

menu



OYAT

hôtel - restaurant
île de ré

bienvenue au restaurant oyat,

l'oyat des dunes est une plante qui s'enracine profondément dans le sable pour stabiliser nos dunes et protéger notre littoral, elle fait partie de notre patrimoine local et c'est celle ci qui nous a inspiré pour ré-imaginer ce lieu mythique de l'île de ré.

notre établissement familiale vous propose une cuisine locale avec des produits frais et de saison.



menu

à partager

Accras de morue, sauce aigre douce	9€
Crevettes tempura, mayonnaise épicée maison	10€
Tartinable d'algues de ré et rillettes de poisson maison Algues citronnées Aoré Ile de ré et rillettes de poisson frais selon arrivage	10€
Planche de charcuterie Jambon espagnol Maxilaca affiné 30 mois, lomo ibérique et rosette lyonnaise	16€
Légumes de saison grillés et marinés	9€
Huîtres de l'Ile de Ré n°3 - 6/9/12 Huîtres de l'Ile de Ré n°3 Famille Le Corre	11/15/20€
Bol de bulots ou de crevettes Accompagné de sa mayonnaise maison	9€
Assiette du pêcheur 4 huîtres de l'Ile de Ré, 4 grosses crevettes, bulots et mayonnaise maison	17€

entrées

Burrata crémeuse, pêches grillées et jambon ibérique Fromage italien crémeux, pêches et jambon Maxilaca affiné 30 mois	11€
Ceviche de poisson blanc aux agrumes Poisson selon arrivage, yuzu, pamplemousse, citron vert et tomates séchées	11€
Tataki de boeuf, sésames, soja et jalapeños Viande snackée, sésames, sauce soja salée et piments doux	13€
Crème de Feta à la menthe et pistaches Crème de fromage Feta, menthe fraîche, pistaches et pain pita	9€

plats

Pièce de bœuf Black Angus, écrasé de pommes de terre et morilles	29€
Viande de castille sélectionnée, pommes de terre et champignons morilles	
Poisson du jour, pommes grenailles, fondue de poireaux et petits légumes de saison	27€
Poisson de la criée selon arrivage	
Linguine au citron et stracciatella	21€
Pâtes linguine, fromage stracciatella, ail, basilic, piment d'espelette et tomates séchées	
Burger charolais	19€
Pain buns, steak charolais, cheddar mûré, poitrine de porc fumé, tomates, salade, mayonnaise maison et frites maison. (Plat végétarien possible sur demande)	
Moules Marinières	17€
Moules marinières au vin blanc et frites maison	
Mouclade Charentaise ou Moules au bleu d'Auvergne AOP	19€
Moules à la crème de curry ou moules au fromage bleu et frites maison	
Salade César	18€
Salade romaine, tomates cerises, poulets croustillants, croutons et parmesan	

*Pour connaître l'origine des viandes, consultez nos ardoises.

desserts

Brioche perdue	9€
Brioche perdue, boule de glace vanille Ernest et coulis caramel fleur de sel	
Mousse au chocolat OYAT maison	11€
Mousse au chocolat au lait, biscuit, boule de glace vanille Ernest et fleur de sel	
Tartelette au Citron meringuée maison	9€
Tartelette sucrée avec crème citron et meringue fondante	
Mi-cuit coeur caramel beurre salé	10€
Appareil mi-cuit chocolat noir, coeur caramel beurre salé	
Assiette de fromages	12€
Assortiment de 3 fromages	
Café ou thé gourmand	10€
Assortiment de desserts et boule de glace	

les glaces

Coupe Rhétaise

Glace caramel fleur de sel, vanille, coulis de caramel et chantilly

10€

Boule(s) de glace en coupe - 1/2/3

Vanille, chocolat, caramel, café, fraise et citron

3/5/7€

Le Colonel

Glace citron, vodka

9€

Petits pots crèmes glacées Ernest - 200 ml

6,50€

- Chocolat brownies
- Gourmand vanille noix de pécan
- Mangue passion

menu enfant

jusqu'à 12 ans

Plats

Steak haché ou nuggets de poulet
Frites maison

12€

Dessert

Boule de glace

