

Suggestions :

- Rillettes de saumon - 8€
- Escargots de Bourgogne - x 6 : 10€ - x 12 : 19€
- Carpaccio de Boeuf, Pesto & Pignons (2 assiettes)
Frites maison - 24€
- Linguines au Pesto, jambon Serrano - 19€
- Tartelette citron - 10€

LA CARTE :

ENTRÉES :

- Planché crispy - 15€
- Accras de poisson - 12€
- Canembaud rôti, ail & miel - 13€
- Rillettes de poisson au curry Breton - 13€
- Terrine de gibier maison - 12€
- Saumon gravlax, crème citronnée - 14€
- Oeufs mimosa du B - 12€
- Ceiché de dorade, mangue, avocat & coco - 15€
- Crevettes marinées façon thaï - 12€
- Les huîtres de l'Île d'Oléron N°3 : x 6 - 13€
x 9 - 19€
x 12 - 24€

PLATS :

- Choucroute de la Mer - 29€
- Pêche du jour, légumes de saison - 26€
- Poêlée de St Jacques, risotto crémeux
chips & Sauce chorizo - 26€
- Gambas snackées à la plancha, riz & sauce Sate - 25€
- Carpaccio de Bar, citron gingembre, frites maison - 26€
- Le croc' du B, frites & salade -
- Filet de Boeuf (VBF), sauce poivre, frites - 31€
- Tartare de Boeuf (170g) au couteau, frites - 25€

! COTE DE BOEUF BLACK ANGUS
1,2 kg pour 2, Frites & Salade 89€

MENU ENFANTS : (12 ANS) 14€

Steak haché Black Angus / ou / poulet crispy
+ 1 Sirop à l'eau : guadale / pêche / menthe
+ 1 boule de glace : Vanille / Fraise / chocolat