

# Les apéritifs du Petit Gourmer

Coupe de Champagne	10 cl «Blanc de blanc»	13
Cocktail Maison	10 cl	13 €
Spritz	15 cl	13 €
Americano maison	14 cl	12 €
Kir Royal	10 cl	12 €
Kir vin blanc	10 cl	8 €
Rosé pamplemousse	10 cl	8 €
Martini rouge / blanc	6 cl	8 €
Porto rouge / blanc	6 cl	8 €
Muscat	6 cl	8 €
Ricard / Pastis	4 cl	8 €
Suze, Campari	6 cl	8 €

---

## Les Whiskies 5 cl

Advenscott	8 €
J&B	8 €
Glenfiddich	9 €
Jack Daniel's	11
Chivas	11
Aberlour 10 ans	11
Lagarulin 26 ans	24 €

---

## Sans Alcool

Sodas <i>Coca-Cola, Coca Zéro, Perrier, Scheppes Tonic</i>	33 cl	6 €
Jus de fruits <i>Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate</i>	20 cl	6 €

Prix nets

# Menu Petit Gourmer

Entrée/Plat/Fromage **ou** Dessert •45 €

Entrée Plat **ou** Plat dessert •40 €

Plat •30 €

## Entrées

6 Huîtres Fines de Clairs N°3 Marennes d'Oléron

Carpaccio de tomates d'autrefois, Buratta et vinaigrette

Tataki de saumon cercle polaire aux sésames, jus aux agrumes

Fleur de courgette farcie à la chair de tourteau mayonnaise

Foie gras mi-cuit, chutney de fruits

## Plats

Rognons de veau flambés à l'armagnac

Pavé de Bar rôti jus balsamique ,caviar d'aubergine et purée

Filet de Boeuf poêlé sauce marchand de vin, frite maison

Turbot meunière fondue crémeuse de poireaux

Noix d'entrecôte Argentine beurre maître d'hôtel

## Desserts

Soufflé glacé au Grand marnier

Salade de fruits frais et son sorbet

Baba arrosé au rhum vieux, crème mousseline

Coulant au chocolat , glace à la vanille

Tarte fine aux pommes, glace vanille, caramel beurre salé

# Carte des huîtres du Petit Gourmet

---

## Marennes d'Oléron

6 huîtres fine de Claires n°3 • 13 €

9 huîtres fine de Claires n°3 • 16 €

12 huîtres fine de Claires n°3 • 21 €

---

## Gillardeau

6 spéciales n°2 • 22 €

9 spéciales n°2 • 31 €

(Selon arrivage, nous consulter)