



# 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** : Noix de St Jaques Bretonnes à la plancha crème de sésame torréfié, risotto vénéré (+6€ au menu) 29.00€

Entrecôte (U.E) maturée Frites sauce tartare (+7€ au menu) 30.00€

Belle Sole Meunière env. 350g (+12€ au menu) 35.00€

Homard Bleu entier env.500g à la crème de Homard, et sa garniture\* 64.00€  
(\*sur commande uniquement)

\*certains produits peuvent être en rupture selon nos arrivages.

## Nos Vins du Moment

|                                              | Le verre | 50cl   | Btl(75cl) |
|----------------------------------------------|----------|--------|-----------|
| Vin Rosé « Côte de Provence »                | 4.80€    | 18.90€ | 28.00€    |
| « Tour Saint Honoré »                        |          |        |           |
| Vin Blanc « Domaine de Sauban »              | 4.80€    | 18.90€ | 28.00€    |
| A.O.C Bergerac <b>BIO</b> 2023               |          |        |           |
| Vin Blanc A.O.C <b>BIO</b> « Sancerre 2023 » | 7.00€    | 28.00€ | 42.00€    |
| Domaine Vincent Gaudry                       |          |        |           |
| Vin Rouge « Domaine de Sauban »              | 4.80€    | 18.90€ | 28.00€    |
| A.O.C Bergerac <b>BIO</b> 2024               |          |        |           |