



	€
6 Huîtres creuses N°3 Gillardeau (Marennes-Oléron) sur glace, citron, pain bis beurré	26,50
Feuilleté maison aux champignons des bois	18,50
Moules de Bouchot au vin blanc Muscadet et ail	19,50
Rognons de Veau sauce moutarde, p. frites	24,75
Contrefilet minute, p. frites, béarnaise maison	28,25
Emincé de Poulet fermier à l'estragon, p. frites	23,75
Filets de Soles à la Dugléré, p. duchesse	28,50
Casserole de Moules Jumbo de Zélande marinières, p. frites (+1kg)	26,75
Filet de bar à la plancha, lentilles aux petits légumes, safran	27,75
Daurade Royale à la plancha sur lit d'épinards, beurre nantais, pomme duchesse	28,00
Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade	25,75
Fondant au chocolat maison, crème anglaise	11,00
Tarte tiède des sœurs Tatin, glace vanille	10,50
Château Valcombe, Epicure, AOC, Côtes du Ventoux, BIO, 2014, Mannaerts	
le verre	7,50
la demie	23,00
la bouteille	38,00
Château Barrail du Blanc, St Emilion GC, 2014	
la demie	26,00
Sancerre Rouge, H. Bourgeois, M.D. 2014	48,00
L'Héritage de Chasse Spleen, Ht Medoc, 2015	57,50
Nipozzano Riserva, Chianti Rufina, 2013	43,50
Couvent des Jacobins, Bourgogne rouge, 2015	43,00
Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2014	
le verre	10,00
la bouteille	52,50
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, « Les Jalets », Jaboulet Aîné, M.D., 2015-16	47,00