

LES ENTRÉES

LES HUÎTRES !

VARIÉTÉ DU MOMENT SERVIE
SUR GLACE AVEC CITRON
ET MIGNONETTE

DEMI-DOUZAINE 21,00

DOUZAINE 36,00

SOUPE MINISTRONE, COPEAUX DE PARMESAN, PANCETTA, FREGOLA DI SARDA,
JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS 14,00

CRÈME DE CHAMPIGNONS, CHIPS DE SHITAKE ET CANARD CONFIT 14,50

COEUR DE ROMAINE AU PARMESAN,
VINAIGRETTE CRÉMEUSE, ANCHOIS, CROÛTONS À L'AIL, BACON, OEUF POCHÉ 16,00

CHÈVRE CHAUD SUR PAIN BRIOCHÉ
CONFITURE D'OIGNON, PIGNONS, TAPENADE DE TOMATE SÉCHÉE ET OLIVE 16,50

½ TARTARE DE SAUMON
CLASSIQUE ou CITRONNÉ AU YOGOURT, CAVIAR D'ESPAGNE ET ANETH 16,75

CALMARS FRITS AU GRANA PADANO, SAUCE TOMATE ÉPICÉE,
MAYONNAISE LIME-CORIANDRE 17,50

PIEUVRE GRILLÉE, SALADE DE TOMATES ET OLIVES, VINAIGRETTE À L'ORIGAN 21,00

MOUSSE DE FOIES DE VOLAILLE AU POIVRE VERT, ÉRABLE ET COGNAC 15,50

½ TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 16,75

BOUDIN NOIR RÔTI
MOUSSELINE DE PANAI AU CALVADOS ET BABEURRE,
CONDIMENT DE BETTERAVES ET POMMES 16,00

* * *

LES ACCOMPAGNEMENTS

HARICOTS FINS 8,50 | RAPINIS POÊLÉS À L'AIL 8,50 | ROQUETTE VINAIGRETTE 7,00

SALADE VERTE 6,00 | CÉLERI RÉMOULADE 9,50 | CHAMPIGNONS FORESTIERS 9,75

PURÉE DE POMMES DE TERRE 8,00 | FRITES 7,50

* * *

LES PLATS

LES TARTARES DE LA BB

ACCOMPAGNÉ DE SALADE VERTE ou FRITES 29,75

- SAUMON CLASSIQUE ou
- SAUMON CITRONNÉ AU YOGOURT, CAVIAR D'ESPAGNE ET ANETH ou
- BOEUF CLASSIQUE

CASSEROLE DE MOULES DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD SALADE OU FRITES 26,00
À LA MARINIÈRE ou AUX POIREAUX ET CHEDDAR FORT**CHOU-FLEUR RÔTI SAUCE CHIMICHURRI, PURÉE D'EDAMAME**

PETITES TOMATES À L'HUILE, NOIX DE PIN 24,50

PLAT VEGAN

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, SAUCE VIERGE AU CAVIAR

PURÉE DE POMME DE TERRE, COURGETTES POÊLÉES À L'AIL 28,50

FISH'N FRITES DE MORUE FAÇON BERNARD

PANURE CROUSTILLANTE À LA BIÈRE, CÉLERI RÉMOULADE, SAUCE TARTARE 26,00

BAR MÉDITERRANÉEN POÊLÉ, BEURRE NOISETTE

MOUSSELINE DE COURGE AU CHÈVRE, BETTERAVES ET HARICOTS VERTS 34,00

PÉTONCLES RÔTIS, SAUCE TRUFFÉE AU CITRON

MOUSSELINE DE CÉLERI RAVE, JULIENNE DE LÉGUMES, POMMES PAILLES 39,00

RISOTTO AUX CREVETTES D'ARGENTINEPESTO DE BASILIC ET POIS VERTS, TOMBÉE DE FENOUIL CITRONNÉ
ET CONCASSÉ D'OLIVES NOIRES 32,00**SPAGHETTI VONGOLE**PALOURDES LITTLE NECK À L'AIL RÔTI, BASILIC ET PERSIL
SAUCE AU VIN BLANC LÉGÈREMENT TOMATÉE, ROQUETTE 31,00**RAVIOLI DE VEAU, SAUCE CRÈME AU PORTO**

CHAMPIGNONS FORESTIERS, JUS DE VEAU ET PARMESAN 29,50

CUISSE DE CANARD CONFITE

POMMES DE TERRE RATTES RÔTIES, ROQUETTE ET VINAIGRETTE TRUFFÉE 29,00

ONGLET DE BOEUF ANGUS GRILLÉ

À L'ÉCHALOTE AU THYM ET VIN BLANC, FRITES 34,00

MACREUSE DE BOEUF BRAISÉE AU VIN ROUGE

PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL CONFIT, ÉCHALOTES FRITES ET RAPINIS À L'AIL 28,00