

Chez nous, vous pourrez déguster 7 vins au verre et 1 bulle en plus de notre carte des vins à la bouteille

soigneusement sélectionnés selon nos dernières trouvailles...

Nos Cocktails, Mocktails et Softs

Mojito (menthe fraîche, Rhum, citron)

Martini Royal (martini blanc/ cava)

Aperol Spritz

Moscow-Fleur (Gimber, Vodka, citron, ginger beer)

Margarita (Tequila, cointreau, s. de canne)

Capirinha (Cachaca, citron vert, s. de canne)

Tom Collins (Gin Bulldog, citron vert, s. de canne)

Negroni (Gin Bulldog, Vermouth, Campari)

Sbagliato (Vermouth, Campari, Cava)

Dark and Stormy (Rhum, citron vert, Ginger beer)

Mocktail Mojito (menthe fraîche)

Crodino (au ginger beer)

Apple Peer Fizz (jus , citron vert et eau pét.)

Honey Moon (jus orange, pomme et poire, miel)

Drink Tonic (j. pamplemousse, Tonic, grenadine)

Local Sparkling Tea Kombucha (hibiscus, fruits rouges)

Liqueur de gingembre

Café Nespresso

Capuccino

Irish, Italian, French coffee

Infusions diverses

Infusion menthe fraîche

Nos tapas à partager ou non... :-)

Pour commencer...

Petits choux de Monique

Bruschetta foie gras, saumon ou pâté à l'espelette

Emiettés, sardines et mousses de la Belle îloise

Tapenades au choix (tomates, olives vertes, noires)

Tapenade d'asperges vertes

Soupe de poisson "maison", rouille et croûtons

Anchois à la vinaigrette

Pain d'épices au foie gras

Palourdes blanches d'Espagne

Petite bouchée royale veau/poulet

Gazpacho et son pain grillé à l'ail

Planche fromages et charcuteries fines

Un peu plus copieux...

6 huîtres normandes en saison

Croquettes de petits gris aux herbes

Burrata, tomates, truffe, basilic frais

Aiguillettes de poulet au soja

Carpaccio de bœuf charolais

Croquettes de petits gris aux herbes

Patanegra bellota 36 mois

Bresaola et son fromage à tremper

Petit crottin aux pommes caramélisées

Gambas black tiger et pesto

Gravlax de saumon fumé aux agrumes

Guiche "maison" aussi Végé