

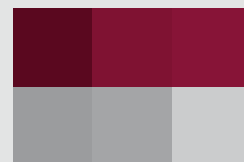
LES APÉRITIFS

Kir au Sauvignon.....	12 cl	3,10
Kir pétillant.....	12 cl	4,30
Cocktail du Cap.....	10 cl	7,90
Américano maison.....	10 cl	7,90
Pineau des Charentes blanc ou rouge.....	5 cl	3,70
Les anisés.....	2 cl	3,00
Porto - Cinzano - Suze.....	5 cl	3,70
Suze cassis.....	5 cl	3,80
Whisky classique.....	4 cl	6,20
Baby classique.....	2 cl	3,40
Bourbon - Whisky supérieur.....	4 cl	7,60
Gin tonic.....	4 cl	7,60
Martini Gin.....	7 cl	7,60



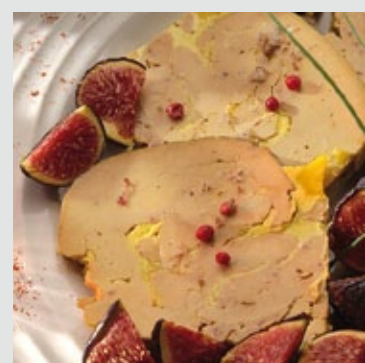
LES ENTRÉES

Les 6 huîtres fines de Claire Marennes Oléron n°3.....	10,00
Les 9 huîtres fines de Claire Marennes Oléron n°3.....	13,20
Les 12 huîtres fines de Claire Marennes Oléron n°3.....	15,30
Oeuf frit en croûte de Parmesan, Mesclun et Lardons.....	6,90
Tartare de Saumon frais et fumé aux Fines Herbes.....	7,20
Salade du Cap au Foie Gras.....	7,60
Foie Gras de Canard maison toasts briochés.....	14,50
Petite Assiette de Foie Gras de Canard maison.....	8,20



NOS GRANDES SALADES

Salade British.....	13,60
Bacon, Oeufs en croûte de Parmesan, Oignons rouges, Champignons crus, Lard grillé, Croûtons, Légumes bio	
Salade Tapas.....	13,40
Brochette Teriyaki, Samoussa, Acras maison, Tartare de Poissons, Mesclun	
Salade Fromagère.....	13,60
Chèvre en Brick, Camembert pané, Mozzarella, Pommes Granny, Lanières de Serrano, Noisettes	
Le Saladier Bio.....	13,30
Légumes crus Bio, Pomme Granny, Billes de Mozzarella, Filet de Poulet rôti, Vinaigrette aux Aromates, Fines Herbes	



Prix nets exprimés en euro.
Photos non contractuelles.