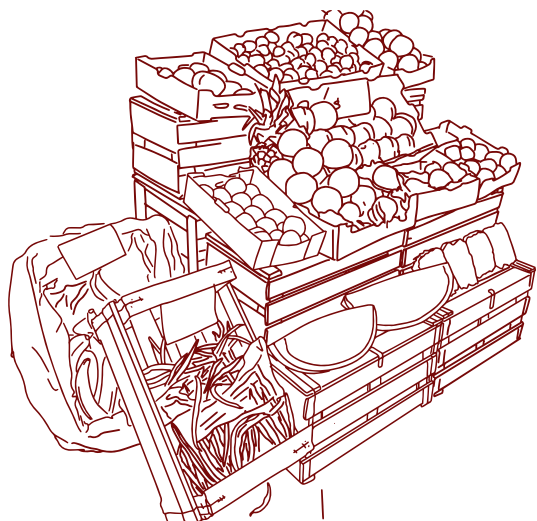


NOTRE CARTE

Désormais, profitez de notre carte de restauration le soir également, du jeudi au samedi !



La Carte des Entrées

Burrata, pesto ail des ours, pignons de pin	10 €
Assortiment de tartinables maison, pain pita maison (Tapenade, caviar d'aubergines, houmous)	18 €
Poivrons français marinés à l'huile d'olivemaison	10 €
Crevettes sautées, crème d'ail nouveau	10 €
Gravlax de saumon maison, coleslaw, mousse de moutarde	12 €
Tataki de bœuf maison ②, salade de chou, mousse de moutarde	14 €

Le Banc de l'Ecailler (le week-end uniquement)

Huîtres Spéciale de Claires N°3 (Marennes d'Oléron) x 6 : 12 € / x 12 : 22 €
Crevettes roses Perle de Corail & mayonnaise maison x 5 : 12 €

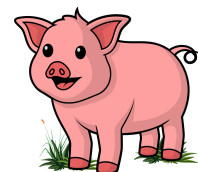
La Carte des Plats

Salade de tomates du marché, tapenade, basilic, pignons de pin	15 €
Supplément burrata	+ 8 €
Tartare de bœuf maison au couteau ②, frites maison	22 €
Lasagne bolognaise maison (bœuf/porc/veau) ②, salade verte	21 €
Onglet de bœuf ②, sauce au poivre, frites maison	24 €
Travers de porc régional caramélisé ①, frites maison	23 €

COCHON DE LAIT RÔTI & FARCI MAISON

Cochon régional élevé en plein air !

Le cuisseau avant	2/3 pers.	90 €
Le cuisseau arrière	4/5 pers.	130 €
Le popotin	3/4 pers.	100 €



Origine des viandes : ① France ② U.E. ③ U.K.

La Cave à Fromages

Saint-marcellin (demi)	4 €
Saint-marcellin (entier)	8 €

Le Comptoir Sucré

Soupe de framboise, abricot rôti, meringue	10 €
Baba au rhum	8 €
Cœur coulant au chocolat	7 €
Glace 2 boules (vanille/fraise/orange sanguine/chocolat)	7 €