

Nos Tapas

Pintxos (à base de tranche de pain), <i>2 x Jambon Serrano, Fromage de Brebis, Guindillas</i> <i>2 x Pîpérade, Chorizo, Tomates-cerises</i> <i>2 x Saumon Fumé, Crème aux Herbes, Citron</i>	9.00 €
Cassolettes à la Plancha, <i>Cœur de Canard à l'Ail</i>	5.00 €
Cassolettes à la Plancha, <i>Chipirons à l'Ail</i>	5.00 €
Ardoise de Charcuteries, <i>Jambon de Pays, Saucisse Sèche, Chorizo</i>	8.50 €
Ardoise 3 Fromages, <i>Brebis, Sainte-Maure, Reblochon</i>	8.50 €
Nos Huitres, <i>3 Huitres du Bassin d'Arcachon n°3</i>	5.50 €
Nos Huitres, <i>3 Huitres Marennes d'Oléron n°3</i>	5.50 €

Nos Boissons

Cocktails avec Alcool,	9.00 €
<i>Caipirinha, 8cl</i>	
<i>Pina Colada, 15cl</i>	
<i>Mojito, 15 cl</i>	
<i>Sangria Blanche, 15 cl</i>	
Cocktails sans Alcool,	7.00 €
<i>Virgin Colada, 15 cl</i>	
<i>Virgin Mojito, 15cl</i>	
<i>Tropical Fruits, 15 cl</i>	
Vin au Verre, 15 cl	4.50 €
<u>Rouge</u>	
<i>Château Andréas, AOC Graves</i>	
<i>Le Chant du Coq, AOC Côtes de Thongue</i>	
<u>Blanc</u>	
<i>Villa Chambre d'Amour, Vin de France</i>	
<i>Caringole, Côtes de Thongue</i>	
<u>Rosé</u>	
<i>L'R d'un Rosé, AOC Bordeaux</i>	
<i>La Santonnière, Côtes de Provence</i>	
Soda,	3.80 €
<i>Coca Cola</i>	
<i>Orangina</i>	
<i>Schweppes</i>	
<i>Limonade</i>	
<i>Jus de Fruits</i>	