# La carte

## La Mer

**Huitres fines Pattedoie**
vinaigre à l'échalotte, citron.
*par 6*
15€

**Tartare marin**
selon la marée.
*en deux tailles :*
15€ 24€

**Anchois**
*Maison Ortiz*
17€

**Deux rillettes**
haddock et maquereau. Un toast de cottage cheese.
19€

**12 bulots**
10€

## À la plancha

**Le poisson du jour**
26€

**Noix de Saint-Jacques croustillantes**
velouté de potimarron aux fruits de la passion.
36€

**Entrecôte de bœuf français**
sauce marchand de vin.
35€

**Garnitures au choix :**
*épinards à la crème ;*
*pommes allumettes ;*
*purée de pomme de terre au beurre ½ sel ;*
*salades du moment.*

## Sucré

**Tarte aux fruits**
selon le marché.
8€

**Tarte au chocolat**
8€

**Tiramisu**
8€

**Crumble**
aux fruits de saison.
8€

**Paris Brest**
noisette.
10€

**Coupe Bel Hôtel**
8€

**Macaronade d'ananas**
panna-cotta onctueuse.
9€

**Glace ou sorbet**
du jour.
3.50€ la boule

## La Terre

**Velouté de lentille au cumin**
oeuf poché, croutons.
19€

**Charcuteries Oteiza**
pickles, pain de campagne grillé, beurre aux algues, cottage cheese.
25€

**Pâté Marguerite**
confiture d'oignons rouges.
20€

**Poêlée de champignons sauvages**
et oreilles de cochon.
22€

**Œuf au plat**
chorizo.
13€

**Croquettes charentaises**
11€

**Hamburger de bœuf garniture au choix**
25€

**Terrine de foie gras de canard**
pain grillé.
16€

**Salade d'endives**
céleri-rave et betterave rouge à l'huile de noix.
18€

**Pâtes du jour**
16€

## Fromages

**Assiette de fromages fermiers du moment**
12€

Eau potable, fraîche ou tempérée, en libre accès. Prix nets TTC, taxes et service inclus.