

LES HUÎTRES (TOUTE LA SEMAINE)

- *Assiette 6 huîtres creuses N°3.....(pain, beurre, citron).....13€50
- *Assiette 6 huîtres creuses N°2(pain, beurre, citron)..... 14€50
- *Assiette 6 huîtres creuses N°3 spéciale(pain, beurre, citron)..... 16€00
- *Assiette 3 huîtres chaudes au Muscadet et beurre d'algues..... 10€00

LES TARTARES (à partir du jeudi)

- *Tartare de saumon laitue de mer et yuzu.....16€50
- *Tartare de saumon Thaï.....17€50
(Saumon cru, échalote, sauce soja, citron, épice thaï, ail, gingembre, coriandre)
- *Tartare d'écrevisses purée d'avocat.....18€50
- *Tartare de St Jacques laitue de mer et yuzu.....19€50

LES PLATS (TOUTE LA SEMAINE)

- *Fricassée de Gambas décortiquées citronnelle et gingembre.....18€00
- *Poêlée de St Jacques au beurre citronné.....19€50
- *1 Tentacule de poulpe au piment d'Espelette.....15€00

Servi avec des pommes de terre grenaille en persillade

Tartines de la mer

- *Tartine de rillettes de thon mayonnaise, yuzu, gingembre.....11€50
- *Tartine rillettes de St Jacques.....12€90
- *Tartine de rillettes de Homard.....13€90
- *Tartine « Baguette » tomate et ail, filet de sardines ou Boquerones.....12€90
- *Tartine de purée d'avocat aux Sprats citrons.....12€00



HORAIRES DE SERVICE

Mardi 9h-13h 30 - Mercredi 9h - 13h 30 - Jeudi 9h-13h 30
vendredi 8h30 17h00 service non stop en journée
Samedi 8h30 17h00 service non stop en journée
Dimanche 9h-13h...

RESERVATION AU 06.59.04.90.68

INITIATION A L'OUVERTURE DES HUÎTRES

Atelier huîtres à partir de 5 pers. de 14h30/ 16h30.

sur réservation



Dessert

*Tartelette Caramel (fabriqué à Guérande).....	4€20
*Crème dessert chocolat (fabriqué à Oléron).....	4€20
*Crème dessert tarte au citron.....	4€20
*Crème dessert vanille.....	4€20
*Pâtisserie Xavier Brignon.....	6€00
*expresso de chez Vincent Ballot MOF torréfacteur Marnay 70.....	1€70
*Thé Bergamotte, Infusions.....	2€50
* Eau pétillante	2€00
*Eau plate 50cl.....	2€00