



MENU



SOFTS

Cola,Limonade,Tonic ORÉA	€3,50
Jus de pommes Griffarin	€4,00
Sirop à l'eau (Grenadine,pêche, menthe)	€2,50
Eau plate 50cl	€2,00
Eau pétillante 50cl	€2,50



COCKTAILS

Le 17 : Pineau Rosé,Tonic,Citron	€6,50
L'Humeur du jour : Voir ardoise	€6,50



PINEAU

Pineau des Charentes	Verre 7cl
Blanc,rouge ou rosé	€3,50



NOS BIÈRES DE ROYAN



La Belle de Royan — Blonde dorée 5.5%

Coriandre & badiane à l'ébullition
Poivrée en bouche, note finale de miel

Parfaite pour accompagner crustacés et apéritifs iodés.



La Belle du Diable — Ambrée 7.5%

Grains torréfiés, malt, caramel, épices
Équilibrée, chaleureuse mais légère

Se boit en toutes saisons, très gourmande.



La Belle de Nuit — Brune (stout) 7.5%

Café, chocolat au lait

Douce amertume, ronde en bouche

Pour les amateurs de saveurs profondes et cosy.



IPA de l'Estuaire — Blonde amère 6%

Notes exotiques, belle longueur
Franche, moderne et très aromatique
Médaille d'or SNA 2020

Parfaite pour les amateurs d'amertume maîtrisée.



Bouteille/ Pression 33 cl **€5,50**

Pression 50 cl **€8,00**



LA CAVE

DOMAINE DU FEYNARD

BLANC CHARDONNAY — 12,5 % VOL

€3,00
€15,00

Le Chardonnay possède une acidité qui relève son goût frais, persistant et subtile tout en élégance. Ses notes restent florales et boisées.

BLANC SAUVIGNON — 12,5 % VOL

€3,00
€15,00

Fraîcheur et légère acidité persistante, c'est un vin frais et très fruité, avec des arômes de fruits exotiques (litchi, mangue, papaye, fruits de la passion) mais aussi de pamplemousse.

Rosé MERLOT — 12,5 % VOL

€3,00
€15,00

De couleur rose pâle avec des reflets argentés, sa robe est limpide et brillante.
Vin léger, frais et gourmand. Vin doux, non sucré en bouche, avec de faibles notes fruitées, notamment d'agrumes.



CHÂTEAU MAISON NEUVE

€4,00 BLANC SAUVIGNON — 12,5 % VOL 2022

Ce blanc associe finesse et richesse. Un nez exaltant dominé par les agrumes. Travailé et élevé sur lies fines, sa bouche est à la fois ample, nerveuse et d'une longueur aromatique.

€4,00 ROSÉ GARUMNA — 12,5 % VOL 2022

D'une teinte bleutée, son nez respire la violette. La bouche est pleine de gourmandise.

€21,00 ROUGE KV MERLOT MALBEC — 12,5 % VOL 2019

Nez de garrigue, frais et épice.

€40,00 CHAMPAGNE CROISÉE DES TERROIRS



Nous ne vous proposons que des produits que nous avons dégustés.
Plusieurs fois même, pour être sûrs de la qualité.





NOS HUITRES*

servies avec pain,beurre,citron & vinaigre échalote



6 <u>Huîtres</u> numéro 2 x 12	€ 9,00 € 17,00
6 <u>Huîtres</u> numéro 3 x 12	€ 8,00 € 15,00
6 <u>Huîtres</u> numéro 4 x 12	€ 7,00 € 13,00



MISE A L'EAU

Les 4 brochettes du Chef € 10,00
Crevettes & bulots décortiqués, snackés en persillade

Terrines €9.00
**Grillon charentais, saumon à l'aneth, sardine citronnée,
merlu citron confit, maigre à la poitrine fumée**



NOS CRUSTACÉS

8 Crevettes	€ 8,00
10 Bulots	€ 8,00
4 Langoustines	€ 15,00
La Dégust'	€ 18,00
6 huître n°3 ,3 crevettes,3 bulots	
La Frangin	€ 25,00
6 huîtres n°3,4 crevettes,6 bulots & une terrine au choix	
Les Copains	€ 48,00
12 huîtres N°3 ,6 crevettes,6 bulots,4 langoustines & une terrine au choix	



MOULES

Moules marinieres + frites maison 650g	€ 13,00
Moules du moment + frites maison 650g	€ 15,00
Nouvelle recette chaque semaine	



DESSERTS

Crème dessert	€ 5,50
Vanille - Chocolat - Pistache - Café -	
Façon tarte aux citrons -	
Ô FRÈRES	
Panna Cotta	€ 5,50
Fruits rouges - Fruits exotiques	



BOISSONS CHAUDES

Café	€1,50
Thé / Tisane.	€2,50



Menu du marin

ENTRÉE

3 huîtres, 2 crevettes, 2 bulots

ou

1 portion de moules Escabèche
+ 2 brochettes du Chef

PLAT PRINCIPAL

Moules au choix & frites maison



DESSERT

Crème dessert de la Maison Marthe au choix

29,00 €

Menu petit Ostréo

-12 ans



ENTRÉE

2 crevettes

PLAT PRINCIPAL

Moules & frites maison

BOISSON

Sirop au choix

9,00 €



Notre histoire

Avant d'ouvrir Ô de Frères on était déjà là,
les pieds dans l'eau, les mains dans les poches – les poches à
huîtres.

Parce qu'avant tout, on est ostréiculteurs.
Et ce que vous avez dans l'assiette, ce sont nos huîtres, celles
qu'on élève avec soin, patience et marées, sur nos parcs, juste
là, en pleine mer.
Et autour de ces huîtres, on a eu envie de vous faire découvrir
le reste de notre coin.

Ici, tout vient de pas loin : de la Saintonge, de la Charente-
Maritime, souvent directement de chez des amis. Des gens
qu'on connaît, qu'on respecte, et qu'on a plaisir à soutenir.
Parce que ce lieu, on l'a imaginé comme une grande table
entre copains.

Un endroit simple, sincère, vivant, où on partage de bons
produits, sans chichi, dans une ambiance qui ressemble à nos
soirées d'été :
ça discute, ça rigole un peu fort, .
Alors profitez. Tranquillement.
Prenez le temps de goûter, de parler, de rire.
Vous êtes ici chez vous. Et nous, on est ravis de vous avoir à
notre table.

Julien & Simon



Laissez-nous un avis, ça compte pour nous ❤️