

## Pour Commencer

Terrine de foie gras de canard « maison », aux coings et gelée d'Espelette	18 €
Crème de haricots Tarbais, foie gras poêlé et magret fumé, jus de truffes	13 €
Caviar de bœuf au chorizo, taboulé de quinoa aux aromates confits	14 €
Carpaccio de St jacques, arrosé de marinade Thaï, fondant d'artichauts	17 €
Emincé de saumon « Salma », mariné à la mostrada de cédrat, riz sushi	15 €
Soupe Tom-Yam aux crevettes grillées, saté et poivre de Sichuan	12 €
Croustillant de chèvre frais miel et cumin, sucrine à l'huile d'olive	11 €
Escargots de Bourgogne au beurre persillé	Par 6 11 € Par 12 22 €

## Les Huitres et l'Océan

Pensez à composer vous même votre plateau de fruits de mer

	Par 6	9	12
Les Spéciales Perle Impératrice du Cap Ferret n°3	22	36	44 €
Les Spéciales papillon « Perle Blanche » n°5 d'Oléron	20	30	40 €
Les Spéciales Gillardeau marennes d'Oléron n°2	26	39	52 €
Les Fines de Claire marennes d'Oléron n° 3	18	27	36 €
Dégustation de 9 huitres 3 Perle Blanche, 3 Impératrice, 3 fines			30 €
Crevettes roses de Madagascar 6 pièces	12 €	Crevettes Grises	9 €
La portion de bulots	8 €		
Oursins selon arrivage la pièce	6 €		

## Le Côté Brasserie

Gratin de macaroni, riquette au parmesan	17 €
Gratin de macaroni, jambon Rostello	20 €
Tartare de bœuf cru, « VBF » préparé par nos soins, frites et salade	18 €
Steak haché de bœuf façon tartare poêlé, Viande Française, frites, salade	18 €

## Les Plats Terre et Mer

Carré de biche aux morilles, purée de panais, marrons au naturel	26 €
Magret de canard aigre doux, assortiment de légumes wok	22 €
Côte de veau de « Coutances » poêlée, fricassée de champignons, salsifis	27 €
Filet de bœuf « VBF », gratin Dauphinois, sauce béarnaise	29 €
Choucroute Royale, véritable charcuterie alsacienne « Jund » à Clamart	22 €
Filet de bar sauvage, purée de fenouil à l'orange, artichauts poivrade	28 €
Dos de cabillaud rôti au pistou, pommes purée, salsa de condiments	26 €
Coquilles St jacques servies dans la coque, riz vénéré, crème d'oursin	28 €
Pavé de saumon Ecossais rôti, endives au gratin, jus de viande au curry	21 €
Risotto d'encornets et homard, coulis de crustacés, tuile au parmesan	30 €

Prix Net TTC TVA 7% en euros service compris.

## Les Fromages

Assortiment de fromages Normands Fermiers AOC, salade verte	10 €
Assortiment de fromages de chèvre frais, affinés AOC, Dominique Fabre	10 €

## Les Gourmandises

Nougat glacé de Montélimar « maison », duo de coulis	10 €
Gratin d'ananas, mangue et mandarines, perles du Japon, arlette cacao	10 €
Moelleux au chocolat grand cru « Valrhona », glace vanille	12 €
Brioche maison façon pain perdu, caramel laitier, glace vanille	10 €
Macaron chocolat, mousse coco, sorbet exotique	10 €
Tarte fine aux pommes, glace miel amande	10 €
Le Baba au rhum, crème légère vanille Bourbon	10 €
Gaufres de Bruxelles, crème mascarpone pistaché, cerises amaréna	11 €
Café gourmand du Petit Poucet	10 €

## Glaces et Sorbets

Fabrication artisanale 3 parfums au choix	12 €
Vanille, Chocolat, Passion grain, Poire, Framboise, Café, Caramel salé, Mangue, Citron, Noix de coco, Pistache, Rhum raisin, Praliné, pétales de roses.	
Café Liégeois, glace café, expresso, chantilly, grains de cafés chocolat	14 €
Colonel, sorbet citron arrosé de vodka	14 €
Prince William, sorbet poire arrosé d'eau de vie à la poire	14 €

## Formule en Semaine

Formule 22€ (midi)

Entrée + Plat

Ou

Plat + Dessert

Formule 30€ (midi et soir)

Entrée + Plat

Et

Dessert

### Entrées

Croustillants de crevettes frites, choux chinois, sauce sweety thai  
Terrine de foies de volailles à l'ancienne, compotée d'oignons, toasts  
Crème de potiron, ravioles au chèvre mère Maury

### Plats

Aile de raie poêlée à la moutarde ancienne, embeurrée de choux vert, câpres  
Epaule d'agneau confite à l'orientale, pommes boulangères

### Desserts

Fromage blanc fermier « maison Borniambuc », confiture de lait  
Riz au lait aux agrumes, madeleine aux épices  
Crêpes soufflées, beurre au grand Marnier

Nos menus étant vendus au prix le plus juste, il n'est pas possible d'y faire de changements