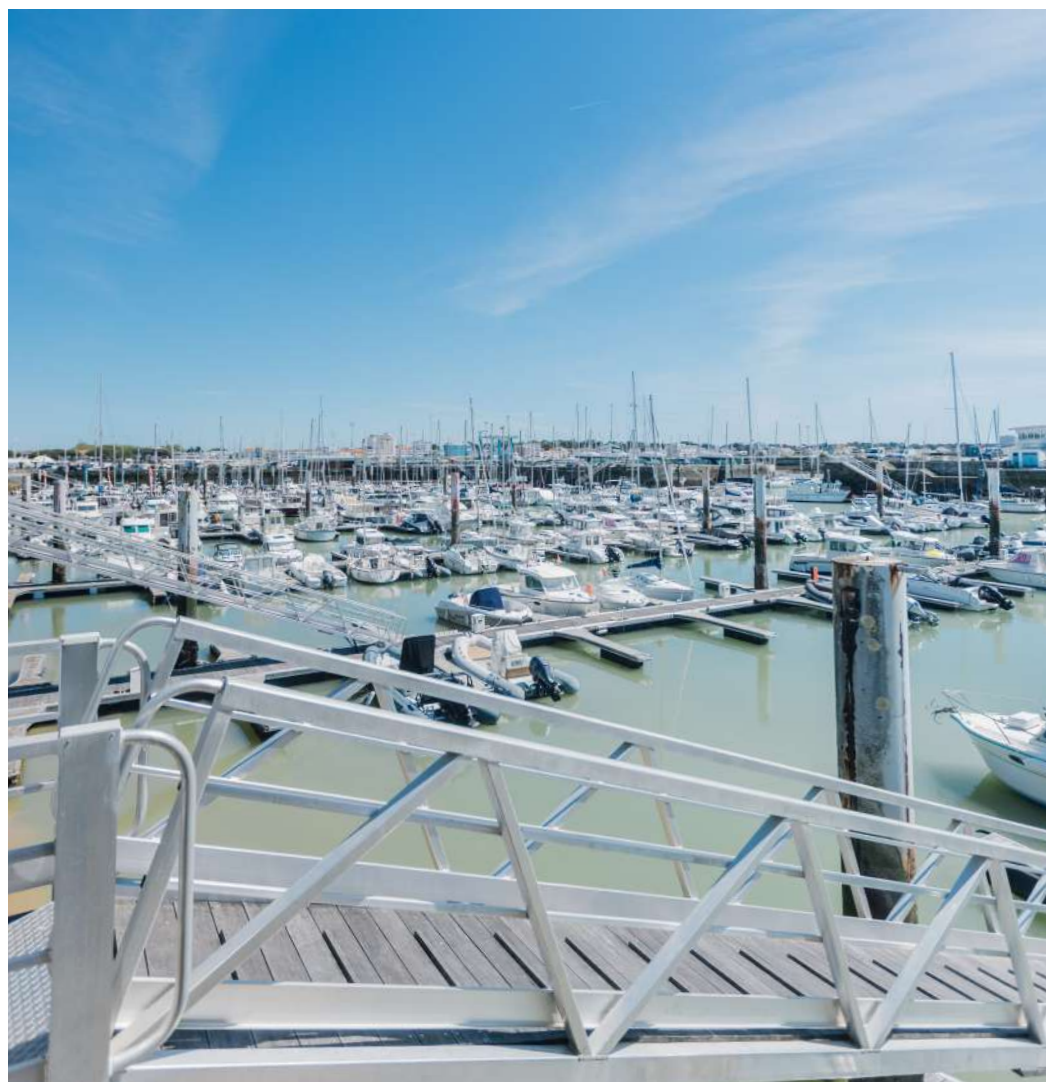




OYSTER



BAR



POUR COMMENCER



Chèvre frais façon 13 12€



Saucisson sec pur porc entier 8€



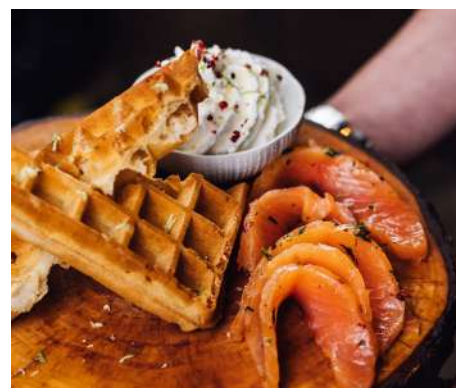
La rilette de sardines façon 13 10€



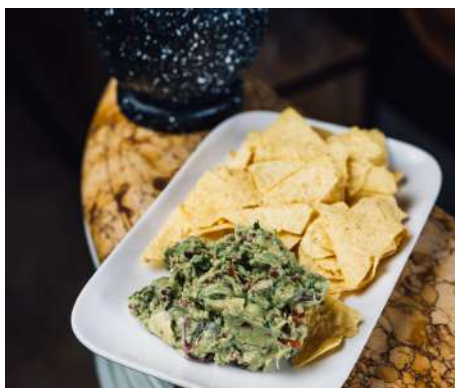
Tapas Pintxos Les 3 : 9€ • Les 6 : 15€



Camembert rôti au four 16€



Saumon Gravlax et sa gaufre 16€50



Guacamole 12€



Foie gras maison 19€50



Avocado gaufre 18€50

Saumon fumé, mousse d'avocat citronnée, gaufre



La burrata 19€90



PLANCHES & PLATS



La Charcuterie du Sud-Ouest 19€50
Assortiment de charcuterie du moment



La Fromage 19€50
Assortiment de fromage du moment



La planche du 13 20€50
Assortiment de charcuterie et fromage du moment



La planche de la mer 20€50
Assortiment de la mer



La planche végétarienne 19€50
Assortiment de légumes de saison



Salade chèvre chaud 17€90
Salade, tomates cerise, jambon de pays, fromages de chèvre chaud, noix et graines



Salade du 13 19€90
Salade, chair de crabe, crevettes, langoustines, tomates cerises, vinaigrette agrumes



Salade végétarienne 14€90
Assortiment de légumes de saison



Carpaccio classique 18€50
Boeuf Charolais, Parmesan, huiles d'olive



Carpaccio chèvre-miel 19€
Boeuf Charolais



Carpaccio Thaï 19€
Boeuf Charolais, sauce Thaï

"Ici, tout est préparé sur place avec des produits frais, sélectionnés avec soin pour vous offrir une cuisine maison et généreuse."

PLATS À PARTAGER OU PAS



La pierre du 13 32€

Filet de bœuf à cuire soi-même sur sa pierre, 180gr.
Accompagné d'un gratin dauphinois, de salade et trois sauces au choix



Portion de frites au four 5€

À partager ou non

LES HUÎTRES

(Servies avec Pain, beurre, citron, vinaigre arrangé)



Les huîtres Aimé	6 pcs	9pcs	12pcs
*Spéciales Or N°3	14€	19€	25€
*La Fine N°3	12€	17€	22€
*La N°4	10€	15€	19€
Les huîtres Krystal	6 pcs	9pcs	12pcs
*Les huîtres spéciales N°3	18€	27€	34€
Les huîtres Geay	6 pcs	9pcs	12pcs
*Friandise N°4	16€	24€	30€
Les huîtres Gillardeau	6 pcs	9pcs	12pcs
*Les huîtres spéciales N°3	19€	28€	35€

LES PLATEAUX



L'ASSIETTE DU 13 (selon arrivage) 26€50

6 huîtres fines N°3, 3 crevettes roses, 1 pince de crabe, amandes, crevettes grises, bulots



LE PLATEAU DU 13 pour 2 (selon arrivage) 76€50

6 huîtres fines N°3, 6 huîtres N°3 spéciales, bulots, amandes, 6 crevettes roses, crevettes grises, un tourteau, 4 langoustines

LES CRUSTACÉS

(Mayonnaise, aioli, curry maison)



Soupe de poissons 15€



Crevettes roses 10 pièces 14€



Le pot du bulots 12 pièces 12€50



Langoustines 6 pièces 18€



Le demi-tourteau 10€



Les 4 pinces de Crabe 20€



1/2 Homard Canadien 27€



Le Homard entier Canadien 49€



Caviar de France N°3 10gr (Biganos) 49€



LE MENU ^{9€} DES PETITS DU 13

Un Hot dog ou 6 crevettes
OU 2 tranches de jambon blanc
+ chips OU gratin OU frites
+ 1 boule de glace ou compote
OU mousse au chocolat
+ 1 sirop à l'eau
+ 1 CADEAU



LES DESSERTS DE LA MAISON



La mousse au chocolat 8€50



Le baba au rhum raisin façon 13 10€



Le fondant chocola avec sa boule vanille 9€50



Profiteroles 10€

Choux, glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées



La fabuleuse crêpe suzette 13€

Flambée sur son chariot



Fromage blanc au Cognac 9€50



Tiramisu 9€



La Tropézienne 9€



Planche chocolat Gourmande 19€50

Avec fruits, bonbons, gâteau charentais glacé et chantilly



Café ou thé gourmand 9€50

Panaché de 3 desserts



Champagne gourmand 16€

Panaché de 3 desserts, coupe de champagne



Digestif gourmand 16€

Panaché de 3 desserts, Baileys, cognac, Calvados ou Get 27



LES COUPES GLACÉES

Poire belle Hélène	2 boules glace vanille, poire, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées	- - - - -	9€50
Pêche Melba	2 boules glace vanille, pêches, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes effilées	- - - - -	9€50
After Eight	Glace menthe chocolat, Get 27	- - - - -	10€90
Trou Normand	Sorbet pomme, calvados	- - - - -	10€90
Charentaise	Sorbet melon, galette charentaise, Pineau charentais	- - - - -	9€50
Colonel	Sorbet citron, vodka	- - - - -	10€90
Dame blanche	2 boules glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées	- - - - -	9€50
Banana split	Glace vanille, chocolat et fraise, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées, banane	- - - - -	10€50
Chocolat liégeois	2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées	- - - - -	9€50
Café liégeois	2 boules café, coulis café, chantilly, amandes effilées	- - - - -	9€50
Milk-shake maison	Vanille, fraise ou chocolat	- - - - -	9€50
Schtroumpfette	2 boules Schtroumpf, chantilly, coulis de fruits rouges, bonbons Schtroumpf	- - - - -	9€50
Vacherin fruit rouges, à partager... ou pas	Glace vanille, coulis de fruits rouges, meringue	- - - - -	12€90
Saveurs des îles	1 boule coco, 1 boule mangue, 1 boule vanille, coulis exotique, coco râpé, chantilly	- - - - -	10€50
Le Tutti Frutti	1 boule sorbet pomme verte, 1 boule sorbet fraise, 1 boule sorbet passion, coulis de fruits rouges, chantilly	- - - - -	9€50
Montélimar	1 boule glace nougat, 1 boule glace pistache, 1 boule sorbet cassis, coulis de fruits rouges, amandes effilées, chantilly	- - - - -	10€50
La Fruits rouges	1 boule sorbet fraise, 1 boule sorbet cassis, 1 boule glace vanille, coulis de fruits rouges, amandes effilées, chantilly	- - - - -	9€50
L'île de Ré	1 boule glace caramel, 1 boule glace chocolat, 1 boule glace vanille, coulis caramel, amandes effilées, chantilly	- - - - -	10€50
La coupe du 13, à partager... ou pas	Fruits frais (pomme, banane, poire, pêche), 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet framboise, 1 boule sorbet pomme verte, coulis exotique, chantilly	- - - - -	14€90



LES APÉRITIFS

Gin Tonic du 13	12 cl	9€50
Whisky Clan Campbell	6 cl	7€
Whisky Jack Daniel's	6 cl	9€
Whisky Clan Campbell Coca-Cola	6 cl	9€50
Mojito	12 cl	9€50
Mojito Framboise	12 cl	12€
Mojito Passion	12 cl	12€
Kir	10 cl	6€50
Kir Royal	10 cl	10€
Pineau Charentais blanc ou rouge	12 cl	6€50
Martini blanc ou rouge	12 cl	6€50
Cognac Schweppes	25 cl	9€50
L'apéro du 13	12 cl	9€50
Ricard	4 cl	4€90
Américano maison	12 cl	9€50
Spritz	12 cl	9€50
Vodka	4 cl	7€
Cuba libre	4 cl	9€50
Long Island	12 cl	12€
Bloody Mary	12 cl	12€
Mai tai	12 cl	12€

LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Tigre Bock Blonde 5,5°	4€80	9€20
<i>Une bière blonde aux parfums fruités et maltés avec des notes de houblon boisé</i>		
Grimbergen Blanche 6°	4€90	9€40
<i>Une bière avec une dominance d'épices et de fruits mûrs, florale, et une touche d'agrumes et une légère amertume</i>		
IPA Brooklyn Defender 5,5°	5€80	9€90
<i>Une bière à la robe blonde dorée fruitée et florale, notes de fruits tropicaux et une puissante amertume.</i>		
La Bête rouge 6°	5€80	9€90
<i>Une bière fruitée marquée par le goût de la cerise mais pas trop sucrée.</i>		
Monaco	5€00	9€50
Panaché	4€80	9€20
Picon bière	5€20	9€90
Bière + sirop	4€90	9€30



LES DIGESTIFS

Baileys	5 cl	8€
Get 27, Get 31	5 cl	8€
Menthe pastille	5 cl	8€
Rhum Diplomatico	5 cl	9€
Poire william	5 cl	9€
Cognac VS - Château de Montifaud	5 cl	9€
Cognac XO - Château de Montifaud	5 cl	19€

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2€00
Noisette	2€00
The Damman	4€00
Décaféiné	2€00
Irish Coffee	9€50
Café Charentais	9€50
Chocolat chaud	5€00



LES SODAS

BOUTEILLE

Orangina 25 cl	4€50
Ice-Tea 25 cl	4€50
Limonade 25 cl	4€00
Oasis Tropical 25 cl	4€50
Schweppes Tonic 25 cl	4€50
Schweppes agrumes 25 cl	4€50
Jus de fruits Granini 25 cl	4€30
(Pomme, orange, abricot, ananas, ace, tomate)	
Coca-Cola 33 cl	4€50
Coca-Cola Zéro 33 cl	4€50
Perrier 33 cl	4€50
Supplément tranche +0.30€	

LES SOFTS

Sirop à l'eau 25 cl	3€
(fraise, menthe, pêche, citron, grenadine)	
Diabolo 25 cl	4€20
(fraise, menthe, pêche, citron, grenadine)	
Bière sans alcool 33 cl	4€20
Cocktail sans alcool 25 cl	8€
Virgin Mojito 25 cl	8€

LES EAUX MINÉRALES

Abatilles plate ou pétillante 50 cl	4€50
Abatilles plate ou pétillante 75 cl	7€

LES CHAMPAGNES

Coupe 10cl Bouteille 75cl

Champagne Paul Romain	9€50	55€
50% Pinot Noir 30% Meunier 20%. Chardonnay. Arômes délicats et élégants de fruits blancs et de fruits jaunes. Fraîcheur et longueur. Bulles fines		
Champagne MUMM cordon rouge	14€90	79€50
Une fraîcheur aromatique. Complexe et parfaitement équilibré, révèle une élégante rondeur, avec des arômes de fruits et de caramel. Sa finale puissante, est onctueuse tout en conservant une belle effervescence.		
Champagne Ruinart blanc de blancs	-	140€
Au nez le bouquet est intense et laisse découvrir des arômes de fruits frais.		



LES VINS ROUGES

Verre 13 cl Bouteille 50 cl Bouteille 75 cl

Charentais IGP - L'Estival	3€90	12€	17€50
Cépage merlot; vin plutôt charpenté			
Côtes de Blaye AOP - Château de moulin de Riouxreux	5€	-	25€
Merlot (supérieur à 80%), Cabernet Sauvignon et Malbec. Bel équilibre entre gras et vivacité. Arômes très fruités autant au nez qu'en bouche.			
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Domaine des Valettes	6€	-	30€
100% cabernet-franc. Fruité, finesse, tanins souples.			
Sancerre AOP - Domaine Balland Chapuis	9€50	-	47€50
100% pinot noir. Au nez, petits fruits sauvages des bois. Bouche ferme et longue, tanins légers.			
Pessac Léognan AOP - Le Colombier de Brown	9€90	-	49€90
89% merlot / 11% cabernet sauvignon, couleur bien sombre. Au nez, arômes de fruits rouges bien murs. L'attaque est souple et pleine.			

LES VINS BLANCS

Verre 13 cl Bouteille 50 cl Bouteille 75 cl

Charentais IGP L'Estival - - - - - 3€80	12€	17€50
Cépage Sauvignon, bien équilibré et belle fraîcheur aromatique		
Muscadet Sèvre et Maine sur lies AOP - Domaine de la Grange - - - - - 4€50	-	22€
(Agriculture raisonnée terras vitis). Cépage Melon de Bourgogne. Nez fruité et fleurs blanches. Bouche structurée et équilibrée.		
IGP Côtes de Gascogne (moelleux) - Les Charmes - - - - - 5€50	-	27€50
100% gros Manseng. Nez de citrons confits, fleurs blanches et miel d'acacia. Bouche équilibrée sucre-acide avec une belle fraîcheur et légèreté.		
Graves AOP - Château Ludeman La Cote - - - - - 5€50	-	27€50
30% sauvignon, 70% semillon. Expression aromatique sur le fruit (agrumes). L'attaque vive portée par un léger perlant dévoile de fraîches saveurs mentholées et une finale plus riche et chaleureuse.		
Chablis AOP - Domaine Passy Le Clou - - - - - 8€	-	40€
100% chardonnay. Un nez expressif, floral avec une pointe de fruits blancs (pomme, poire). Bouche: Notes minérales et acidulés, belle structure		
Pouilly Fumé AOP - Domaine Balland Chapuis, les Pierres Fines - - - - - 8€	-	40€
100% sauvignon. Nez typique de pierre à fusil et acacias. Longueur et équilibre en bouche.		
M de Minuty blanc - AOP Côte de Provence - - - - - 8€50	-	42€50
100% Roll. Nez minéral aux nuances de fruits blancs. Bouche souple et soyeuse avec arômes de fruits à chair blanche.		
Sancerre AOP - Domaine Balland Chapuis, le Chatillet - - - - - 9€00	-	45€
100% sauvignon. Nez floral avec des touches d'agrumes. En bouche, friand, onctueux et longue persistance sur le fruit.		
Pouilly Loché vieilles vignes AOP - << Art Minéral >> de chez Aujoux - - - - - 10€50	-	52€50
Grand vin blanc de Bourgogne, cépage Chardonnay. Cette minéralité fait de cette cuvée un vin élégant, avec une belle fraîcheur.		

LES VINS ROSÉS

Verre 13 cl Bouteille 50 cl Bouteille 75 cl

Charentes IGP - L'Estival - - - - - 3€90	12€	17€50
Cépage cabernet-sauvignon et Merlot, arômes de fruits frais Belle longueur en bouche.		
Île de Beauté IGP (Corse) Giorgiu - - - - - 4€50	-	22€50
Cépages sciacarellu – grenache. Libère de fins arômes de petits fruits rouges et de fleurs de garrigue. Le palais est parfaitement équilibré sur une belle fraîcheur.		
Côtes de Provence AOP - Maime - - - - - 6€50	-	32€50
100% cinsault IGP var Bouche charnue aux notes d'agrumes		
Côtes de Provence AOP - Minuty Rosé - - - - - 8€50	-	42€50
Les notes de fruits rouges dominent le nez. La bouche est gourmande et ronde, les fruits sont croquants. Une introduction à l'expression du rosé de Provence.		



@Le 13 Royan

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix et service compris - Toutes nos viandes sont d'origine française, élevées et abattues en France.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.