



LES FLOTS
Un océan de saveurs

RESTAURANT LES FLOTS

1, rue de la Chaîne- 17000 La Rochelle

Tel. 05 46 41 32 51

Email : contact@les-flots.com - www.les-flots.com

C'est au pied de la Tour de la Chaîne que se trouve cet ancien estaminet du XVIII^{ème} siècle. Protégé par les tours et face au spectacle permanent du Vieux Port, Grégory Coutanceau choisit un décor mi-traditionnel, mi-contemporain où une cheminée d'époque côtoie un mobilier résolument moderne. De cette salle de restaurant d'où se dégage une ambiance raffinée, on retiendra un art de la table élégant dans un cadre exceptionnel.

A la carte, Grégory réalise une cuisine de produits, les plus beaux que puissent offrir la mer et sélectionnés chaque jour à la criée de La Rochelle, puis vient le jeu des alliances de saveurs et parfois même un soupçon d'épices vient se glisser dans une cuisine rassurante et innovante. Le plaisir ne reste d'ailleurs pas que dans l'assiette, car la cave à deux pas de la mer, cache un millier de références et vous offre là encore ce que nos vignobles français font de meilleur.



CONDITIONS DE VENTE DES REPAS DE GROUPE



Les plats «fait maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Toutes les préparations sont réalisées dans nos cuisines.

Selon nos marchés, nous pouvons manquer momentanément d'un plat, mais nous garantissons ainsi leur fraîcheur.

Tous les plats de cette carte sont élaborés ou proposés avec de la viande bovine en provenance de France.

Tous les chocolats utilisés sont de la marque «Valrhona», garantis sans arômes ajoutés.

Nous travaillons des produits frais, c'est pourquoi nous vous demandons que **le choix d'entrée, plat et dessert soit unique pour l'ensemble des convives.**

Afin de confirmer votre option de réservation, nous vous demandons de bien vouloir nous faire parvenir **des arrhes correspondant à 50% du montant total de la prestation.** En cas d'annulation de votre part dans un délai de 2 semaines précédant le repas, nous nous réservons le droit de conserver l'acompte versé. Si l'annulation intervient 4 jours avant la manifestation, nous pourrions être en droit d'exiger le règlement total de la prestation.

En ce qui concerne la facturation nous prendrons en compte le **nombre de couverts confirmé 48 heures à l'avance.** Philippe FERRU, responsable de salle et toute l'équipe du restaurant seront heureux de vous accueillir.

Proposition de menu à 32.00€ TTC par personne :

(sauf le vendredi soir, le samedi, dimanche midi et jours fériés) 29.09€ HT dont TVA 10% 2.91€

MENU «RETOUR DE PÊCHE» :

Ce menu est contractuel et change toutes les 2 semaines.

Céviche de lieu noir au citron vert et fruits de la passion,
Guacamole et pop-corn acidulés

Ou

Velouté de sardine, oignon rouge confit,
Préfou aux algues

Filet de dorade ombrine, mousseline de chou-fleur et sablé aux céréales,
Vierge de sommités et gambas

Beignets de banane, note de vieux rhum,
Sorbet banane/passion

Ou

Comme un tiramisu et biscuit au cacao amer,
Glace aux éclats d'Oréo



Proposition de menu à 49.50€ TTC par personne :

42.27€ HT dont TVA 10% 4.23€

MENU :

Consommé de jarret de boeuf Charolais,
Pot au feu de légumes confits et condiment gribiche

Ou

Médailon de lotte mariné aux épices douces, carottes cake au cumin,
Vinaigrette au fruits de la passion /coriandre

Ou

Foie gras mi-cuit de chez Mr Morille, au chorizo culard,
Poire pochée et pain brioché à l'olive Taggiasca
(supplément 5€)

Maigre sauvage au beurre fumé et copeaux de seiche,
Betterave crapaudine rôtie, pulpe de courge et émulsion de langue d'oursin

Ou

Magret de canard et jeunes endives dorées, pancake d'épeautre,
Jus de carcasses et pamplemousse frais

Brioche perdue et pomme rôtie de Monsieur Gousseau,
Guimauve acidulée, croquant et glace spéculoos

Ou

Pina colada à notre façon, ananas Victoria au vieux rhum,
Sorbet à la noix de coco



Proposition de menu à 53.50€ TTC par personne :

45.91€ HT dont TVA 10% 4.59€

MENU :

Mise en bouche

Turbot en kadaïf crousti-moelleux,
Panais rôti et crème café/balsamique

Ou

Foie gras mi- cuit de Mr Morille, au chorizo culard,
Poire pochée et pain brioché à l'olive Taggiasca

Filet de barbue, pot au feu de canette,
Ravioles de légumes au topinambour, truffe fraîche et lard colonatta

Ou

Ris de veau et gambas,
Échalotes confites au vinaigre balsamique et tomates séchées
Risotto onctueux et petits légumes

Comme une tarte au citron, ganache chocolat blanc et yuzu,
Dentelle croustillante et sorbet citron vert /kumbawa

Ou

Croquant au chocolat noir et coeur moka Sidamo,
Douceur de Bayleys et chocolat blanc glace café

Mignardises

 Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Proposition de menu à 78.00€ TTC par personne :
69.55€ HT dont TVA 10% 6.95€

MENU DÉGUSTATION :

Foie gras mi-cuit de chez Mr Morille, au chorizo culard,
Poire pochée et pain brioché à l'olive Taggiasca

Turbot en kadaïf crousti-moelleux
Panais rôti et crème café/balsamique,

Demi-homard rôti et mousseline de chou fleur au caviar d'Aquitaine,
Pain aux algues et beurre d'agrumes

Entremet au kiwi et à la banane, rafraichit au citron,
Biscuit à l'amande et carpaccio de kiwi Gold

Croquant eu chocolat noir et coeur moka et Sidamo,
Douceur de Bayleys et chocolat blanc, glace café

 Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Les formules «APÉRITIFS» :

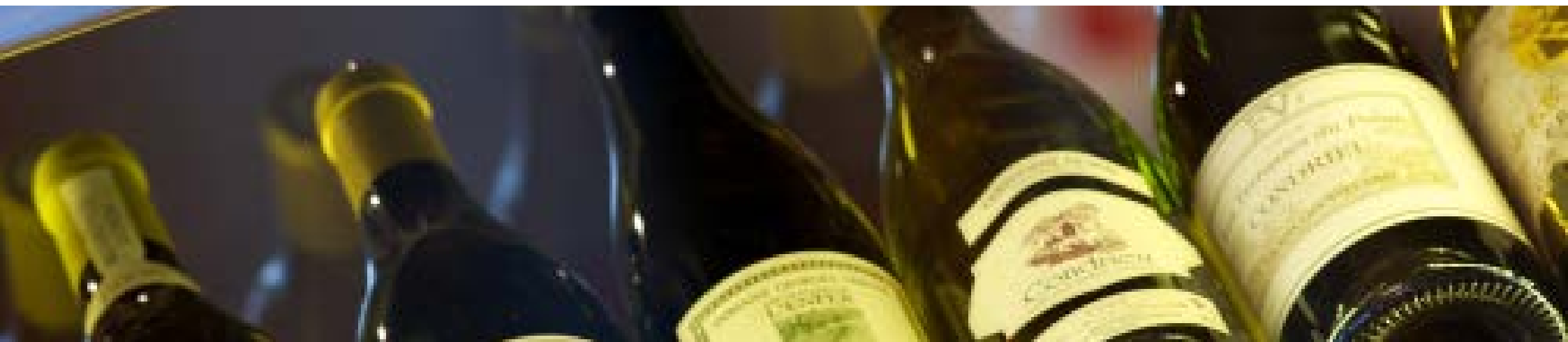
	Tarif HT par personne	Tarif TTC par personne
Cocktail Namon (jus de pomme légèrement parfumé à la cannelle et au sirop de caramel, twist d'orange et trait de Cognac)	4.17€	5.00€
Véritable Kir vin blanc au Bourgogne Aligoté et crème de fruit Merlet Ou Armance B, Brochet	4.58€	5.50€
Pineau des Charentes Blanc ou Rouge 5 ans d'âge Château de Beaulon Ou 2011 Bugey Cerdon rosé Gamay Domaine Balivet	5.00€	6.00€
Champagne Royer «Brut Réserve» blanc	7.92€	9.50€
Champagne Duval Leroy bio rosé	9.58€	11.50€

Nous vous demandons que le choix d'apéritif soit unique pour l'ensemble des convives.
L'apéritif pourra être remplacé par un jus de fruits Alain Millat.



Les formules «BOISSONS» :

Vins	Boissons	Tarif HT par personne	Tarif TTC par personne
Sans vin	Café, thé, infusion	3,64€	4.00€
2014 AOC Bordeaux, Domaine du Cheval Blanc (vin blanc) *** 2016 AOC Graves, Château de Callac (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	6,14€	7.00€
2017 IGP d'Oc, Le Hameau des Ollieux, Capucine (vin blanc) *** 2015 Bordeaux Chateau Beau Mayne Dourthe (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	6,97€	8.00€
2017 Bourgogne, La Chablisienne (vin blanc) *** 2016 IGP d'Oc, «Capucine», Le hameau des Ollieux (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	11,14€	13.00€
2015, AOC Bordeaux, Château Pierrail (vin blanc) *** 2015, AOC Graves, Château Venus (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	13,64€	16.00€
2008 AOC Chablis Grand Cru Contrôlée «Grenouilles» la Chablisienne (vin blanc) *** 2010 AOC Coteaux du Languedoc, Terrasse du Larzac « costa caoude» Mas Haut-Buis (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	17,81€	21.00€



Les formules «DIGESTIFS» :

Notre sommelier vous présente sa carte des digestifs à consommer en fin de repas :

Supplément de 5.00 € TTC par personne (verre de 4 cl)

4.17 € HT (dont TVA à 20 % : 0.83 €)

Cognac :

Léopold Gourmel « Premières Saveurs »

Frapin VIP XO

Calvados :

Calvados 10 ans d'âge « Le père Jules »

Eaux de vie blanches :

Marc de Muscat d'Alsace distillerie Windhotz

Quetsch d'Alsace, Distillerie Windhotz

Autres liqueurs :

(servies nature ou sur glace pilée)

Bailey's Original

Get 27



Les suggestions complémentaires :

Les canapés à servir à l'apéritif au tarif de 1,30€ TTC par pièce

Ces canapés vous sont communiqués à titre d'exemple

Quelques suggestions :

Mini moelleux quinoa, tomate séchée et thon, crème d'ail noir

Entremet de foie gras et rhubarbe

Mini poivron farci au crémeux d'artichaut

Rigatoni au saumon fumé et perle de wasabi

Sablé parmesan, mousse pomodori et sardine marinée au basilic

Les ardoises à partager (pour 4 personnes maximum)

Ardoise «Terre » : charcuteries et spécialités de canard : 13€ TTC

Ardoise « Mer » : rillettes de saumon, moules et palourdes en escabèche, rollmops,

copeaux de thon, lieu fumé et sauce raifort : 17,30 € TTC

(Contenu pouvant varié au fil des saisons)

Le menu végétarien (menu défini selon les produits de saison)

L'assiette de 2 fromages sélectionnés et mesclun fraîcheur au tarif de 8.50€ TTC par personne

Le plateau de fromages au tarif de 10.50€ TTC par personne

Le menu enfant est à 18€ TTC avec plat et dessert

Les entremets :

Bavarois au chocolat «Valhrona» et gelée à la poire, struzel cacao, glace caramel

Entremet fraîcheur aux fruits exotiques : citron vert, sorbet mangue/passion

Supplément de 3.50 € TTC par personne dans le menu à 32 € TTC et 49.50€ TTC



LES ÉTABLISSEMENTS GRÉGORY COUTANCEAU



GRÉGORY COUTANCEAU TRAITEUR

Traiteur et organisateur
de réceptions.
12, rue Le Verrier - 17440 Aytré
Tel : 05 46 41 90 79
traiteur@gregorycoutanceau.com
www.gregorycoutanceautraiteur.com



OUI-CHEF !

Vente à emporter de cocktails
et plateaux-repas
12, rue Le Verrier
17440 Aytré
Tel : 05 46 41 90 79
contact@oui-chef.co
www.oui-chef.co



RESTAURANT LES FLOTS

Cuisine gastronomique
de la mer
1, rue de la Chaîne
17000 La Rochelle
Tel : 05 46 41 32 51
contact@les-flots.com
www.les-flots.com



LA CLASSE DES GOURMETS

Cours de cuisine et de sommellerie
pour particuliers et professionnels
10, Quai Sénac de Meilhan
17000 La Rochelle
Tel : 05 46 31 15 20
contact@laclassedegourmets.com
www.laclassedegourmets.com



VIVRE[S]

Cuisine au feu de bois
14 Quai aux Vivres
17300 Rochefort
Tel : 05 54 70 02 90
contact@vivres.net
www.vivres.net



LA BRASSERIE DE GRÉGORY

Cuisine traditionnelle
35, rue St Jean du Pérot
17000 La Rochelle
Tel : 05 46 52 26 69
contact@lentracte.net
www.lentracte.net

Retrouvez toute l'actualité du groupe sur
www.gregorycoutanceau.com