



## FRUITS DE MER LES HUÎTRES

|   | PRIX À LA PIÈCE | PRIX PAR 6 |
|---|-----------------|------------|
| <b><u>CHARENTES MARITIMES (MARENNES D'OLÉRON)</u></b> |                 |            |
| LA SPÉCIALE N°2 – GILLARDEAU                          | 5.50            | 32.00      |
| LA SPÉCIALE N°3 – GILLARDEAU                          | 4.60            | 26.50      |
| LA SPÉCIALE N°4 – GILLARDEAU                          | 4.00            | 23.00      |
| LA FINE DE CLAIRES N°2                                | 2.90            | 16.50      |
| LA FINE DE CLAIRES N°3                                | 2.00            | 11.50      |
| <b><u>NORMANDIE</u></b>                               |                 |            |
| SPÉCIALES ISIGNY N°2                                  | 3.30            | 18.80      |
| SPÉCIALES ISIGNY N°3                                  | 2.30            | 12.90      |

## LES CRUSTACÉS

|   |  |       |
|---|--|-------|
| <b><u>LES CREVETTES ROSES BIO DE MALAISIE</u></b> |  |       |
| LE BOUQUET DE 6 PIÈCES                            |  | 18.00 |
| <b><u>LE TOURTEAU - 400/600GR</u></b>             |  |       |
| DEMI  |  | 13.00 |
| ENTIER  |  | 25.50 |
| <b><u>LE HOMARD EUROPÉEN - 600/700GR</u></b>      |  |       |
| ACCOMPAGNÉ DE MAYONNAISE                          |  |       |
| DEMI  |  | 34.50 |
| ENTIER  |  | 69.00 |
| <b><u>LES BULOTS</u></b>                          |  |       |
| LA PORTION  |  | 8.00  |

*Prix nets en euros, taxes et service compris.  
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



## TAPAS A Partager pour l'Apéritif

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>Tempura de Gambas</b><br>Sauce sweet chili / Satay | <b>3.50</b><br>/pièce |
| <b>Jambon Truffé « Maison Masse » 40g</b>             | <b>6.50</b>           |
| <b>Houmous de Carottes</b>                            | <b>3.00</b>           |
| <b>Sardines de Galice</b>                             | <b>5.60</b>           |
| <b>Chorizo Bellota® 40g</b>                           | <b>7.50</b>           |
| <b>Assiette à Partager</b><br>Chorizo, Jambon truffé  | <b>14.50</b>          |

## PIZZAS FINES & CROUSTILLANTES À PARTAGER

*2, 3 ou 4 personnes*

**Pizzas Fines et Croustillantes** (peut se partager à l'apéritif) :

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Au Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth</b> , Selon la Pizza « Spago »   | <b>21.00</b> |
| <b>A la Crème de Reblochon, Pommes de Terre</b> , Selon la Pizza « Mégevan » | <b>16.50</b> |

**Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.**

*Prix nets en euros, taxes et service compris.  
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



## APÉRITIFS

### CLASSIQUES

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Apéritif Maison de l'Est</b> (12 cl) ( <i>Production Artisanale Régionale de l'Arbresle</i> )<br>Vin Pétillant, Crème de Cerise Chamblance | <b>6.60</b>  |
| <b>Kir Bourguignon</b> (12 cl) Bourgogne aligoté et crème de cassis   | <b>5.40</b>  |
| <b>Kir Royal</b> (12 cl)  | <b>10.90</b> |
| <b>Le « Communard »</b> (12 cl) Beaujolais et crème de cassis   | <b>5.20</b>  |
| <b>Bière Pression</b> Licorne authentique 4°8 (25cl)  | <b>4.80</b>  |
| <b>Ballantine's, Four Roses, Havana Club, Gin, Vodka, Tequila</b> (4 cl)  | <b>7.30</b>  |
| <b>Chivas, Jack Daniel's, Glenfiddich</b> (4 cl)  | <b>9.10</b>  |
| <b>Ricard, Pastis 51</b> (2cl)  | <b>6.60</b>  |
| <b>Martini, Suze</b> (4cl)  | <b>6.60</b>  |
| <b>Porto Blanc et Rouge</b> (6cl)   | <b>6.60</b>  |

### BIÈRES ARTISANALES

#### COCOMIETTE

BIÈRE — AU PAIN

|  |             |
|--|-------------|
| <b>La Cocomiette</b> Blonde 4.8° (33cl)  | <b>6.50</b> |
| <b>La Cocomiette</b> Blanche 4.2° (33cl) | <b>6.50</b> |
| <b>La Cocomiette</b> Rousse 5.8° (33cl)  | <b>6.50</b> |

*Cocomiette est une nouvelle marque alimentaire qui lutte contre le gaspillage en produisant selon les principes de l'économie circulaire. Les produits Cocomiette sont fabriqués à partir de chapelure de pain. Ils sont gourmands et de qualité.*

**Pour un plus large choix de vins au verre, demander la sélection de notre sommelier.**

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

## BAR À GIN TONIC

(12cl)

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Frais et Amer :</b><br>Plymouth Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic                            | <b>11.00</b> |
| <b>Frais et Fruité :</b><br>Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus | <b>11.00</b> |
| <b>Frais et Herbacé :</b><br>Plymouth Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic au thé vert Matcha      | <b>11.00</b> |

### SODAS

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero (33cl)</b> | <b>4.60</b> |
| <b>Schweppes Tonic, Agrum' et Lemon (25cl)</b>           | <b>4.60</b> |
| <b>Fanta Orange (33cl)</b>                               | <b>4.60</b> |
| <b>Fuzetea (25cl)</b>                                    | <b>4.60</b> |
| <b>Orangina (25cl)</b>                                   | <b>4.60</b> |
| <b>San Bitter (10cl)</b>                                 | <b>4.20</b> |
| <b>Limonade (25 cl)</b>                                  | <b>3.60</b> |

### JUS ET NECTARS DE FRUITS

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Jus de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl)</b>     | <b>6.50</b> |
| Orange, pomme, tomate                                   |             |
| <b>Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl)</b> | <b>6.50</b> |
| Abricot, pêche de vigne                                 |             |
| <b>Fruits Pressés (20cl) Citron ou Orange</b>           | <b>6.90</b> |
| <b>Cocktail de Fruits (20cl)</b>                        | <b>6.90</b> |

### EAUX MINÉRALES

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| <b>Badoit Rouge (33cl)</b>  | <b>2.80</b> |
| <b>Evian, Badoit (75cl)</b> | <b>5.90</b> |
| <b>Ferrarelle (75cl) )</b>  | <b>6.50</b> |



## VINS & CHAMPAGNES

### VINS BLANCS AU VERRE (12cl)

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Viognier</b> I.G.P - Pays d'Oc (13.5°)  | <b>3.80</b> |
| <b>Pouilly Fumé</b> A.O.C - Pascal Jolivet | <b>9.00</b> |

### VINS ROUGES AU VERRE (12cl)

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Cœur de Bordeaux</b> - Bordeaux A.O.C - Sélection H.Maudet             | <b>4.10</b>  |
| <b>Saint Joseph</b> A.O.C - "Le Grand Pompée" - P. Jaboulet Ainé          | <b>7.90</b>  |
| <b>Crozes-Hermitage</b> A.O.C - "Domaine de Thalabert" - P. Jaboulet Ainé | <b>11.90</b> |

### CHAMPAGNES

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Alain Thiénot Brut</b> - Cuvée Réserve Maison (75cl) | <b>74.00</b>  |
| <b>La demi-bouteille</b> (37.5cl)                       | <b>37.00</b>  |
| <b>La coupe</b> (12cl)                                  | <b>11.50</b>  |
| <b>Alain Thiénot Brut Rosé</b> (75cl)                   | <b>84.00</b>  |
| <b>La coupe</b> (12cl)                                  | <b>12.90</b>  |
| <b>Ruinart – R</b> (75cl)                               | <b>100.00</b> |
| <b>Billecart Salmon Brut Rosé</b> (75cl)                | <b>140.00</b> |
| <b>Ruinart</b> - Blanc de Blancs (75cl)                 | <b>160.00</b> |
| <b>Ruinart</b> - Dom Ruinart (75cl)                     | <b>250.00</b> |

*Pour un plus large choix de vins au verre, demander la sélection de notre sommelier.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*