

Les Huîtres

Les huîtres de Brouage (N 3) <i>oyster</i>	
6 huîtres	11.90 €
9 huîtres	15.80 €
12 huîtres	18.40 €

Les Entrées

Cagouilles à la crème d'ail	12.00 €
Chiffonnade de jambon <i>smoked</i>	10.00 €
(salade, jambon cru et parmesan)	
Grillons charentais	8.50 €
Gambas à la crème de poireau	15.00 €
Melon au pineau	6.80 €

Les salades

Salade paysanne	16.00 €
Pommes de terre, lardons, chèvre et salade	
Chèvre	13.00 €
Chèvre frais chaud, noix, tomates, salade	
<i>Goat cheese, nuts, tomatoes, salad</i>	
Saumon	15.00 €
Saumon poêlé, tomates, salade	
<i>Pan-fried salmon, tomatoes, Creamy chive sauce, salad</i>	
Assiette de frites <i>fries plate</i>	4.50 €
Salade verte <i>salad</i>	3.50 €

Menu enfants 9.50 € (jusque 10 ans)

Steak haché ou saumon *chopped steak or pan-fried salmon*

Une boule de glace *one ice cream scoop*

Les informations sur les allergènes éventuellement présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse.

Les poissons

Escalope de saumon poêlée <i>pan-fried salmon fillet</i>	15.00 €
Dos de cabillaud à la Normande <i>cod fillet</i>	17.00 €

Les moules, frites

Moules marinières	10.00 €
Moules à la crème	12.50 €
Moules au roquefort	13.50 €
Moules Pineau des Charentes	15.50 €
Moules au curry	13.50 €

Les viandes

Bavette Flambée au cognac	15.00 €
Tartare de charolais au couteau (préparé) Frites, salade	18.00 €
Burger maison, frites (Bœuf, tomates, oignons, sauce)	16.00 €
Filet de canard à l'ancienne <i>Duck fillet</i>	19.80 €

Viandes nées et élevées en France.

Les plats végétariens

Burger (Steak végétarien, salade, tomates, oignons)	14.00 €
Poêlée de légumes <i>fired vegetables</i>	9.50 €