



# 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€

**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 « Bergerac BIO » Domaine de Sauban « Cuvée Ballet Nocturne »	4€80	18€00	27.00€
Vin Blanc « La Griffes » 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€