

A la Carte...

Plateaux de fruits de mer « sur mesure » sur commande

Assiette de Tapas (plat) 25€

Magret et saumon fumé, foie gras mi-cuit, œuf à la coque, cornet de frites

Assiette de tapas à partager 10€/personne

Magret fumé, Serrano, grillons Charentais, saumon fumé, foie gras

Entrées

Les Huîtres Papin :

N°3 Fines: les 6: 12,00€ les 9: 19,00€ les 12: 24,00€

N°3 Spéciales: les 6: 15,00€ les 9: 22,00€ les 12: 28,00€

Gambas en kadaïf, fraîcheur de légumes ratatouille 17€

Cannelloni de crabe et poulet, vinaigrette gingembre 17€

Assiette de saumon fumé par nos soins, tartines de beurre ½ sel 16€

Œufs à la coque, granité de truffe noire et ses mouillettes 19€

Poissons

Dos de bar légèrement fumé aux petits légumes de printemps 25€

Filets de rouget rôtis à la tapenade noire 25€

Brochette de poissons, crumble citron, tomates rôties au basilic 25€

Homard entier poêlé au Pineau des Charentes 35€

Salade Composée

Mesclun de salade, serrano, melon, foie gras, tomates 20€

Viandes

Ris de veau et langoustines aux oignons blancs 32€

Magret grillé, frites et mesclun de salades 20€

Filet de bœuf, foie gras poêlé et sauce truffes 28€

Entrecôte grillée, frites et mesclun de salades 24€

Côtes d'agneau marinées aux herbes, grillées, frites et salade 23€

Végétarien

Tomates farcie au sarrasin, lentilles à la féta et au basilic 17€

Desserts : 10€

Tajine de fruits frais au gingembre confit, glace fleur d'oranger

Crème brûlée à la vanille

Fondant de chocolat grand cru et sa crème anglaise (à commander en début de repas)

L'expresso du petit poucet

Tarte fine aux abricots caramélisés et sorbet verveine

Prix nets, service compris, tous changements entraîneront un supplément