

# 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 €

# Menu Petit Gourmer

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

Entrée Plat **ou** Plat dessert • 39 €

Plat • 29 €

## Entrées

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

Rémoulade de chair de tourteau et julienne de céleri mayonnaise

Poêlé d'escargot de Bourgogne l'ail, velouté au chablis

Tataki de thon rouge aux sésames, poireaux brulée et vinaigrette

Foie gras de canard mi-cuit chutney de fruits

## Plats

Rognons de veau sautés à la moutourde, flambés à l'armagnac

Bar rôti sur peau, huile vierge et ratatouille

Filet de Boeuf pôlé, sauce au poivre vert, frite maison

Saint jacques juste saisie, marguerite de purée

Noix d'entrecôte argentine grillée en persillade

## Desserts

Coulant au chocolat, glace à la vanille

Tartare de fruits frais et son sorbet

Assiette de fromages affinés

Nougat glacé , coulis de fruits rouges

Profiterol

Prix nets

# 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)