



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 : Saint-Pierre Sauvage Meunière env.400grs (Criée de La Rochelle),

Risotto Vénéré, 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€

Moules au Pineau et crème de Homard, Frites 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 (12,5cl)	50cl	Btl (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€