



HAPPY HOURS

WEDNESDAY TO FRIDAY 5PM TO 7PM

Pint beer (blonde) - 4€

Pint beer (IPA) - 5,50€

Ricard - 2€

Glass of wine Little Dada (12cl) - 3€

Soft - 3€

HAPPY OYSTER

WEDNESDAY TO FRIDAY 5PM TO 6PM

1€ one oyster

WINES

WHITE

	Verre (15cl)	Bouteille (75cl)
Little Dada by Rouillac, AOP Bordeaux, 2022	5€	22€
Le Gascogne d'Alain Brumont, IGP Côtes de Gascogne	6,50€	26€
Le blanc d'Alain Brumont, 2022	6,50€	30€
Château Haut-Meyreau, "Les fleurs du mal", AOC Entre-deux-mers, 2022	6,50€	30€
Domaine du Fief noir, AOC Anjou, 2022	7€	32€
Domaine du Salut, AOC Cérons, 2022	8€	38€
Domaine Bouzereau, AOC Côteaux Bouguignons, 2022	8€	38€

ROSÉS

	Verre (15cl)	Bouteille (75cl)
Little Dada by Rouillac, AOP Bordeaux	5€	22€
Leos, Cuvée Augusta IGP Méditerranée	7€	30€

RED

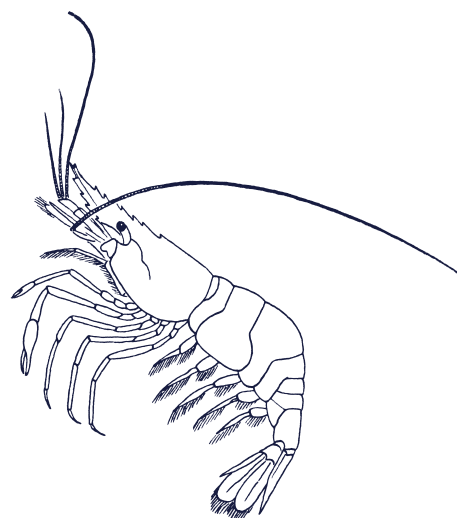
	Verre (15cl)	Bouteille (75cl)
Little Dada by Rouillac, AOP Bordeaux, 2020	5€	22€
Le pinot noir de Bouscassé, Alain Brumont, VDF, 2020	6€	24€
Domaine de la Bêche, AOC Morgon, 2021	6€	26€
Château de Rouillac, Maison Cisneros AOC, Pessac-Léognan, 2014	-	26€

CIDERS "FILS DE POMME" ORGANIC

Le Sauvage (pomme)	6€
L'épatant (poire)	6€
La Coquette (fleur d'hibiscus)	6€

CHAMPAGNES

	La coupe	Bouteille (75cl)
Champagne of Maison Cisneros	10€	55€
Champagne Taittinger Brut Prestige	-	70€



DRINKS

WATER

	50cl	1L
Abatilles still water	-	6€
Abatilles sparkling water	4€	6€

BEERS

	25cl	50cl
Blonde	4€	6€
IPA	5€	7€
<i>+0,20cts syrup supplement</i>		

SOFTS

	25cl	33cl
Coca-cola (rouge ou zéro)	-	4,50€
Orangina	4€	-
Fuzetea	4€	-
Fever tree	4€	-

SMOOTHIES ORGANIC

	25cl
Banana Raspberry Pear	5,50€
Mango Passion	5,50€

LEMONADE

	33cl
Lemonade FIZZ Bio	4€

FRUITS JUICES - ALAIN MILLAT

	33cl
Williams Pear Nectar	6€
Orange	6€
Reinette apple	6€
Pink grapefruit	6€
Apricot Nectar	6€
Red tomato	6€

ORGANIC ICED TEAS

	25cl
Mint	4,50€

MONIN SIROP WITH WATER OR LEMONADE

	33cl
Lemon	2,50€
Strawberry	2,50€
Peach	2,50€
Grenadine	2,50€
Mint	2,50€
Orgeat	2,50€

DRINKS

APERITIFS

Ricard	3€
Suze (+3€ supplément tonic)	3€
Get 27	5€
Martini blanc ou rouge	5,50€
Lillet rosé ou blanc	5,50€
Glass of Prosecco	7€
Vodka absolute	10€
Whisky William Lawson	10€
Jack Daniel's	10€
Rhum Bacardi	10€
Santa Teresa	10€
Gin Bombay (+ fever tree)	10€
Vodka Nadié (le verre)	10€

COCKTAILS

Mojito	12€
Spritz	12€
Caipirinha	12€
Bloody Mary	12€
Irish Coffee	12€
Moscow Mule	12€
Jagermeister Red Bull	9€
Saint-Germain Spritz	12€
Virgin Mojito	6€

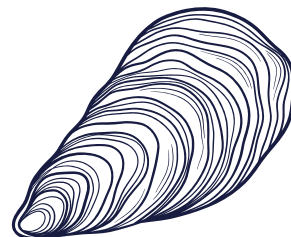
AFTER DINNER LIQUEUR

Menthe pastille (mint)	6€
La Chartreuse	10€
Cognac de Poursac	12€
Armagnac Château de Laubade VSOP	12€

HOT DRINKS

COFFEE AND TEA

Espresso coffee (Regus coffee) - (decaf available)	1,80€
Long coffee	1,80€
Hazelnut coffee	2€
Double espresso	2,50€
« Damman » tea, herbal tea	3€
Cream coffee	3,20€





THE SEA

HUÎTRES N₄

The 6 : 12,00€

The 12 : 20,00€

HUÎTRES N₃

The 6 : 13,00€

The 12 : 22,00€

ASSIETTE DE CAPUCINE

- 22,00€

6 oysters

6 organic shrimps

Whelks cooked à la
provençale

ASSIETTE D'AGATHE

- 24,00€

6 oysters

6 organic shrimps

My grandmother's terrine, pork and
Espelette pepper

ASSIETTE DU GRAND-PÈRE

- 50,00€

12 oysters

6 organic shrimps

Whelks cooked à la provençale

My grandmother's terrine

A bottle of Little Dada white, 2022

6 ORGANIC SHRIMPS - 10,00€

WHELKS COOKED À LA PROVENÇALE - 8,50€

MONKFISH LIVER TERRINE WITH ORGANIC FRENCH

OLIVE OIL AND TOASTED BREADCRUMBS - 11,00€

THE EARTH

MY GRANDMOTHER'S TERRINE - 8,50€

Pork and Espelette pepper

DUCK RILLETTES - 8,50€

Candied ginger

CHEESSE BOARD - 18,00€

Assortment of cheeses chosen by our
cheesemonger

COCHONAILLE BOARD - 18,00€

Chorizo, sausage, bigorre black pork
sausage, pork terrine

MIXED BOARD - 21,00€

A clever combination of cheese and
charcuterie platter



TO SHARE... OR NOT !

BROAD BEAN AND CHICKPEA HUMMUS, OLIVE OIL, SUMAC, PRESERVED LEMON	7,00€
CREAM OF PEA SOUP GLAZED WITH MINT, PINK GRAPEFRUIT, FETA CHEESE AND CROUTONS	10,00€
TARAMA, SMOKED COD EGG, GRISSINO, LEMON AND SUMAC	11,00€
CROUSTY TENDERS, FRIES	12,00€
BURRATA, WILD GARLIC PESTO, PINE NUTS, SUNFLOWER SEEDS, COCKTAIL TOMATOES	16,00€
CROQUE-MONSIEUR, COMTÉ CHEESE, WHITE HAM, SALAD	18,00€
CAESAR SALAD CHICKEN, HARD-BOILED EGG, TOMATO, OLIVES, ROMAINE, CROUTONS, PARMESAN CHEESE	20,00€

SWEETS

CHOCOLATE MOUSSE WITH SEMI-SALTED BUTTER CARAMEL	7,00€
CUP OF FRESH STRAWBERRIES, WHIPPED CREAM AND ALMONDS	7,00€



BORDEAUX - SAINT-EMILION - CAP-FERRET

7 RUE RODE - PLACE DU MARCHÉ DES CHARTRONS -
33000 BORDEAUX

06.50.78.62.82