

182 **desserts**

- Crème brûlée à la vanille bourbon Caramélisée à la cassonade..... 7,00 €
- Moëlleux au chocolat noir..... 7,00 €
- Cheese cake mangue passion..... 7,00 €
- Tarte au citron meringuée..... 7,00 €
- Fromage frais en faisselle coulis de fruits rouge..... 6,00 €
- Bavarois fruits rouges, ganache chocolat blanc..... 7,00 €

701 **glaces de fabrication artisanale**
coupes Prestige

- **Café liégeois**..... 8,50 €
(Glace café, nappage café, chantilly)
- **Chocolat liégeois**..... 8,50 €
(Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly)
- **Nausicaa**..... 8,50 €
(Glace vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly)
- **Banana Split** 9,50 €
(Banane fruit, glace vanille, chocolat, fraise, nappage, chantilly)
- **Brazil**..... 9,50 €
(Glace café, chocolat, nougat, vanille, sauce caramel, chantilly)
- **Caraiïbes**..... 9,50 €
(Glace café, caramel, Rhum raisin, chocolat chaud, chantilly)
- **Fraises Melba**..... 8,80 €
(Sorbet fraise, glace vanille, coulis de framboise, fraises fraîches, chantilly)
- **Framboisine**..... 9,50 €
(Sorbet framboise, citron, coulis de framboise, chantilly)
- **Hawaï**..... 8,60 €
(Glace banane, coco, menthe-chocolat, chocolat chaud, chantilly)
- **Krunch**..... 10,50 €
(Glace café, caramel, vanille, nougat, sauce caramel, chantilly, noix caramélisées)
- **Soleil couchant**..... 10,50 €
(Sorbet citron, mangue, passion, ananas et orange fruits, Cointreau, chantilly)
- **Mon Boubou**..... 9,50 €
(Glace banane, caramel, Rhum raisin, banane fruit, chocolat chaud, chantilly)
- **Nougatine**..... 9,50 €
(Glace nougat, nappage caramel, chantilly)
- **Nuit de Chine**..... 9,50 €
(Meringue, chocolat chaud, glace pistache, vanille, chantilly)
- **Paradise**..... 12,50 €
(Sorbet framboise, glace nougat, pistache, coco, vanille, biscuit, crème de framboise, coulis de framboise, cerises Amaréna, chantilly)
- **Iceberg**..... 10,50 €
(Glace chocolat, menthe-chocolat, Get 27, nappage, chantilly)
- **Colonel** (Sorbet citron, Vodka)..... 8,90 €
- **Coupe 3 boules**..... 6,00 €
- **Supplément chantilly**..... 1,60 €



nausicaaa

depuis 1964

les parfums de glaces et sorbets

*Banane - Café - Caramel fleur de sel - Cassis - Chocolat - Citron - Coco - Fraise - Framboise - Mangue
Menthe-Chocolat - Nougat - Passion - Pistache - Rhum raisin - Vanille*

*Banana - Coffee - Toffee - Blackcurrant - Chocolate - Lemon - Cooa - Strawberry - Rapsberry - Mango - Mint-chocolate - Nougat
Passion fruit - Pistachio - Rum raisin - Vanilla*

Afin de mieux vous servir, nous ne changeons pas la composition de nos plats et coupes. Merci de votre compréhension.
In order to serve you more efficiently, we don't change our dishes or ice cream desserts. Thank you for your understanding.
Prix nets en euros - Carte Bleue et chèques acceptés au-dessus de 15 € - Pièce d'identité exigée pour tout règlement par chèque
L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération.



Pour l'apéro,
pensez à l'assiette de Tapas ...

110 salades et entrées

- ⊙ **Carpaccio de bœuf mariné à l'huile d'olive citronnée**..... 13,00 €
(Copeaux de parmesan)
- ⊙ **Gravlax de Saumon crème d'aneth**..... 13,00 €
- ⊙ **Tartare de Saumon mariné aux agrumes** 13,00 €
- ⊙ **Assiette de Tapas** 12,00 €
(Serrano, Rillettes de poissons, crevettes roses, peppadew)*
- ⊙ **Salade de Chèvre chaud au Serrano**..... 12,00 €
- ⊙ **Salade Caprèse**..... 13,00 €
(Millefeuille de tomates, mozzarella au pesto)
- ⊙ **Salade Thaïlandaise**..... 15,00 €
(Salade, concombre, carotte, soja, poulet mariné thaï, crevettes)
- ⊙ **Salade Nausicaa**..... 21,00 €
(Noix de St Jacques poêlées, gambas, tranche de saumon gravlax, salade)
- ⊙ **Salade Estivale**..... 15,00 €
(Emincés de volaille, croûtons, copeaux de parmesan, jambon serrano, tartare de tomates, concombre, (melon selon saison))

* Peppadew : poivron tomate farci au chèvre

Les vins de Mareuil, Château Marie du Fou, J. Mourat, fruités et légers
Blanc, Rosé, Rouge sont très agréables avec nos salades et entrées ...

121 pizzas

- ⊙ **Margharita**..... 11,50 €
(Tomates, fromage, olives noires)
- ⊙ **Reine**..... 13,00 €
(Tomates, fromage, jambon, champignons, olives noires)
- ⊙ **Chorizo**..... 14,00 €
(Tomates, chorizo, fromage, poivrons, olives noires)
- ⊙ **Fromages**..... 14,00 €
(Chèvre, Roquefort, mozzarella, olives noires)
- ⊙ **St Palais**..... 15,00 €
(Crème, saumon, fromage, olives noires)
- ⊙ **Savoyarde**..... 14,00 €
(Crème, fromage, champignons, reblochon, jambon, olives noires)
- ⊙ **Tout supplément**..... 2,50 €

Consultez notre carte des vins rosés. Parfaits avec nos pizzas

171 viandes

- ⊙ **Tartare de charolais coupé au couteau** (Préparé minute, frites, salade)... 17,00 €
- ⊙ **Brochettes de poulet tex-mex frites**..... 16,00 €
- ⊙ **Bavette de veau** (Fondue d'échalotes, frites)..... 19,00 €
- ⊙ **Filet de bœuf** (Sauce au poivre, pommes grenailles)..... 24,00 €
- ⊙ **Supplément frites ou salade**..... 4,50 €

animations musicales en saison

Nos plats peuvent contenir des allergènes
Nos viandes sont d'origine française, UE

Pour commencer

- ⊙ Choix de vins au verre : 4 à 6 €
- ⊙ Cocktail maison - Verre de Champagne : 8,50 €
- ⊙ L'assiette de tapas : 12,00 €
(Serrano, rillettes de poissons, crevettes roses, peppadew)

formule express 16 €

(au déjeuner, sauf dimanche et
jours fériés)
Consultez les ardoises

- ⊙ Plat du jour
- ⊙ Dessert du jour
- ⊙ Café

menu enfant

(- 12 ans)

9 €

- ⊙ Filet de poulet pané, frites
ou
- ⊙ Steak haché frites
- ⊙ Coupe glacée Smarties

menu Plage 29 €

- ⊙ Carpaccio de bœuf
ou
- ⊙ Salade de chèvre chaud
au Serrano
ou
- ⊙ Gravlax de Saumon
crème d'aneth
- ⊙ Pavé de saumon rôti
sauce béarnaise
ou
- ⊙ Dos de cabillaud au four
sauce vierge
ou
- ⊙ Bavette de veau
fondue d'échalotes, frites
- ⊙ Moelleux au chocolat noir
ou
- ⊙ Bavaois fruits rouges,
ganache chocolat blanc
ou
- ⊙ Cheese cake
mangue passion

141 moules (servies avec des frites)

- ⊙ **Moules marinières** (Oignons, échalotes, vin blanc, thym, persil)..... 11,00 €
- ⊙ **Moules marinières nappées d'une sauce au bleu** (Oignons, échalotes, vin blanc, persil, crème fraîche, bleu)..... 14,50 €
- ⊙ **Moules marinières nappées d'une sauce au curry** (Oignons, échalotes, vin blanc, crème fraîche, curry, Pineau des Charentes)... 13,50 €
- ⊙ **Moules marinières nappées à la crème** (Oignons, échalotes, vin blanc, persil, crème fraîche)..... 13,50 €

161 poissons (selon arrivage)

- ⊙ **Pavé de saumon rôti sauce Béarnaise** Légumes variés, pâtes fraîches..... 17,00 €
- ⊙ **Dos de cabillaud au four sauce vierge** Légumes variés, riz parfumé..... 18,00 €
- ⊙ **Brochette de noix de St Jacques façon créole** Légumes variés, pâtes fraîches..... 25,00 €
- ⊙ **Filet de bar à l'huile de vanille** Légumes variés, riz parfumé..... 22,00 €
- ⊙ **Homard bleu entier de nos côtes dans notre vivier** Cuisson au four et servi en carapace (env. 600gr)..... 52,00 €

Le sancerre Maison Prieur une valeur sûre de grande qualité pour accompagner les poissons et homards

201 spécialités de fruits de mer (selon arrivage)

- ⊙ **Huîtres Spéciales n°3**, Papin Jacob, L'Éguille-sur-Seudre
Les 6 : 13,00 € Les 9 : 18,00 € Les 12 : 23,00 €
- ⊙ **Bulots à l'aïoli**..... 9,50 €
- ⊙ **Crevettes roses**..... 13,00 €
- ⊙ **Langoustines mayonnaise** (la douzaine)..... 22,00 €
- ⊙ **Duo d'huîtres et langoustines** (3 huîtres n°3, 3 langoustines)..... 14,00 €
- ⊙ **Le Penwick (1 pers.)**..... 21,00 €
(3 huîtres n°3, 3 langoustines, crevettes roses, bulots, moules)
- ⊙ **L'Hermione (1 pers.)**..... 26,00 €
(4 langoustines, 1/2 tourteau pasteurisé, crevettes roses, bulots, moules)
- ⊙ **Le Normandie (1 pers.)**..... 38,00 €
(4 huîtres n°3, 1 tourteau pasteurisé entier, 4 langoustines, crevettes roses, bulots, moules)
- ⊙ **Le France (2 pers.)**..... 115,00 €
(1 homard français d'environ 600 g, 8 huîtres n°3, 8 langoustines, crevettes roses, bulots, moules)

Vins blancs conseillés : Entre deux Mers ou Quincy