



	€
6 Huîtres creuses N°3 Gillardeau (Marennes-Oléron) sur glace, citron, pain bis beurré	26,50
Noix de Saint Jacques bretonnes poêlées	22,50
Soupe de poissons et sa rouille maison (Le Must!)	15,00
Rognons de Veau sauce moutarde, p. frites	24,75
Contrefilet minute, p. frites, béarnaise maison	28,25
Choucroute garnie à l'Alsacienne, p. purée	26,50
Emincé de Poulet fermier à l'estragon, p. frites	23,75
Anguilles au vert « Maison », p. frites	27,00
Darne de cabillaud Royal, rôtie à la plancha, vinaigrette à la tomate et pesto, p. natures	27,75
Filets de Soles à la Dugléré, p. duchesse	28,50
Daurade Royale à la plancha sur lit d'épinards, beurre nantais, pomme duchesse	28,50
Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade	26,75
Fondant au chocolat maison, crème anglaise	11,50
Tarte tiède des sœurs Tatin, glace vanille	11,00
Château Valcombe, Epicure, AOC, Côtes du Ventoux, BIO, 2014-15, 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
Château Corbin Michotte GCC St Emilion, M.C., 2015	80,00
L'Héritage de Chasse Spleen, Ht Medoc, 2016	57,50
Château Cambon, M. Lapierre, Beaujolais nature, 2017	39,00
Couvent des Jacobins, Bourgogne rouge, 2015-16	43,00
Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2014	
le verre	10,50
la bouteille	52,50
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, « Les Jalets », Jaboulet Aîné, M.D., 2015-16	47,00