

A PARTAGER

Servi uniquement le soir du mercredi au samedi

	€
Cecina de bœuf, panettone noisette toasté	16
Petits tacos de bœuf Thai servi cru (3pc)	14
Tempura de légumes, pesto rouge (V)	14
Mini croquettes de crevettes (6pc)	18

ENTRÉES

Huîtres Spéciales Marenne d'Oleron N°3, vinaigre échalote, condiment jalapenos (6pc)	18
Saumon façon Chirashi, avocat, mangue	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
Cœur d'artichaut, vinaigrette, crumble de parmesan	20
Asperges blanches, jambon cru, hollandaise	24/34
Burrata crémeuse, petites tomates colorés, pesto (V)	16

PLATS

(signifie une garniture au choix)*

	€
Poissons 	
Poulpe grillé, houmous de haricots coco, tomates, pesto	28
Dos de cabillaud au miso*	32
Lobster Roll à notre façon, frites	36
Turbot et légumes grillés, sauce vierge, couteaux	38
Ravioles de gambas au curry rouge 	36
Sole meunière*	48
Viandes	
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
Souris d'agneau aux olives, citron confit, crémeux de petits pois	34
Végétarien/ Salade	
Salade de chèvre (V)	24
Salade César façon Maison B Poulet	28
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 entier rôti au beurre citronné, sauce homardine (Supplément demi homard 30€)	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 saison, vinaigrette moutarde
Légumes de saison, huile d'olive, flocon de sel

PLAT DU JOUR 24€

Proposé du mercredi au vendredi midi

MENU ENFANT ->

1/2

DESSERTS

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

Affogato, espresso, glace vanille	9
Crème Brûlée	9
Citron givré de la <i>Maison Fruttini Paris</i>	12
Cheesecake, fruits de la passion	12
Tiramisù façon Maison B	12
Paris-Brest, praliné pistache	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