

COCKTAILS

La remontée du chenal	7,50€	
Trouspinette	4cl	16cl
Liqueur de poire	2cl	
Methode Traditionnelle	10cl	

Le Phare des Barges	5,50€	
Cocktail sans alcool	20cl	
Jus de Goyave		
Limonade		
Sirop de curaçao		

Le Nantillais	6,20€	
Nectar de fruits rouges	3cl	16cl
Methode Traditionnelle	13cl	

Americano	8,30€	
Martini rouge	4cl	12cl
Nolily	4cl	
Campari	4cl	

Sangria maison	6,20€	
Vin rouge - I.G.P. cotes de Gascogne	7cl	12cl
Porto Rouge	2cl	
Cognac	1cl	
Crème de cassis	1cl	
Nectar d'abricot	1cl	

DIGESTIFS

Calvados, Cognac, Armagnac,	8,40€	
Kamok, Poire, Mentilla, Cognac	2cl	
aux amandes, vodka, Cointreau,		
Get 27, Delice au caramel		

WHISKYS

Monkey Shoulder - The Original		
Blended Malt - Ecossais	2cl 5,20€	4cl 9,50€

Aberlour - Forest Reserve 10 Y.O.		
Single Malt - 10 ans d'âge - Ecossais	2cl 5,70€	4cl 10,20€

Nikka - Coffey Grain		
Japonais	2cl 6,00€	4cl 11,50€

Eaux

Vittel	50cl 3,90€	1l 5,80€
San Pellegrino		

Abatilles	50cl 4,10€	75cl 6,00€
Plate - Gazeuse		

BIÈRES

Melusine 'la blanche ecume'	33cl 5,60€	
Melusine 'blonde artisanale'	33cl 5,60€	
Affligem blonde	25cl 4,40€	33cl 5,60€ 50cl 8,10€

ALCOOLS

Pastis 51, Tomate, Perroquet	2cl 4,90€	
Trouspinette 'Epines Noires'	7cl 5,30€	
Porto rouge, Pineau des Charentes	7cl 5,00€	
rose ou blanc		
Kir Breton	14cl 5,50€	
Suze Cassis, Martini Gin	7cl 6,30€	
Suze, Martini Rouge, Martini Blanc	5cl 5,10€	
Kir muscadet	14cl 5,50€	
(cassis, mûre, pêche, framboise)		
Kir pétillant	14cl 6,30€	
Kir royal	14cl 11,10€	

EFFERVESCENTS

Flûte Champagne Blanc Fourquet	14cl 11,00€	
Flûte Champagne Rose Deprez	14cl 12,00€	
Methode traditionnelle G. Bossard	14cl 5,60€	
Verre de cidre	14cl 4,00€	

SOFTS

Perrier tranche ou sirop	20cl 3,30€	
Schweppes tonic ou agrumes	25cl 3,40€	
Orangina	25cl 4,50€	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero,	33cl 4,50€	
Ice Tea	25cl 4,50€	
Sirop a l'eau	25cl 2,80€	
(grenadine, fraise, menthe, citron)		
Diabolo	25cl 3,80€	
Jus de fruits	25cl 4,50€	
(orange, ananas, tomate, pomme)		
Nectar de fruit abricot	25cl 4,50€	

MENU DU MARDI

Menu complet 30,00€

servi uniquement le mardi soir, hors jours fériés

Les prix sont indiques nets et TTC (Toutes Taxes Comprises), service compris. Les boissons ne sont pas incluses.

LES ENTRÉES

Assiette de la mer
3 huitres n°3, langoustines, crevettes grises
et roses..

Gambas poêlées
au Pineau rose, salade croquante.

Soupe de poissons
et sa garniture rouille, gruyere
et croutons a l'ail.

Assiette du Terroir
feuilleté de volaille aux oignons,
foie gras a la Trouspinette.

LES PLATS

Raie aux câpres
et son beurre noisette, servie avec petits
legumes et pommes de terre vapeur.

Duo de Poissons
Saumon et Merlu, sauce hollandaise
et petits legumes.

La Spécialité de Rosemonde
saumon, merlu, eglefin, haddock &
langoustine, servis sur un lit de chou
blanchi et beurre blanc.

Pièce de Bœuf
bœuf Français & vendeen, beurre maitre d'hotel,
gratin dauphinois ou frites ou petits legumes.

LES DESSERTS

Île flottante
et sa creme anglaise a la vanille.

Feuilleté de Pommes Tatin
caramel beurre sale, glace a la vanille.

Nougat glacé
et son coulis de fruits rouges.

Assiette de fromages
avec sa salade verte.



MENU DU MARDI

servi uniquement le mardi soir, hors jours fériés



MAÎTRE
RESTAURATEUR