

# Les apéritifs du Petit Gourmer

|                       |                        |             |
|-----------------------|------------------------|-------------|
| Coupe de Champagne    | 10 cl «Blanc de blanc» | <b>12 €</b> |
| Cocktail maison       | 10 cl                  | <b>13 €</b> |
| Spritz                | 15 cl                  | <b>13 €</b> |
| Americano maison      | 14 cl                  | <b>12 €</b> |
| Kir Royal             | 10 cl                  | <b>12 €</b> |
| Kir vin blanc         | 10 cl                  | <b>7 €</b>  |
| Rosé pamplemousse     | 10 cl                  | <b>7 €</b>  |
| Martini rouge / blanc | 6 cl                   | <b>7 €</b>  |
| Porto rouge / blanc   | 6 cl                   | <b>7 €</b>  |
| Muscat                | 6 cl                   | <b>7 €</b>  |
| Ricard / Pastis       | 4 cl                   | <b>7 €</b>  |
| Suze, Campari         | 6 cl                   | <b>7 €</b>  |

## Les Whiskies 5 cl

|                  |  |             |
|------------------|--|-------------|
| Advenscott       |  | <b>8 €</b>  |
| J&B              |  | <b>8 €</b>  |
| Glenfiddich      |  | <b>9 €</b>  |
| Jack Daniel's    |  | <b>10 €</b> |
| Chivas           |  | <b>10 €</b> |
| Aberlour 10 ans  |  | <b>10 €</b> |
| Lagarulin 26 ans |  | <b>24 €</b> |

## Sans Alcool

|   |       |            |
|---|-------|------------|
| Sodas<br>(Coca-Cola, Coca Zéro, Perrier, Scheppes Tonic)  | 33 cl | <b>6 €</b> |
| Jus de fruits<br>(Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate) | 20 cl | <b>5 €</b> |

Prix nets

# Menu Petit Gourmer

Entrée/Plat/Fromage **ou** Dessert • 40 €

Entrée Plat **ou** Plat dessert • 35 €

Plat • 26 €

## Entrées

Douzaine d'escargots de bourgogne

6 fines de claire N°3 Marenne d'Oléron label rouge

Mimosa de haddock, pomme de terre et poireaux vinaigrette

Fleur de courgette farcie à la chair de tourteau mayonnaise

Foie Gras de canard mi-cuit, chutney de fruit

## Plats

Filet de boeuf pôtelé à l'ail et au persil

Bar rôti sur peau huile vierge et ratatouille

Cuisse de canard gras confit, sauce morilles

Blanc de turbo meunière, beurre au citron vert

Croustillant de Ris de veau au lard fumé

## Desserts

île flottante crème anglaise à la vanille

Salade de fruits frais et son sorbet

Clafoutis aux cerises

Brioche façon pain perdu, glace vanille

Assiette de fromage affiné

Prix nets

# Carte des huîtres du Petit Gourmer

---

## Marennes d'Oléron

6 huîtres fine de Claires n°3 • 11 €

9 huîtres fine de Claires n°3 • 14 €

12 huîtres fine de Claires n°3 • 18 €

---

## Gillardeau

6 spéciales n°2 • 19 €

9 spéciales n°2 • 28 €

**(Selon arrivage, nous consulter)**

Prix nets