

A PARTAGER

	€
Chèvre betterave «to dip», langue de belle mère (V)	14
Petits tacos de bœuf Thaï servi cru (3pc)	14
Petites pitas d'agneau confit, fromage blanc, harissa (3 pc)	18
Mini croquettes de crevettes (6pc)	18

ENTRÉES

Huîtres Spéciales Marenne d'Oleron N°3, vinaigre échalote, condiment jalapenos (6pc)	18
Œuf parfait en meurette	20
Escargots à la provençale, beurre maître d'hôtel	19
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, huile de noix, sechuan	22
Avocat, crevettes roses bio, sauce cocktail	18
Croquettes de crevettes grises (1pc/ 2 pc)	14/ 24
Notre Foie gras, poire hibiscus, pain d'épices	22
Notre vitello tonnato/ Version plat (frites, salade)	22/ 32
Crème de céleri, œuf, noisette (V)	18
Saumon gravlax à la betterave guacamole au charbon, betterave, seigle et citron	21

PLATS

Poissons		€
Aile de raie à la grenobloise, pomme de terre vapeur		34
Saumon bio mi-cuit, riz vénéré, beurre blanc yuzu		32
Lobster Roll à notre façon, coleslaw, mayonnaise wasabi, frites		38
Cabillaud aïoli, coques marinières, écume de bouillabaisse, jeunes pousses d'épinard		34
Ravioles de gambas au curry rouge 		36
Sole meunière, pomme de terre vapeur		54
Noix de st Jacques, céleri, vierge de noisette, écume de cidre		38
Viandes		
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
Végétarien		
Salade de chèvre, crottin de Chavignol doré (V)		24
Vol au vent aux Morilles, légumes racines brocolinis, écume estragon		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

MENU DE LA SEMAINE

Entrée - Plat OU Plat - Dessert 37€

Entrée - Plat - Dessert 47€

Plat du jour 25€

Proposé du mercredi au vendredi midi

DESSERTS

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

Affogato, expresso, glace vanille	9
Crème Brûlée	12
L'Opéra intense et gourmand	14
Tiramisù façon Maison B	12
Mille-feuille aux pommes caramélisées, crème légère au caramel	12
Dame blanche, glace vanille, sauce chocolat, amandes, chantilly	12
Île flottante, crème anglaise vanille Madagascar, sauce caramel	12
Crottin de Chavignol mariné, huile olive, baies de genévrier	14

A PARTAGER

Paris-Brest à partager	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	3,5/bl
(vanille, chocolat, pistache, moka, fraise, framboise, citron vert, ananas)	

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 - 23.30