

## Notre Cave.

	Tva 20,0 %	Prix net
<b>Nos Blancs</b>		
Bergerac.	75 cl	9,50 €
Picpoul de Pinet.	75 cl	10,50 €
Premières Côtes de Blaye.	75 cl	12,70 €
Bergerac moelleux.	75 cl	12,00 €
Saumur.	75 cl	14,50 €
Champagne.	75 cl	31,00 €
<b>Nos Rouges</b>		
Coteaux du Languedoc.	75 cl	12,75 €
Fitou.	75 cl	12,50 €
Côtes de Bourg.	75 cl	10,20 €

## Nos Apéritifs

Cocktail de fruits à la crème de Pêche et curaçao.	75 cl	8,70 €
Champagne.	75 cl	31,00 €
Bière Heineken.	25 cl	3,20 €
Cidre brut.	75 cl	8,00 €
Cocktail de fruits à la crème de Pêche et curaçao.	75 cl	8,70 €
Jus de fruits. (Oranges, ananas, pamplemousses, tomates)	25 cl	2,25 €
Perrier.	20 cl	2,65 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Nos Pains individuels.

	Environ 65 grs	Tva 10,0 %	Prix net
Brioche au beurre. (Foie Gras)	La pièce		0,70 €
Pain de Campagne. (Poissons, Viandes)	La pièce		0,60 €
Pain aux Olives noires. (Entrées)	La pièce		0,60 €
Pain aux Noix. (Fromages)	La pièce		0,65 €

## Nos Amuse Bouches.

	Tva 10,0 %	Prix net
Feuilletés et toasts.	4 pièces	4,00 €

## Nos Entrées Froides.

	La Portion	Tva 10,0 %	Prix net
Flan de Carottes au Miel et Coquillages.			7,50 €
Cigare de Saumon cru, Patate douce et Chorizo.			7,50 €
Tuiles fromagères au Maquereau et Rhubarbe.			7,50 €
Tsatsiki de Saumon Fumé aux Herbes.			7,50 €
Foie Gras de Canard maison mi-cuit au torchon. les 100 grs			11,00 €
Homard mayonnaise. environ 500 grs.			35,00 €

## Nos Entrées Chaudes.

	La Portion	Tva 10,0 %	Prix net
Croustillant de Volaille au Tandoori.			7,00 €
Feuilleté aux Moules et Gambas, crème de Mâche.			9,50 €
Pot au feu d'escargots aux dés d'Andouille.			9,50 €
Nid croustillant de Gambas au Piment d'Espelette.			10,00 €
Escalopes de Ris de Veau au crémeux de Shii Tahés.			12,50 €
Velouté de Homard à la Menthe fraîche.			13,00 €

## Nos Poissons.

	La Portion	Tva 10,0 %	Prix net
Filet de Dorade Grise en Paëlla.			12,50 €
Dos de Lieu à l'Andouille Bretonne.			13,00 €
St Pierre, risotto de Blé aux Algues.			17,50 €
Craquant de Bar aux légumes de saison.			18,50 €
Turbot poché sur l'Os au Champagne.			20,00 €
Craquant de Homard nu à la Mélisse Citronnelle.			35,00 €

## Nos Viandes.

	La Portion	Tva 10,0 %	Prix net
Paupiette de Pintade au Lard Fumé et Laurier.			12,50 €
Brochette de Joints de Porc au Sésame et Gingembre.			12,50 €
Carré d'Agneau en croûte de Blé Noir.			16,50 €
Rôti de Poule « Coucou rennaise ». mini. 4 pers.			13,00 €
Pigeonneau de Pays désossé, Tatin de Légumes.			17,50 €
Noix de Ris de Veau à la Rhubarbe et Hydromel.			24,50 €

## Nos Fromages.

	La Portion	Tva 10,0 %	Prix net
Pain surprise à la Tome de Vache de Bain de Bretagne.			4,50 €
Pomme farcie au Roquefort.			4,50 €
Chausson feuilleté au Reblochon.			4,50 €

## Nos Desserts.

	La Portion	Tva 10,0 %	Prix net
Trio de Macarons à la Pistache.			4,50 €
6 Cannelés bordelais au Rhum.			4,50 €
Mousse légère aux Fruits de saison.			4,50 €
Rocher à la Noix de Coco.			4,50 €
Fondant au Chocolat au lait et Fève de Tonka.			4,50 €
Tourte à la crème d'Amandes et Poire.			4,50 €

Nous sommes tributaires du marché, des saisons et nous préférons manquer momentanément d'un produit plutôt que de choisir une qualité inférieure qui risquerait de vous déplaire.