



Tapas Huîtres

Huîtres fines de claires N°3

X6 à l'unité
12,5 2,5

Huîtres fines de claires N°2

15,5 3

Pain de seigle, beurre 1/2 sel, citron



Tapas Foie Gras Maison

13

Foie gras de canard Maison au Pineau et aux figues

Pain toasté « Fournil d'Etienne » Bourcefranc le Chapus

Tapas Sardines

13

Sardines à l'huile d'olive vierge extra

«La Perle des Dieux» St Gilles-Croix-de-Vie

soit Millémisé 2017 ou au citron

Pain toasté « Fournil d'Etienne » Bourcefranc le Chapus, beurre de baratte aux algues "Beillevaire"

Tapas Jambon de la Sierra de Las Bellotas

13

Chiffonnade de jambon Iberique De Cebo, affiné 30 Mois

Pain toasté « Fournil d'Etienne » Bourcefranc le Chapus, beurre au piment d'Espelette "Beillevaire"

Les Bocaux du Bistrot à partager

Rillettes de saumon au piment d'Espelette

15

Tartinade de canard à la moutarde à l'ancienne

15

Pain toasté « Fournil d'Etienne » Bourcefranc le Chapus

Les Bocaux Maison Marthe

Paté de campagne au colombard

15

Le fagot charentais

15

La rilette d'Oléron

15

Pain toasté « Fournil d'Etienne » Bourcefranc le Chapus

Tapas Sucrées

Cake du jour Maison

5

Duo de canelés et macarons (4 pièces)

6

Tapas Glacées

glaces : vanille, café, chocolat, caramel, noix de coco, pistache

1 boule 2,5

sorbets : cassis, citron, framboise, ananas, fraise

2 boules 5

3 boules 7



Les plats soulignés correspondent à des allergènes.

Le personnel est à votre disposition si vous souhaitez avoir des renseignements