

LES ENTREES

Soupe de poissons, croutons, emmental, rouille Fish soup, bread, cheese, rust sauce	9
Carpaccio de thon mariné aux agrumes et gingembre tuna carpaccio marinated in citrus fruits and ginger	15
Salade coleslaw (carottes, choux rouge et blanc), œuf mollet et magret de canard fumé Coleslaw salad (carrots, red cabbage and white cabbage), soft-boiled egg and smoked duck breast	11

LES FRUITS DE MER

Assiette de Dégustation (4 huîtres n°3 Charente Maritime, 6 crevettes roses, 6 bulots) tasting plate (4 oysters n°3 Marennes Oléron, 6 pink schrimps, 6 bulots)	22		
Huîtres de Charente Maritime N°3 Oysters from Charente-Maritime « Huîtrière de la Seudre »	<i>les 6</i> 13	<i>les 9</i> 19	<i>les 12</i> 26
Assiette de bulots (10 pièces), aioli sauce plate of bulots with aioli			12
Crevettes roses (8 pièces) Mayonnaise Maison schrimps with homemade mayonnaise			14

Buffet de Fruits de Mer 45
tous les vendredis soir de 19h à 21h

Brunch du dimanche de 11h30 à 14h30 36

LES PLATS

Dos de lieu jaune rôti aux lentilles et céleri, jus de viande aux giroles roasted pollack fillet with lentils and celery, chanterelles meat juice	29
Tagliatelles aux noix de Saint-Jacques et crevettes, crème de poivron rouge et basilic tagliatelle with scallops and prawns, red pepper cream and basil	32
Entrecôte (env 180 gr) à la plancha, sauce au vin et échalotes , pommes frites grilled rib steak, shallots and wine sauce , french fries	31
Suprême de pintade aux morilles et potimarron rôti guinea fowl supreme with morels and roasted pumpkin	26

LES DESSERTS

Assiette de fromages régionaux (tome de Charente, chèvre cendré, bleu charentais) selection of local cheeses	9
Secret chocolat nougat chocolate and nougat cake	11
Crème brûlée Maison à la fève Tonka homemade « Crème brûlée » with Tonka bean	9
Tarte fine aux pommes au beurre salé et glace marron thin apple pie with salted butter and chutney ice cream	11