

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

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€
Planche mixte Assortiment de charcuterie et de fromages	21€
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	18€

entrées

Velouté de butternut Velouté crémeux et chips de jambon	9€
Tartare de thon rouge Thon albacore, mangue, grenades et gelée de pommes	11€
Foie gras et chutney de figues Foie gras au Pineau des Charentes	16€
Burrata, figues au miel et jambon ibérique Fromage italien, figues fraîches rôties au miel et jambon affiné 30 mois	11€

plats

Filet de bœuf, pommes grenailles et champignons Sauce au vin rouge maître de chai au cognac de l'Île de Ré	29€
Poisson du jour, purée de butternut et chou pak choï Poisson de la criée selon arrivage, sauce au beurre blanc citronnée	27€
Panais et carottes rôties à la feta crémeuse Mini carottes colorées, crème de feta légère et grenades	20€
Burger charolais Pain buns, steak charolais, cheddar mûr, poitrine de porc fumée, tomates, salade et frites maison.	19€
Moules Marinières Moules marinières au vin blanc et frites maison	17€
Mouclade Charentaise Moules à la crème de curry et frites maison	19€
Moules au bleu d'Auvergne AOP Moules au fromage bleu et frites maison	19€

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

desserts

Brioche perdue Brioche perdue, boule de glace vanille Ernest et coulis caramel fleur de sel	9€
Mousse au chocolat OYAT maison Mousse au chocolat au lait, biscuit, boule de glace vanille Ernest et fleur de sel	11€
Crème brûlée maison Crème brûlée à la fève de Tonka	9,50€
Assiette de fromages Assortiment de 3 fromages et confiture de figues	12€
Café ou thé gourmand Assortiment de desserts	10€

les glaces

Coupe Rhétaise

10€

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

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

3/5/7€

Vanille, chocolat, caramel, café, fraise et citron

Le Colonel

9€

Glace citron, vodka

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

12€

Steak haché ou nuggets de poulet
Frites maison

Dessert

Boule de glace

