

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)*

	€
Poissons 	
Poulpe grillé, piquillos,  pommes de terre, nduja (plat piquant)	28
Dos de cabillaud au miso*	32
Lobster Roll, frites	32
Turbot grillé, espuma de bisque, salsifis, couteaux	38
Belles gambas, wok de légumes, nouilles	38
Sole meunière*	48
Viandes	
Filet américain, frites, salade	26
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
Végétarien/ Salade	
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 porcelet confite, 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

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 : 21.00 - 00.30