

Le Un, Bar à Fish

Nos Entrées

#Bulots mayonnaise	7 €
# Friture d'éperlans, sauce Tartare	8 €
#Rémoulade de céleri rave et pommes et noisettes	7 €
Tartare de thon thai	9 €

Nos Plats

# Fish and chips	14 €
Dos de cabillaud meunière, pommes vapeurs	19 €
#Moules marinières, frites	13 €
# Filet de saumon, pois gourmand et petits pois glacés	18 €

Les Huitres

Plateau de 6 huitres «Cancale Fines de Claire n°3 »	14 €
Plateau de 12 huitres « Cancale Fines de Claire n°3 »	28 €

Nos Desserts

# Café ou Thé gourmand	7 €
Tarte à l'orange	8 €
Eclair « Saint Honoré »	9 €
# Mousse au chocolat « Valrhona »	8 €
Assiette de fromages	8 €
# Coupe de 3 sorbets	8 €

LA FORMULE DU MIDI (HORS HUITRES)

Les différents choix des entrées, plats et desserts sont noté(e)s par #

PLAT+CAFE GOURMAND 16 €

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT 20 €

Prix net ttc

Apéritifs

Bière	(33cl)	6,50 €	Martini blanc, Martini rouge, Campari,(7cl)	6 €
Kir vin blanc	(10cl)	4,50 €	Porto rouge	(7cl) 6 €
Ricard	(3cl)	5 €	Gin Gordon's	(4cl) 7 €
			Whisky Glenfiddich	(4cl) 9 €

Softs

100cl Vittel ou Eau de Perrier	6,50 €	Perrier 33 cl	5,00 €
Coca Zero 33cl	5,00 €	Jus d'ananas ou Jus de Tomate 25cl	4 €
Orangina 33 cl	5,00 €	Schweppes Agrumes 25cl	5,00 €

Les Vins

	Verre	Carafe	Bt
	14 cl	50cl	75cl
Rouges			
Ventoux Bio « Domaine de Fenouillet » 2016	5,00 €	18 €	26 €
ACRC Côte du Rhône 2017 Chateau St Roch	5,80 €	21 €	29 €
Saint Nicolas de Bourgueil Bio « La Croisée » par Gérald Vallée 2017	6,00 €	20 €	31 €
AGC Chateau Carbon d'Artigues Graves 2015	6,40 €	22 €	32 €
Bourgogne Pinot Noir 2016	6,40 €	22 €	32 €
Syrah GAYDA 2016	7,00 €	23 €	33 €
AOC Sancerre rouge Chavignol 2017			37 €

Blancs

Chardonnay 2017	4,50 €	15 €	22 €
IGP Côtes de Gascogne par Alain Brumont, Gros Manseng – Sauvignon 2016	5,00 €	16 €	23 €
AOC Reuilly 2016 Domaine Mabillot	7,20 €	25 €	35 €
AOC Chablis 2017	7,20 €	25 €	35 €
AOC Sancerre blanc Chavignol 2017	8,50 €	26 €	37 €

Notre vin moelleux :

IGP Côtes de Gascogne « Doux Gros Manseng » par Alain Brumont 2014	5,70 €	20 €	28 €
--	--------	------	------

Rosé

Chateau Fontvert 2017 Bio Lubéron	5,00€	17€	25 €
-----------------------------------	-------	-----	------

Champagnes

Champagne brut « 1 ^{er} cru Vertus » Michel Maillard, propriétaire récoltant	Coupe 12 cl 10 €		50 €
---	------------------	--	------

Caféterie et Digestifs

Café, décaféiné	2,00 €	Get 27	(4cl)	6 €
Double café ou décaféiné	4,00 €	Poire William Vedrenne	(4cl)	6 €
Thé Noir Darjeeling et Earl Gray	3,50 €	AOC Calvados	(4cl)	6 €
Thé Vert Sencha	3,50 €	Cognac VSOP	(4cl)	6 €
Infusion Verveine Bio	3,50 €	Bas armagnac Gelas 8 ans	(4cl)	6 €
Café, thé, ou infusion Gourmand	7,50 €	Grand Marnier rouge	(3cl)	5 €
Manzana Verde	(4cl) 5 €	Tequila Espolon	(4cl)	10 €
Sélection de Whisky étrangers	12 €			