



Nos Suggestions*

Assiette de Tapas : 2 pers /12€ ou 4 pers/20€

Saumon gravlax, Accras de Morue, Couteaux vinaigrette agrumes, sauce tartare, Rillettes de poissons

Poisson du Moment : Maigre de Ligne entier env.300grs (Criée de Royan), Risotto Vénééré, Légumes du moment (+5€ au menu)	29.00€
Entrecôte (U.E) maturée, Frites, sauce tartare (+5€ au menu)	29.00€
Belle Sole Meunière env.350g (+12€ au menu)	36.00€
Assiette Fraicheur Tomates Anciennes, vinaigrette Basilic-Citron, Taboulé aux herbes, Menthe fraîche, Crevettes marinées Gingembre-Citronnelle, Melon	18,90€
Homard Bleu Breton env.500grs, crème de Crustacés au Pineau des Charentes	65.00€

*Certains produits peuvent être en rupture selon nos arrivages.

Nos Vins du Moment

	Le verre <small>(12,5cl)</small>	50cl	Btl _(75cl)
Vin Rosé « Bergerac BIO » Domaine de Sauban « Cuvée Ballet Nocturne »	4€80	18€00	27.00€
Vin Blanc « La Griffe » Muscadet sur Lie « Chéreau Carré » VDF	4.30€	16.80€	25.00€
Vin Blanc BIO Château Soucherie « Blanc Ivoire » Appellation Anjou Blanc Contrôlée « Chenin »	5.90€	22.90€	34.00€
Vin Rouge « Terroir des Dinosaures » Pinot Noir IGP Pays D'Oc	4.60€	17.50€	26.00€