



BAR À VINS **vivre[s]**

PAR GRÉGORY COUTANCEAU

A TARTINER

Rilette de canard de Chez Morille	8,00€
Paté artisanal de Chez Morille	8,00€
Rilette de maquereau maison	8,00€

A TRANCHER AU COUTEAU

Tomate / Mozzarella / Basilic	5,00€
Demi-saucisson des aldudes	7,00€
Foie Gras (Maison) de chez Morille à partager	17,00€

LE PÊCHEUR

Sardine à l'huile de St Gilles Croix de Vie	8,00€
Saumon gravlax, baies roses et herbes fraîches	10,00€

LE BILLOT DU BOUCHER

Cecina de boeuf de Leon, IGP de Galice	10,00€
Jambon sec de la Vallée des Aldudes	10,00€
Jambon cuit à l'os	8,00€

A PARTAGER

Planche de charcuteries et fromages	17,00€
Planche de charcuteries et poissons	17,00€

AU COIN DU FEU

Escargots façon charentaise	10,00€
Boudin basque saisi	10,00€
Le pain baguette cuisiné maison	7,00€
Camembert rôti au four et confiture du clocher	8,00€

CÔTÉ JARDIN

Pickles, cerises et guindillas	5,00€
Légumes grillés et marinés du moment	5,00€
Parmigiana d'aubergine	8,00€

LA FROMAGERIE

Les 5 choix du moment et ses confitures	12,00€
Buratta, olives taggiasca, huile d'olive «Fructus»	10,00€

LES FRIANDISES

Fruits rouges, chocolat chaud et chantilly	8,00€
Clafoutis aux abricots sauce caramel à la fleur de sel	5,00€
Pot de glace à partager 500g [Brownie chocolat ou Vanille/Noix de pécan]	10,00€
Pot individuel de glace [3 parfums au choix]	4,50€ le pot

Prix nets, taxes et services compris (15%)