

le FÂ  
restaurant

# le FÂ

restaurant

Le Chef, Emmanuel BLIN et son équipe, sont heureux de vous présenter leur carte.

Notre cuisine est le reflet d'une sensibilité, d'une harmonie entre les produits choisis, la région qui nous entoure, la saison, les saveurs et l'équilibre.

les  
cinq **S**

Les 5 « S » sont les principes de notre restauration Thalazur :  
**S**aison, Cuisine **S**aine, pleine de **S**aveurs, avec **S**implicité, et issue de **S**ituations géographiques locales.



Parce que la santé et le bien-être passent par l'assiette et que notre alimentation exerce une influence directe sur notre patrimoine génétique, le chef vous propose ses plats **épigénétiques** en conjuguant saveurs régionales et équilibre nutritionnel.

FORMULE  
le FÂ  
32 €

1 Plat à choisir dans le Menu THALAZUR  
+ 1 Café Gourmand ou Thé Gourmand  
+ 1 Verre de Vin « Charentais »  
Ou ½ Eau plate ou gazeuse

FORMULE  
CORDOUAN  
37 €

À choisir dans le Menu THALAZUR  
Entrée + Plat  
Ou Plat + Dessert

MENU  
ENFANTS  
(jusqu'à 12 ans)  
18 €


« *Découverte Gustative* » proposé par le Chef.  
Chaque jour, une entrée, un plat et un dessert dans le Menu THALAZUR

Listes des allergènes en fin de carte.  
Les prix sont indiqués taxes et service inclus.  
Prices are listed taxes and service included.

# le FÂ


restaurant

## POUR COMMENCER

 Huîtres N°4 Spéciales par 6 : 15 € / par 9 : 22,50 € / par 12 : 30 €  
Chez « Roumégous » à Bourcefranc-Le-Chapus (1.6.12.13)


 Huîtres N°2 Spéciales par 6 : 17 € / par 9 : 25,50 € / par 12 : 34 €  
Chez « Yves Papin » à La Tremblade (1.6.12.13)

 La Raie (1.4.6.8.10.12) 19 €  
*Raie effilochée, Estragon, Caprons, Condiment à l'algue Bio Dulce, Rosace de Légumes, Pain grillé au Beurre salé*

 La Raviole de langoustine (1.2.3.9.6.12) 24 €  
*Raviole de Langoustines, Petits légumes, Bouillon corsé à la citronnelle*

Entrée du Menu THALAZUR 16 €

## RETOUR DE PÊCHE

 Le Lieu jaune (4.6.9.12.) 32 €  
*Filet de Lieu Jaune cuisson «basse température», Citron confit, Mille-feuilles de Légumes « Pressé », Jus de Carottes au Gingembre*

 La Lotte (2.4.6.9.12) 36 €  
*Lotte pochée & poêlée, Artichaut poivrade, Lard de Colonnata, Coulis de Crustacés à la Réglisse*

Poisson du Menu THALAZUR 25 €

## COIN DU BOUCHER

Le Bœuf (6.9.12) 38 €  
*Filet de Bœuf «VBF» poêlé, Pommes de Terre « Bouchon » fondantes au Romarin, Oignons nouveaux, Beurre au Wakamé BIO, Jus réduit au Cognac*

Viande du Menu THALAZUR 25 €

Listes des allergènes en fin de carte.  
Les prix sont indiqués taxes et service inclus.  
Prices are listed taxes and service included.

## VÉGÉTAL

 **Asperges Blanches des Landes** (1.3.6.8.12)  
 *Asperges blanches des Landes poêlées, Parmesan, Sucrine, Vinaigrette de Morilles au Porto, Falafels aux algues Dulse Bio*

26 €

 **Fregola Sarda** (1.3.6.8.12)  
 *Fregola Sarda, comme un risotto, Petit pois, Ricotta, Pignons de Pins, Huile d'Olives Bio des Baux-de-Provence*

23 €

Plat Végétarien du Menu **THALAZUR**

25 €

## FROMAGERIE

Quatre Fromages A.O.P. affinés, Salade aux noix des Charentes (1.6.8.10.12)

14,50 €

## GOURMANDISES DE FIN DE REPAS

**Café ou Thé Gourmand** (1.3.6.7.8.12)  
*Quatre pâtisseries du jour*

12,50 €

**Le Chocolat Dulcey** (1.3.6.7.8)  
*Sablé Cacao, Praliné aux noix de Pecan, Mousse chocolat Valrhona « Dulcey », Sorbet Citron à la Coriandre & Aneth*

14 €

**La Fraise & Rhubarbe** (1.3.6.7.8)  
*Biscuit à l'huile d'olive Bio, Croquant Spéculoos, Mousse fromage blanc, Fraises Marinées à la menthe, Sorbet à la rhubarbe*


14,50 €

Dessert du Menu **THALAZUR**

13 €

Pour votre confort, nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas (20 mn de préparation)

Le pictogramme  signale une entrée ou un plat Végétarien

Le pictogramme  signale une entrée ou un plat Épigénétique

Listes des allergènes : 1 - Gluten | 2 - Crustacés | 3 - Œuf | 4 - Poissons | 5 - Arachide | 6 - Lait | 7 - Soja | 8 - Fruits à Coques | 9 - Céleri | 10 - Moutarde | 11 - Sésame | 12 - Sulfite | 13 - Mollusques | 14 - Lupin

Les prix sont indiqués taxes et service inclus.  
Prices are listed taxes and service included.

# le FÂ restaurant

## Entre Terre et Mer... du côté de nos fournisseurs locaux



Notre culture hospitalière repose sur un engagement envers l'individu et la communauté. Nous offrons une alimentation de qualité, saine, respectueuse de l'environnement et soutenant les artisans locaux. Découvrez les producteurs et artisans sélectionnés dans cette démarche écoresponsable.

**LA VIANDE :** Sorovisa | Royan

**LE MAGRET DE CANARD :** Morilles | Auge

**LE POISSON :** Méricq | La Rochelle ; Cap Océan | Rochefort

**LES FRUITS ET LÉGUMES :** Aunis fruits | Rochefort

**LES HŪÎTRES :** Yves Papin | La Tremblade

**LES ASPERGES VERTES ET COURGES :** Jardin des Prés | Nieulle sur Seudre

**LES ESCARGOTS :** La Ferme Enchantée | Guitinières

**LE MIEL :** Les ruches de la presqu'île | Étaules

**LA GALETTE CHARENTAISE :** Les Macarons de Royan | Royan

**LA PÂTE À TARTINER :** Lopez | Royan

**LE PINEAU :** Château de Beaulon | Lorignac

**LES COGNAC :** Hennessy, Martell, Camus, Frapin, Courvoisier, Prulho, Remi Martin, Braastad et Bisquit | Cognac, Château de Beaulon | Lorignac, Château de Montifaud | Jarnac-Champagne

**VINS :** Vigneron d'Oléron | Saint Georges d'Oléron  
Les hauts de Talmont | Talmont sur Gironde  
Côte de Blaye Châteaux Armand | Blaye  
Châteaux Thierry Jullion | Pons

FURNISSEURS



THALAZUR  
ROYAN

## CHAMPAGNES ET PETILLANTS

### Les Coupes

Coupe de champagne Charpentier « Brut »	12 cl	12,50 €
Coupe de champagne Gosset « Grande Réserve »		15 €

### Les Bouteilles

Charpentier Brut	37,5 cl	75 cl
Charpentier Rosé	33 €	65 €
Gosset Brut		75 €
Gosset Rosé		100 €
Veuve Clicquot « Carte Jaune »		125 €
Gosset Blanc de blancs		150 €
		180 €

## SELECTION DE VINS AU VERRE

### Vins blancs

La Gabare Bleue - IGP Charentais - Sauvignon	15 cl	6 €
Perles Blanches d'Oléron - IGP Charentais - Chardonnay / Sémillon		7 €
Les Hauts de Talmont - IGP Charentais - Colombard <b>BIO</b>		7,50 €
Château Landereau - AOP Entre-deux-mers - Sauvignons Blanc et Gris / Sémillon / Muscadelle		7 €
Les Majureaux - AOP Graves - Sauvignon Blanc / Sémillon		7,50 €
Domaine de JOY - IGP Côte de Gascogne - Gros Manseng <b>HVE</b>		7 €
Domaine de la Denante - AOP Saint Véran - Chardonnay <b>HVE</b>		8,50 €
Émile Chandesais - AOP Chablis - Chardonnay		9,50 €

### Vins rosés

La Gabare Bleue - IGP Charentais - Cabernet Sauvignon	15 cl	6 €
Perles Grises d'Oléron - IGP Charentais - Cabernets Franc et Sauvignon / Merlot		7 €
Perles de Roseline - IGP Méditerranée - Cinsault / Grenache / Syrah		7 €
Naturalys Gérard Bertrand - IGP Pays d'Oc - Grenache <b>BIO</b>		7 €

### Vins rouges

La Gabare Bleue - IGP Charentais - Merlot	15 cl	6 €
Perles Noires d'Oléron - IGP Charentais - Merlot / Cabernet Franc et Sauvignon		7 €
Hauts de Talmont - IGP Charentais - Merlot		8,50 €
Château Lartigue-Cèdres - AOP Bordeaux - Cabernet Franc / Merlot		6 €
Les Majureaux - AOP Graves - Cabernet Sauvignon / Merlot		8 €
Chevalier de Pompignac - AOP Pessac-Léognan - Cabernets Franc et Sauvignon / Merlot		9 €
Les Trézelières <b>BIO</b> - AOP Saumur-Champigny - Cabernet Franc <b>BIO</b>		7 €
Lieu-dit « Saint Antoine » - AOP Côtes-du-Rhône - Grenache / Mourvèdre / Caladoc		9 €

# VINS SANS ALCOOL

Tous nos vins sans alcool sont des vins désalcoolisés par distillation à froid, méthode qui préserve les arômes du vin en retirant l'alcool. Cette méthode est respectueuse de l'environnement.

## Tip Top

TIP TOP Blanc - Sauvignon Blanc / Sémillon

TIP TOP Rouge - Merlot / Cabernet Sauvignon

75 cl

23 €

23 €

## Effervescent

French Bloom - Chardonay

75 cl

23 €

# VINS BLANCS

## Charente-Maritime

La Gabare bleue - IGP Charentais • 2022

Thierry Jullion - IGP Charentais • 2022

Perles blanches d'Oléron - IGP Charentais • 2022

Les Hauts de Talmont **BIO** - IGP Charentais • 2023

Grain de Confiance - IGP Charentais • 2019

37,5 cl

50 cl

75 cl

17 €

23 €

25 €

24 €

30 €

35 €

53 €

## Bordeaux

Château Landereau - AOP Entre-deux-mers • 2023

Château Les Tourtes - AOP Blayes • 2022

Château Les Majureaux - AOP Graves • 2022

Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion - AOP Pessac-Léognan • 2020

37,5 cl

75 cl

28 €

23 €

29 €

33 €

74 €

## Sud-Ouest

Domaine JOY - IGP Côtes de Gascogne • 2023 **HVE**

75 cl

35 €

## Val de Loire

Domaine Serge Laloue **BIO** - AOP Sancerre • 2023

37,5 cl

75 cl

31 €

56 €

## Est

Domaine de la Denante - AOP Saint Véran • 2023 **HVE**

Les Grandes Serres **BIO** - AOP Vacqueyras • 2020

Émile Chandesais - AOP Chablis • 2022

Famille Picard « En Pimont » - AOP Chassagne-Montrachet • 2022

75 cl

43 €

53 €

58 €

123 €

# VINS ROSÉS

## Charente-Maritime

La Gabare bleue - IGP Charentais • 2022

Perles Grises d'Oléron - IGP Charentais • 2022

37,5 cl

50 cl

75 cl

18 €

24 €

22 €

28 €

## Sud-Est

Naturalys Gérard Bertrand **BIO** - IGP Pays d'OC • 2022

Roseline Cuvée Prestige - AOP Côte de Provence • 2023

Cuvée « Lampe de Méduse » **BIO** - AOP Côte de Provence • 2023

50 cl

75 cl

33 €

35 €

41 €

53 €

Les prix sont indiqués taxes et service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

## VINS ROUGES

### Charente-Maritime

	37,5 cl	50 cl	75 cl
La Gabare bleue - IGP Charentais • 2022	17 €		23 €
Perles Noires d'Oléron - IGP Charentais • 2022		22 €	28 €
Thierry Jullion - IGP Charentais • 2022			26 €
Les Hauts de Talmont <b>BIO</b> - IGP Charentais • 2021			35 €
Grain de Confiance - IGP Charentais • 2018			53 €

### Bordeaux

	37,5 cl	50 cl	75 cl
Château Lartigue Cèdres - AOP Bordeaux • 2019			23 €
Château Armand - AOP Blayes • 2022		24 €	31 €
Château Les Majureaux - AOP Graves • 2020		27 €	33 €
Champs d'Élise - AOP Puisseguin Saint Émilion • 2022			37 €
Chevalier de Pompignac - AOP Pessac Léognan • 2019			43 €
Château Ferrande - AOP Graves • 2019			49 €
Château Mancèdre - AOP Pessac Léognan • 2019			51 €
Château de Villegeorge - AOP Haut-Médoc • 2016			53 €
Château d'Arcole - AOP Saint Émilion Grand Cru • 2022			57 €
Château Laffite Carcasset - AOP Saint Estèphe • 2018			69 €
Château La Tour de Bessan - AOP Margaux • 2016			83 €

### Val de Loire

	37,5 cl	75 cl
Les Trézellières - AOP Saumur Champigny • 2022		36 €
Domaine du Roncée « Clos des Marronniers » - AOP Chinon • 2021		41 €
La Singulière <b>BIO</b> - AOP Chinon • 2018		53 €
Domaine Serge Laloue <b>BIO</b> - AOP Sancerre • 2023	34 €	58 €
Château de la Grille - AOP Chinon • 2020		61 €

### Vallée du Rhône

	75 cl
Lieu-dit « Saint Antoine » - AOP Côtes-du-Rhône • 2020	42 €
Lieu-dit « Les Grandes Serres et les Bousquets » - AOP Châteauneuf-du-Pape • 2018	69 €

### Bourgogne

	75 cl
Émile Chandesais - AOP Pommard • 2022	93 €

## EAUX MINÉRALES

	25 cl	50 cl	75 cl	1l
Vittel	3,80 €	4 €		5,50 €
Évian, San Pellegrino, Eau de Perrier		4 €		5,50 €
Châteldon			9,30 €	
Cryo Plate ou Gazeuse				4 €



Les vins marqués **BIO** sont certifiés issus de l'agriculture biologique

Les prix sont indiqués taxes et service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération



# COCKTAILS

## Variations autour du Spritz (12cl)

Tous nos Spritz sont à base d'une liqueur, de vin effervescent et de Perrier

<b>Spritz Vénitien</b> à l'Aperol	12 €
<b>Spritz Charentais</b> au Pineau des Charentes	12,50 €
<b>Spritz Bergamote</b> à la Liqueur Italicus et Archibald N°1	13,50 €
<b>Spritz « Hugo »</b> à la Liqueur de Fleur de Sureau	13,50 €

## Les Mojitos (20cl)

Tous nos Mojitos sont réalisés avec un Spiritueux, Citron vert, Cassonade, Menthe, Bitters et Perrier

<b>Mojito Classique</b> au Ron Havana Club 3 años	12 €
<b>Mojito Charentais</b> au Cognac VS, Pineau Blanc	13 €
<b>Mojito Fruit</b> Au choix : Fraise, Framboise ou Passion au Ron Havana Club 3 años	14 €

## Les Mules (18cl)

Tous nos Mules sont réalisés avec un Spiritueux, Citron vert, Bitters et Ginger Beer « Fever Tree »

<b>Cognac Mule</b> au Cognac V.S.	14 €
<b>Moscow Mule</b> à la Vodka	14 €
<b>Kingston Mule</b> Blend de Rhums Planteray	14 €

## Les Classiques

<b>Américano Maison</b> (10 cl) Campari, Martini rouge et Eau gazeuse	13,30 €
<b>Summit</b> (12 cl) Cognac V.S., Gingembre frais, Citron vert, Limonade	12,50 €
<b>Negroni Charentais</b> (10 cl) Gin Nouaison, Campari, Vermouth La Quintinye Rouge	14,50 €
<b>Bramble</b> (12 cl) Gin, Crème de mûre, Citron jaune, sucre de canne	12,50 €
<b>Side Car 100% Grappe</b> (12 cl) Cognac V.S., Dry Curaçao Ferrand, Verjus Bourgoin	14 €
<b>La Madeleine</b> (12 cl) Triple Sec, Amaretto, Jus d'ananas	12,00 €
<b>Cognac Old Fashioned</b> (10 cl) Cognac Bache Gabrielsen «American Oak», Bitters, sucre	14 €
<b>Maverick's</b> (12 cl) Vodka Renaissance Vanille, Fruit de la passion, Citron vert - Servi avec un Shot de Champagne	14 €
<b>Cosmopolitan</b> (14 cl) Vodka Renaissance « Maison » au Citron, Triple Sec, Jus de citron vert, Jus de Cranberry	13 €
<b>Espressini</b> (12 cl) Vodka Renaissance, Liqueur de café (Kalhù), Espresso	13 €

## Les Sans Alcool

<b>Le Cordouan</b> (25 cl) Jus de citron, Jus d'orange & Ananas, Limonade, grenadine	9 €
<b>Ginger Bee</b> (25 cl) Verjus, Sirop de Miel « Maison », Ginger Beer « Fever Tree »	11 €
<b>Virgin Spritz</b> (25 cl) Martini « Vibrante », Vin pétillant sans alcool, eau gazeuse	12 €
<b>Virgin Mojito</b> (20 cl) Citron Vert, Cassonade, Menthe & Perrier	9 €
<b>Virgin Mojito Fruit</b> (20 cl) Fraise, Framboise ou Passion - Purée de fruit, Citron Vert, Cassonade, Menthe & Perrier	11 €
<b>Virgin Pina Colada</b> (25 cl) Jus d'Ananas, Crème de coco	11 €
<b>Palomina</b> (25 cl) Spiritueux d'Agave sans alcool, Citron vert, Sirop d'agave, Soda au Pamplemousse	14 €

## SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

<b>Pineau des Charentes</b> (6 cl) Château Beaulon - Blanc ou rouge	7,60 €
<b>Pineau des Charentes Rosé</b> (6 cl) Domaine Bertrand	7,60 €
<b>Pineau des Charentes 1985</b> (4 cl) Château Beaulon	16 €

## APÉRITIFS

### Les Kirs

<b>Kir vin blanc « Maison »</b> (12 cl)	6,20 €
<b>Kir Pétillant « Maison »</b> (12 cl)	8,20 €
<b>Kir Royal « Maison »</b> (12 cl)	13,50 €

### Les Anisés

<b>Ricard ou Pastis 51</b> (3 cl)	5 €
<b>Pastis Bleu « Le Perthuis »</b> (3 cl) Charente-Maritime	6 €

### Les Vermouths

<b>Martini</b> (6 cl) - Blanc ou rouge	6,20 €
<b>La Quintinye Royal Rouge</b> (6 cl)	8 €

### Les Amers

<b>Campari</b> (6 cl)	7 €
<b>Suze</b> (6 cl)	6,30 €

## SÉLECTION DE BIÈRES

### À la pression

Heineken (25 cl)	5,30 €
Heineken (50 cl)	10,20 €
Bière de saison (25 cl)	6 €
Bière de saison (50 cl)	11,40 €

### En bouteille

Abbaye de Leffe (33 cl)	7,70 €
-------------------------	--------



Bières brassées à Royan

La Belle de Royan (33 cl) - Blonde	8,40 €
La Blanche de La Coubre (33 cl) Blanche	8,40 €
La Belle du Diable (33 cl) - Ambrée	8,40 €
La Belle de Nuit (33 cl) - Brune	8,40 €
I.P.A. de l'Estuaire (33 cl) - IPA	8,40 €

## BIÈRE SANS ALCOOL

Heineken 0°0 (25 cl)	8,40 €
----------------------	--------

## JUS DE FRUITS ET NECTAR

Orange, Pamplemousse, Ananas, Tomate ou Pomme (25 cl)	4,60 €
Nectar d'Abricot (25 cl)	4,60 €

## JUS DE FRUITS PRÉSSÉS

Orange ou Citron (20 cl)	8 €
--------------------------	-----

## SODAS ET EAUX MINÉRALES

Coca-cola (33 cl)	5,10 €
Coca-cola Zéro (33 cl)	5,10 €
Limonade (25 cl)	4,60 €
Fuzetea (25 cl)	4,60 €
Schweppes Tonic (25 cl)	4,60 €
Orangina (25 cl)	4,60 €
Perrier (33 cl)	4,60 €
Vittel (25 cl)	3,80 €
Fever Tree Tonic Premium (20 cl)	7 €
Fever Tree Ginger Beer Premium (20 cl)	7 €
Soda au Pamplemousse « 3 Cents » (20 cl)	7 €

### Les Sodas de dégustation

Tonics de distillerie élaborés en Charente-Maritime



Archibald « l'Original » (20 cl) À la Gentiane et Baies de genièvre	7 €
Archibald « l'Original » (25 cl) À la Gentiane et Bergamotte	8 €
Archibald « l'Original » (25 cl) À la Gentiane et au Gingembr	8 €

à déguster seul ou pour accompagner votre gin favori

## BOISSONS CHAUDES

Nespresso / Décaféiné	2,90 €
Double Espresso	4,80 €
Double Décaféiné	4,80 €
Chocolat Chaud	5,70 €
Cappuccino / Décappuccino	6,20 €
Latte Macchiato / Déca Latte	6,20 €
Infusion ou Thé « Palais des Thés »	5,60 €

Demandez notre sélection