

## A PARTAGER

Servi uniquement le soir du mercredi au samedi



	€
Jambon cru du terroir	16
Petits tacos de bœuf Thai servi cru (3pc)	14
Chou-fleur en tempura, pesto menthe (V)	14
Mini croquettes de crevettes (6pc)	18

## ENTRÉES

Huîtres Spéciales Marenne d'Oleron N°3, vinaigre échalote, condiment jalapenos (6pc)	18
Carpaccio de St Jacques, mandarine	22
Thon rouge mi-cuit, sauce ponzu	24
Avocat, crevettes roses bio, sauce cocktail	18
Croquettes de crevettes grises (1pc/ 2 pc)	14/24
Carpaccio de bœuf façon gravlax	22
Notre vitello tonnato/ Version plat (frites, salade)	22/32
Les escargots gratinés au beurre d'ail	18
Œuf parfait, sauce meurette, lard, champignons des bois	16
Burrata crémeuse, courge spaghetti, pesto (V)	16

## PLATS

(\* signifie une garniture au choix)

	€
<b>Poissons</b> 	
Poulpe grillé, piquillos,  pommes de terre, nduja (plat piquant)	28
Dos de cabillaud au miso*	32
Lobster Roll à notre façon, frites	36
Turbot grillé, espuma de bisque, salsifis, couteaux	38
Belles gambas, wok de légumes, nouilles	38
Sole meunière*	48
<b>Viandes</b>	
Tartare de bœuf, frites, salade	28
Wainzoossiss, Boucherie Kaiffer, purée, salade	26
Vol au vent traditionnel, frites, salade	26
Supplément ris de veau	+12
Entrecôte de bœuf 300g, béarnaise, frites, salade	38
Côte de veau rôtie au thym 400g*	38
<b>Végétarien/ Salade</b>	
Salade de chèvre (V)	24
Steak de chou-fleur rôti, miel pistaches (V)	26

## POUR DEUX PERSONNES

Poulet fermier du terroir rôti, frites, salade, jus aux herbes (30 min)	30/ pers
Epaule de cochon fondante caramélisée au miel, pommes de terre grenailles	34/ pers
Paccheri, homard rôti au beurre citronné, sauce homardine	42/ pers
Châteaubriand du terroir 500g, frites, salade, sauce au poivre	42/ pers

## GARNITURES 6€

Frites fraîches
Purée à l'ancienne, jus de viande
Salade de jeunes pousses, vinaigrette moutarde
Légumes de saisons, huile d'olive, flocon de sel

## PLAT DU JOUR 24€

Proposé du mercredi au vendredi midi

## MENU ENFANT ->

## DESSERTS

« Carte confectionnée par la Cheffe pâtissière Pauline Michelin, réalisée par la Maison B »

Affogato, espresso, glace vanille	9
Crème Brûlée	9
Citron meringué en verrine	12
Cheesecake, fruits de la passion	12
Tartelette gourmande chocolat	12
Paris-Brest, crème légère noisette, praliné	12
Dame blanche, glace vanille, sauce chocolat, amandes, chantilly	12
Assiette de fromages affinés	14

## A PARTAGER

Beau Mille-Feuille, crème vanille, caramel beurre salé	22
Notre belle omelette norvégienne flambée, vanille, framboise	24

## LE MENU DES PLUS PETITS



Coquillettes, jambon, comté	16
Poulet croustillant, purée nature	16
Poisson du jour, purée nature	16

## LES DESSERTS DES PLUS PETITS

Mousse au chocolat, crumble chocolat	8
Crêpes au sucre, pâte à tartiner ou confiture	6
Crèmes glacées - Sorbets (vanille, chocolat, pistache, noisette, fraise, framboise, citron, ananas)	3,5/bl

## AFTER DINNER COCKTAILS

	€
Rish Kambucha (thé fermenté sans alc)	8
Espresso Martini	14
Irish Coffee	14
Limoncello Spritz	14
Negroni	14
Pimm's Cup	14



## BON À SAVOIR

Mercredi - Vendredi : 12h00 - 01h00  
 Samedi : 18h - 01h  
 Dimanche : 12h00 - 23h00

Du mercredi au vendredi nous proposons une plus petite carte de 14h-19h

Les dimanches nous proposons un service continu de 12.00 à 21.00

Ambiance musicale les vendredis et samedis soir.

DJ : 20.30 - 00.30