

## LES VINS

### BLANCS

Little Dada by Rouillac 2020 HVE,  
Bordeaux



verre  
(15cl)

**5€**

bouteille  
(75cl)

**20€**

Domaine de la Pointe « Les pieds dans le sable » 2021,  
IGP Les Landes

**6€**

**22€**

Château Haut-Meyreau 2022, AOC Entre-deux-Mers

**6,50€**

**24€**

Domaine de Laballe « Les demoiselles de Laballe » 2019,  
AOC Côtes de Gascogne

**6,50€**

**24€**

Clos des Orfeuilles 2020, AOC Muscadet

**6,50€**

**25€**

Domaine Gachot-Monot 2020, AOC Bourgogne Aligoté

**7€**

**28€**

Domaine de Saint-Pierre, 2020, AOC Sancerre

**38€**

Domaine Verret 2020, AOC Chablis Premier Cru

**50€**

Le blanc d'Alain Brumont 2022

**5,50€**

**21€**

AOP Pacherenc du vic Bilh sec

**5,50€**

**21€**

### ROSÉS

Little Dada by Rouillac 2020 HVE,  
Bordeaux



**5€**

**20€**

Maison Cisneros « Le Carrousel » 2020  
BIO, Côtes de Provence



**7€**

**26€**

### ROUGES

Little Dada by Rouillac 2019 HVE,  
Bordeaux



verre  
(15cl)

**5€**

bouteille  
(75cl)

**20€**

Domaine Huchet, « Chapeau Melon », 2021, Vin de Loire

**5€**

**20€**

Domaine de la Bêche 2020, AOC Morgon

**6,50€**

**24€**

Domaine Yves Cuilleron « Les Vignes d'à Côté », 2020,  
AOC Côtes du Rhône

**7€**

**26€**

Dom Brial, « Château les Pins », 2016, Côtes du Roussillon  
– Villages

**8€**

**32€**

Château de Rouillac, Pessac-Léognan 2014, AOC Maison  
Cisneros

**45€**

### CIDRES FILS DE POMME BIO



Le Sauvage (Pomme)

**6€**

La Coquette (Fleur d'Hibiscus)

**6€**

---

## LES CHAMPAGNES

	La coupe	bouteille (75cl)
Frerejean Frères, Premier cru	<b>10€</b>	<b>55€</b>
Laurent Perrier Brut		<b>70€</b>

---

## LES BOISSONS

### EAUX

	50cl	1L
Eau plate	<b>4€</b>	<b>6€</b>
Abatilles gazeuze	<b>4€</b>	<b>6€</b>

### BIÈRES

	25cl	50cl
Blonde	<b>6€</b>	<b>6€</b>
IPA	<b>4€</b>	<b>4€</b>
<b>Bières artisanales LBF</b>		33cl
LBF Blanche (Hefeweizen)		<b>5€</b>
IPALBF Blonde (Pale Ale)		<b>5€</b>

### COCKTAILS

Mojito	<b>10€</b>
Spritz	<b>10€</b>
Caipirinha	<b>10€</b>
Bloody Mary	<b>10€</b>
Irish coffee	<b>10€</b>
Moscow mule	<b>10€</b>
Jagermeister Red Bull	<b>7€</b>
Saint-Germain Spritz	<b>11€</b>
Virgin Mojito	<b>6€</b>

LBF Ambrée (French Dubbel)

+ 0,20 cts supplément sirops

## SOFTS

Coca-Cola (Rouge ou Zéro)

Orangina

Fuzetea

Fever tree

25cl

33cl

4€

4€

4€

4€

## APÉRITIFS

Ricard

Suze (supplément tonic + 3€)

Lillet Rosé ou Blanc

Martini Rouge ou Blanc

Saint Germain

Get 27/31

Vodka Absolute

Whisky William Lawson

Jack Daniel's

Rhum Bacardi

Santa Terasa

Gin Bombay (avec Fever tree)

Vodka Nadié (le verre)

4cl

3€

3€

5,50€

5,50€

5€

5€

10€

10€

10€

10€

10€

10€

10€

## JUS DE FRUITS – ALAIN MILLIAT

alain milliat  
DES FRUITS BIEN CHOISIS

33cl

Nectar Poire Williams

6€

Orange

6€

Ananas

6€

Pamplemousse rose

6€

Nectar Abricot

6€

Tomate Rouge

6€

Pomme reinette

6€

## THÉS GLACÉS BIO



25cl

Pêche

4,50€

Menthe

4,50€

## SMOOTHIES BIO



25cl

Ananas Banane

5,50€

Banane Fraise

5,50€

Banane Framboise Poire

5,50€

Mangue Passion

5,50€

## SIROP MONIN À L'EAU OU LIMONADE

MONIN

33cl

Citron

2,50€

Fraise

2,50€

Vin blanc pétillant

10€

Pêche

2,50€

Grenadine

2,50€

Menthe

2,50€

Orgeat

2,50€

Limonade FIZZ bio

3,50€

---

## NOS HUÎTRES

### NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES

À DÉGUSTER SUR PLACE

	Les 6	Les 12
Cap-Ferret – N4	11€	19€
Cap-Ferret – N3	12€	21€
Spéciales – N3	13€	22€

### NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES FERMÉES OU OUVERTES

À EMPORTER SUR PLATEAU AVEC GLACE ET CITRON

Prix sur demande

---

## NOS PLATEAUX

### L'ASSIETTE DE CAPUCINE

6 huîtres Cap-Ferret

6 crevettes roses BIO

Bulots cuits maison à la provençale

22€



### L'ASSIETTE DE MON GRAND-PÈRE

50€

12 huîtres Cap-Ferret

6 crevettes roses BIO

Bulots cuits maison à la provençale

Terrine de porc artisanale par les Conservistes (130gr)

Une bouteille de Little Dada by Rouillac 2019 HVE, Bordeaux



## L'ASSIETTE D'AGATHE

22€

6 huîtres Cap-Ferret

6 crevettes roses BIO

Terrine de porc artisanale par les Conservistes (130gr)



Les produits de cette page et nos menus 2019/2020 sont disponibles



**Nos fruits de mer sont servis avec du pain, du beurre et une mayonnaise maison.  
Prix nets en euros (taxe et service compris)**

## NOS PRODUITS FRAIS

6 crevettes roses BIO



10€

Bulots cuits maison à la provençale

8,50€

Terrine de porc au piment, recette artisanale par les Conservistes (130gr)

8,50€

Terrine de porc artisanale du terroir par les Conservistes (130gr)

8,50€

### Les terrines artisanales de la mer Ambroisie

« Maquereaux à l'aneth et aux aromates BIO »

10€

« Merlu aux tomates, olives et basilic BIO »

10€

« Foie de lotte à l'huile d'olive de France BIO et ses tartines grillées »

11€

## NOS PLANCHES APÉRITIVES

### PLANCHE DE FROMAGES

17€

Assortiment de quatre fromages choisis par notre fromager

### PLANCHE DE CHARCUTERIES

18€

Lomo, Saucisse sèche, Bellota, Terrine les Conservistes

### PLANCHE MIXTE

19€

Un savant mélange de la planche de fromages et de charcuterie

# A LA CARTE

## ENTRÉES

Crousty tenders sauce curry-mango, accompagnés d'une salade	9€
Trio d'huîtres gratinées	9€
Camembert rôti et ses mouillettes	10€
Ceviche de Daurade Royale	11€
Poulpe grillé, crème de lard, guacamole maison et pain grillé	12€

## PLATS

Soupe de poisson, accompagnées de rouille, de fromage râpé et de pain grillé	12€
Le croque de La Cabane truffé	14€
Fish and chips, poisson de la côte selon arrivage, frites, sauce tartare, purée de petits pois	17€
Tartare de boeuf de la boucherie brédoise, pommes de terre grenailles (180gr)	18€



## ACCOMPAGNEMENTS

Salade	3€
Pommes de terre grenailles	4,50€
Frites maison	4,50€

## DESSERTS

### Gourmandises

Mousse au chocolat	5€
Riz au lait	5€
Panna cotta aux coulis de fruits rouges	5€
Cannelés de la toque cuivrée	6€
Dunes blanches de Chez Pascal (3 pièces)	7€

Dunes blanches de Chez Pascal (3 pièces)		<b>7€</b>
Café gourmand		<b>8€</b>
Crumble		<b>8€</b>
<b>Glaces artisanales</b>	1 boule	2 boules
Framboise	<b>2,50€</b>	<b>4€</b>
Fraise	<b>2,50€</b>	<b>4€</b>
Chocolat	<b>2,50€</b>	<b>4€</b>
Vanille	<b>2,50€</b>	<b>4€</b>
Barbe à papa	<b>2,50€</b>	<b>4€</b>
Rhum raisin	<b>2,50€</b>	<b>4€</b>

## CAFÉS ET THÉS

Café expresso (café Regus) – (possibilité en déca)	<b>1,80€</b>
Allongé	<b>1,80€</b>
Café noisette	<b>2€</b>
Double expresso	<b>2,50€</b>
Thé « Damman », tisane	<b>3€</b>
Café crème	<b>3,20€</b>

## DIGESTIFS

Cognac BRAASTAD VSOP	<b>10€</b>
Armagnac Château de Laubade VSOP	<b>10€</b>
Armagnac DE LOYAC, hors d'âge	<b>12€</b>