

## A PARTAGER

	€
Chèvre aux fleurs «to dip», langue de belle mère (V)	14
Petits tacos de bœuf Thai servi cru (3pc)	14
Fines tranches de Coppa Corse	18
Mini croquettes de crevettes (6pc)	18

## ENTRÉES

Huîtres Spéciales Marenne d'Oleron N°3, vinaigre échalote, condiment jalapenos (6pc)	18
Jambon Serrano, melon charentais, stracciatella	20/32
Tartare de thon, wakame, sésame	22
Avocat, crevettes roses bio, sauce cocktail	18
Croquettes de crevettes grises (1pc/ 2 pc)	14/24
Carpaccio de bœuf, Boucherie Kaiffer	22
Notre vitello tonnato/ Version plat (frites, salade)	22/32
Cœur d'artichaut, vinaigrette, crumble de parmesan	20
Burrata fumée, pastèque rôtie, gaspacho (V)	20

## PLATS

	€
<b>Poissons</b> 	
Poulpe grillé, houmous de haricots coco, tomates, pesto	32
Saumon bio mi-cuit façon teriyaki, brocolinis, avocat	32
Lobster Roll à notre façon, frites	38
Dos de cabillaud, vierge de tomates, couteaux	34
Ravioles de gambas au curry rouge 	36
Sole meunière, pomme de terre vapeur	54
<b>Viandes</b>	
Tartare de bœuf, frites, salade	28
Wainzoossiss, Boucherie Kaiffer, purée, salade	28
Vol au vent traditionnel, frites, salade	28
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
<b>Végétarien/ Salade</b>	
Niçoise Maison B, thon mi-cuit, vinaigrette d'anchois	32
Salade de chèvre, crottin de Chavignol doré (V)	24
Paccheri, stracciatella, sauce tomate, tomates de couleur, pistaches vertes, basilic (V)	28

## POUR DEUX PERSONNES

Paccheri au homard grillé, beurre citronné, sauce homardine	44/ pers
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
Châteaubriand du terroir 500g, frites, salade, sauce au poivre	44/ 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

# MAISON B

## DESSERTS

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

Affogato, espresso, glace vanille	9
Crème Brûlée	12
Fruit givré de la <i>Maison Fruttini Paris</i>	14
Cheesecake du moment	12
Tiramisù façon Maison B	12
Tartelette tout chocolat 66%	12
Dame blanche, glace vanille, sauce chocolat, amandes, chantilly	12
Ile flottante, crème anglaise vanille Madagascar, sauce caramel	12
Crottin de Chavignol mariné, huile olive, baies de genévrier	14

## A PARTAGER

Pavlova aux fruits rouges, crème légère vanille et meringue	24
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

Crêpes au sucre, pâte à tartiner ou confiture	6
Crèmes glacées - Sorbets (vanille, chocolat, pistache, moka, fraise, framboise, citron vert, 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