



merCi

Les fruits de mer à volonté

Formule à 37€

34 € Le midi du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

- **6 Huîtres Cap-Ferret**
par Sébastien Degrave
- **Buffet de fruits de mer à volonté**
- **Un poisson au choix**
et sa garniture parmi nos propositions à l'ardoise
Ou **Côte de bœuf** avec un supplément de 8 €
- **Un dessert au choix**
Ou **Café gourmand** avec un supplément de 3 €
Ou **Irish coffee** (Jameson) avec un supplément de 5 €

À la carte

- **Côte de bœuf** (500g) 29 €

Menu enfant 14,50€ Jusqu'à 12 ans

- **Poisson** OU **Steak haché**
et sa garniture
- **Un dessert au choix**

Desserts 7,50€

- **Crème brûlée**
- **Fondant au chocolat**
- **Panna cotta du moment**
- **Tiramisu**
- **Carpaccio ananas** Boule de glace vanille
- **Coupe 2 boules** et chantilly
- **Colonel**
- **Dame blanche**
- **Chocolat / Café liégeois**
- **Pêche Melba**
- **Profiteroles**

Prix nets, service compris

Ouvert 7 jours sur 7 - Tard le soir - Toute l'année

Merci

Les fruits de mer à volonté

BLANCS

	37,5cl	75cl
<i>Vin de Pays des Côtes de Gascogne</i>		
Tariquet sec	23 €	
<i>Muscadet sur Lie</i>		
Domaine Barré	27 €	
<i>Entre Deux Mers</i>		
Château Tour de Mirambeau	15 €	26 €
<i>Bordeaux Blanc</i>		
Château de Marsan	23 €	
N°1 de Dourthe	16 €	27 €
<i>Graves</i>		
Château Saint-Robert	29 €	
<i>Pessac-Léognan</i>		
Abeille de Fieuzal	45 €	
Château Latour Martillac	56 €	
<i>Vin de Pays des Côtes de Gascogne</i>		
Tariquet moelleux (1 ^{ères} Graves)	26 €	
<i>Vin effervescent d'Italie</i>		
Diamante - Prosecco DOC	27 €	
<i>Alsace</i>		
Riesling Domaine Trimbach	19,50 €	36 €
Gewurztraminer Domaine Trimbach	22,50 €	41 €
Vendanges tardives Trimbach	72 €	
<i>Chablis 1^{er} Cru</i>		
Simonnet Febvre	41 €	
<i>Sancerre</i>		
Château de Sancerre	38 €	

ROSÉS

	37,5cl	75cl
<i>Vin de Pays des Côtes de Gascogne</i>		
Tariquet rosé	25 €	
<i>Bordeaux Clairet</i>		
Le "Véritable" Clairet de Quinsac	14 €	25 €
<i>Côtes de Provence</i>		
Estandon Héritage	28 €	
<i>Bandol</i>		
Domaine d'Ott	39 €	

ROUGES

	37,5cl	75cl
<i>Premières Côtes de Bordeaux</i>		
Château de Marsan	23 €	
<i>Graves</i>		
Château Saint-Robert	27 €	
<i>Pessac-Léognan</i>		
Château Lafont Menaut	32 €	
Abeille de Fieuzal	43 €	
Château Latour Martillac	56 €	
<i>Saint-Émilion Grand Cru</i>		
Esprit de Jean Voisin	37 €	
<i>Haut-Médoc</i>		
Mademoiselle L (De la Lagune)	36 €	
<i>Bordeaux (Servi frais)</i>		
Champ de Louys	35 €	

CHAMPAGNE

	10cl	75cl
Coupe de Champagne	7,50 €	
Kir royal cassis, mûre ou pêche	8,50 €	
Taittinger brut	60 €	

VINS AU VERRE 12cl

BLANCS

<i>Vin de Pays des Côtes de Gascogne</i>	
Tariquet sec	4,50 €
Tariquet moelleux (1 ^{ères} Graves)	5 €
<i>Entre Deux Mers</i>	
Château Tour de Mirambeau	5 €

ROSÉ

<i>Côtes de Provence</i>	
Estandon Héritage	5,50 €

ROUGES

<i>Pessac-Léognan</i>	
Château Lafont Menaut	5,50 €
<i>Saint-Émilion Grand Cru</i>	
Esprit de Jean Voisin	6,50 €
<i>Haut-Médoc</i>	
Mademoiselle L (De la Lagune)	6 €

EAUX ET JUS DE FRUITS

Abatilles	(50cl) 4 €	(1L) 5 €
Abatilles pétillante	(50cl) 4 €	(1L) 5 €
Badoit rouge (33cl)	4,50 €	
Jus de fruits (Pago) Soda (Coca, Coca 0, Fuzetea) ..	.5 €	

APÉRITIFS

Punch maison 12 cl	7,50 €
Sangria maison 10 cl	6,50 €
Américano 18 cl9 €
Spritz 15 cl9 €
Mojito	8,50 €
Cocktail de jus de fruit sans alcool	6,50 €
Kir vin blanc 8 cl	5,50 €
Lillet blanc, rosé ou rouge 8 cl5 €
Pineau, Porto blanc ou rouge 8 cl5 €
Martini blanc ou rouge 8 cl5 €
Suze 8 cl5 €
Ricard 2 cl	4,50 €
Vodka, Gin 4 cl6 €
Whisky Clan Campbell 4 cl6 €
Accompagnement Soda	1,50 €
Jack Daniel's 4 cl9 €
Chivas 12 ans 4 cl9 €
Heineken 33 cl (5°)	5,50 €
Edelweiss bière blanche 33cl (5°)7 €

CAFÉS

Café, décaféiné	2,50 €
Grand café	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Thé / Infusion	3,50 €
Irish coffee Jameson	9,50 €

DIGESTIFS 4 cl

Get, Manzana, Bailey's7 €
Fine de Cognac Hennessy9 €
Cognac XO Hennessy18 €
Armagnac Tariquet Bas Armagnac Hors d'Âge9 €
Armagnac Tariquet Bas Armagnac "Le Légendaire" ..	.15 €
Poire Brana15 €
Rhum Zacapa 23 ans Ambré16 €

Prix nets, service compris

Ouvert 7 jours sur 7 - Tard le soir - Toute l'année