



FRUITS DE MER

LES HUÎTRES

	PRIX À LA PIÈCE	PRIX PAR 6
<u>CHARENTES MARITIMES (MARENNES D'OLÉRON)</u>		
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
<u>NORMANDIE</u>		
SPÉCIALES ISIGNY N°2	3.30	18.80
SPÉCIALES ISIGNY N°3	2.30	12.90

LES CRUSTACÉS

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

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



TAPAS & AMUSE BOUCHES

Petites assiettes de dégustation

Nems de Gambas (2 pièces)	6.60
Frits dans une feuille de brick, légumes croquants, salade, menthe fraîche	
Assiette Ibérique	6.90
Saucisson Espagnol de la région de Gérone et Jambon Serrano	
Accras de Morue Antillais (4 pièces)	6.95
Relevé au piment d'Espelette	
Shishito Peppers	6.95
Petits piments doux espagnols, sauce thaï	

*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

L'Apéritif Maison de l'Ouest (12cl)	6.60
<i>Vin Pétillant, Crème de Cerise Chamblance</i>	
Kir Bourguignon (12cl) Bourgogne aligoté et crème de cassis de Dijon	5.40
Kir Royal (12cl)	10.90
Le « Communard » (12cl) Beaujolais et crème de cassis de Dijon	5.20
Bière Pression Licorne authentique 4°8 (25cl)	4.80
Ricard, Pastis 51 (2cl)	6.60
Martini Rouge et Blanc, Suze, Campari (4cl)	6.60
Porto Rouge et Blanc (6cl)	6.60
J&B, Ballantine's, Jameson, Four Roses (4cl)	7.30
Havana Club, Gin Gordon's, Vodka, Tequila (4cl)	7.30
Gin Hendricks (4cl)	15.20
Chivas Regal, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich, Glenlivet, Talisker (4cl)	9.10
Lagavulin 16 ans (4cl)	12.00
Vodka Grey Goose, Gin Bombay Sapphire (4cl)	10.60
Accompagnement Soft (12cl)	2.50

COCKTAILS

Spritz - Apérol et prosecco (12cl)	9.60
Mojito (12cl)	11.00
Mojito aux Fruits Frais (12cl)	12.00

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl)	4.60
Schweppes Lemon et Agrum' (25cl)	4.60
Fanta Orange (33cl)	4.60
Fuzetea (25cl)	4.60
Orangina (25cl)	4.60
San Bitter (10cl)	4.20
Limonade (25cl)	3.60
Sirop à l'Eau Teisseire (2cl)	2.50

CHAMPAGNES

LES BLANCS

	37.5cl /	75cl /	150cl
Alain Thiénot Brut A.O.C - Cuvée Réserve Maison	37.00	74.00	150.00
Mumm Brut A.O.C - Cordon Rouge		89.00	180.00
Ruinart A.O.C - R		100.00	
Ruinart A.O.C - « Blanc de Blancs »		160.00	295.00

LES ROSÉS

Alain Thiénot Brut Rosé A.O.C	84.00
Billecart-Salmon Brut Rosé A.O.C	140.00
Ruinart A.O.C - Rosé	150.00

BAR À GIN TONIC

(12cl)

Frais et Amer :	11.00
Gin Gordon's & Schweppes Premium Mixer Tonic, Citron vert	
Frais et Poivré :	11.00
Gin Hendrix & Schweppes Premium Mixer Tonic	
Frais et Fruité :	11.00
Gin Gordon's & Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus	

JUS DE FRUITS & COCKTAILS SANS ALCOOL

Jus de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl)	6.50
Orange ou pomme ou tomate	
Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl)	6.50
Pêche de vigne ou abricot	
Fruits Frais Pressés (20cl)	6.90
Citron ou Orange	
Virgin Mojito (12cl)	7.20
Cocktail de Fruits Frais (20cl)	10.00

LES EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit Rouge (33 cl)	2.80
Evian, Badoit, Badoit Rouge (75 cl)	5.90
Ferrarelle (75 cl)	6.50

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