



# 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** : Bar entier env.350grs Meunière, Risotto Vénéré,

Légumes du moment (+5€ au menu) 29.00€

**Entrecôte** (U.E) maturée, Frites sauce tartare (+7€ au menu) 31.00€

**Belle Sole Meunière** env.350g (+12€ au menu) 36.00€

**Moules** au Pineau et crème de Homard, Frites 18,90€

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

## Nos Vins du Moment

	<b>Le verre</b> (12,5cl)	<b>50cl</b>	<b>Btl</b> (75cl)
Vin Rosé « Côte de Provence AOP» Cuvée Sixtine BIO « Tour Saint Honoré »	6€00	24€00	36.00€
Vin Blanc « La Colère » Folle Blanche « Chéreau Carré » VDF	4.30€	16.60€	24.90€
Vin Blanc « Paon Perché Vertical » « Sauvignon Blanc et Gris » VDF	6.00€	24.00€	35.00€
Vin Rouge « Terroir des Dinosaures » Pinot Noir IGP Pays D'Oc	4.60€	17.50€	26.00€