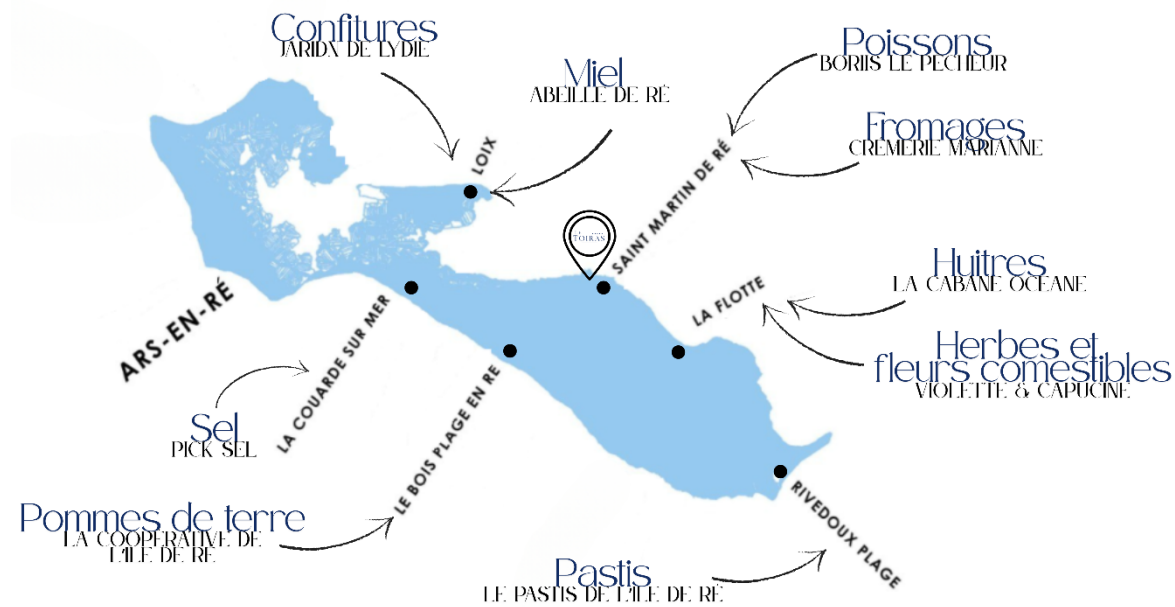


NOS PARTENAIRES, LES PRODUCTEURS LOCAUX

(Susceptible de varier selon arrivage et saisons...)



SANS OUBLIER NOS AMIS DU CONTINENT...

Poissons, la Criée de La Rochelle & Viviers Renaud Boutin

CLARISSE

EDEN SALEE, ESCALE GLACEE

LA CARTE

De 11 : 00 à 19 : 00

...ET POUR CEUX QUI SAVENT

Pour le café, le croissant et les potins ? Rendez-vous Au Lever du Soleil !

Pour les meilleurs couteaux de l'Île ? Courez au Bistrot du Marin !

Pour un plateau de fruits de mer ? Réservez au Tout du Cru !

Pour un bon verre de vin ? Rendez-vous à l'insolite !

Pour les macarons glacés ? Faites un brin de queue à La Martinière !

Soyez les bienvenus sur l'île de Ré !

Clarisse vous accueille pour une expérience unique, face au port de Saint-Martin-de-Ré.

Le chef Ronan Fillatre revisite les grands classiques avec des produits locaux, dans la continuité de notre restaurant gastronomique, le George's.

À partager ...

La planche de fromages - 18€
Rillettes à l'Esturgeons & Caviars - 18€
Crevettes croustillantes, mayonnaise cajun - 26€
La planche de jambon Belota - 38€

Les entrées

Dégustations d'huitres natures (6 pièces) - 16€
Burrata truffée - 26€
Les très gros escargots comme chez M. Costes - 32€
Melon et Jambon Bellota – 38€

Le croque-monsieur de Clarisse

Le croque-monsieur jambon - 22€
Le croque-monsieur saumon - 26€
Le croque-monsieur truffé - 38€

Les Salades César de Clarisse

Salade César nature – 18 €
Salade César poulet - 22€

Les Omelettes de Clarisse

Omelette Au choix : Jambon / Fromage / Bacon - 16€
Omelette Saumon - 18€
Omelette Truffée - 34€

Les Desserts Gourmands

La salade de fruits - 16€
Le Café liégeois - 18 €
Le Chocolat liégeois - 18 €
Le baba rhum - 18€

Boissons non comprises - La carafe d'eau est offerte
Notre équipe en salle est à votre disposition pour toute information.

Prix nets, en Euros - Taxes et service compris – Liste des allergènes disponible sur demande
Toutes viandes origine France