



LES SALADES

Petite salade au choix : 9.00 € - Grande salade au choix : 17.00 €

Salade Terre & Mer

Gésiers aillés et persillés, fines tranches de magret séché, pommes caramélisées, foie gras, saumon fumé, palet chèvre chaud, croûtons, oignons frits, salade

Salade Caesar

Croustillant de filet de poulet, pétales de parmesan, croûtons, sauce caesar, oignons rouges et oignons frits, tomates cerise, salade



LES ENTREES

Soupe de poissons

7 €

Accompagnée d'aïoli, sauce rouille, gruyère, croûtons, mouillettes

Couteaux à la persillade (10)

10 €

Temps minimum de cuisson : 10 mn

Millefeuille Warrhol et son ceviche de légumes

8 €

Betterave, fromage frais - ceviche : carottes, concombre, poivrons, pomme, vinaigrette sésame et cacahuètes

Foie Gras du Chef

15 €

Au Pineau et Cognac des Charentes, financier aux épices, compotée pommes vanille

CUISSONS AU FEU DE BOIS

L'INCONTOURNABLE CAMEMBERT !!!

250G

(CUISSON 12 MN)

A la montagnarde
(oignons et lardons)

ou

A l'orientale
(oignons confits, figues, miel, menthe,
amandes grillées)

- Sans les frites 11 €
- Camembert + frites 14 €
- Avec Charcuterie sans frites 17 €
- Complet (charcuterie + frites) 19 €
(2 jambon speck, 2 rosette, 2 bacon)



LES VIANDES ET POISSONS



Andouillette pur porc ficelée 190g

16 €

Brochette duo Araignée de veau et Pluma de porc

19 €

Entrecôte 300g env

24 €

Magret de canard 300g env

26 €

Big brochette

32 €

(entrecôte, filet canard, chorizo, saucisse de Toscane, wings poulet)

Brochettes de St Jacques à la crème de champignons

24 €

Accompagnement au choix : risotto, purée, frites

Planche de la mer et son risotto

35 €

St Jacques, gambas, couteaux, huîtres, saumon fumé, aïoli, kimchi (mélange carottes, chou, radis, oignon)

AUTRES PLATS

Steak tartare 180g (non préparé)

19 €

Coupé aux couteaux, non préparé, câpres, échalotes crues, persil, olives vertes, cornichons, frites, salade

Double steak tartare

28 €