



## HAPPY HOURS

---

**DU MARDI AU VENDREDI DE 17H À 19H**

Pinte (blonde) - 4€

Pinte (IPA / blanche) - 5,50€

Ricard - 2€

Verre de vin Little Dada (12cl) - 3€

Soft - 3€

## HAPPY OYSTER

---

**DU MARDI AU VENDREDI DE 18H À 19H**

1€ l'huître

# LES VINS

---

## BLANCS

|  | Verre (15cl) | Bouteille (75cl) |
|--|--------------|------------------|
| Little Dada by Rouillac,<br>AOP Bordeaux, 2022                             | 5€           | 22€              |
| Le blanc d'Alain Brumont,<br>2022  | 6,50€        | 26€              |
| Le Gascogne d'Alain<br>Brumont, IGP Côtes de<br>Gascogne                   | 6,50€        | 26€              |
| Château Haut-Meyreau, "Les<br>fleurs du mal", AOC<br>Entre-deux-mers, 2022 | 7€           | 32€              |
| Domaine du Fief noir,<br>AOC Anjou, 2022                                   | 7€           | 32€              |
| Fleur de sel, Chardonnay,<br>Pays d'Oc, 2023                               | 7€           | 32€              |
| Domaine du Salut,<br>AOC Cérons, 2022                                      | 8€           | 38€              |
| Domaine Bouzereau,<br>AOC Côteaux Bouguignons,<br>2022                     | 8€           | 38€              |

## ROSÉS

|   | Verre (15cl) | Bouteille (75cl) |
|---|--------------|------------------|
| Little Dada by Rouillac,<br>AOP Bordeaux                                      | 5€           | 22€              |
| Provence, AOC Côtes de<br>Provence, Domaine Estandon,<br>Cuvée héritage, 2023 | 7€           | 32€              |

## LES CHAMPAGNES

---

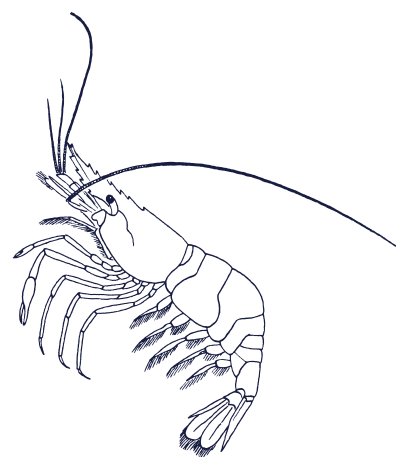
|                                       | La coupe | Bouteille (75cl) |
|---------------------------------------|----------|------------------|
| Champagne de la<br>Maison Cisneros    | 10€      | 55€              |
| Champagne Taittinger Brut<br>Prestige | -        | 70€              |

## ROUGES

|   | Verre (15cl) | Bouteille (75cl) |
|---|--------------|------------------|
| Little Dada by Rouillac,<br>AOP Bordeaux, 2020  | 5€           | 22€              |
| Le pinot noir de Bouscassé,<br>Alain Brumont, VDF, 2020                                 | 6€           | 24€              |
| Domaine de la Bêche,<br>AOC Morgon, 2021  | 6,50€        | 26€              |
| Languedoc, Domaine Sénat,<br>Cuvée arbalète et<br>coquelicots, , AOC Minervois,<br>2023 | 7,50€        | 36€              |
| Château de Rouillac,<br>Maison Cisneros<br>AOC, Pessac-Léognan, 2014                    | -            | 45€              |

## CIDRES FILS DE POMME BIO

|                                | (33cl) |
|--------------------------------|--------|
| Le Sauvage (pomme)             | 6€     |
| L'épatant (poire)              | 6€     |
| La Coquette (fleur d'hibiscus) | 6€     |



# LES BOISSONS

---

## EAUX

|                     | 50cl | 1L |
|---------------------|------|----|
| Abatilles eau plate | -    | 6€ |
| Abatilles gazeuse   | 4€   | 6€ |

## BIÈRES

|                                   | 25cl  | 50cl |
|-----------------------------------|-------|------|
| Blonde                            | 4€    | 6€   |
| IPA                               | 5€    | 7€   |
| Blanche                           | 5€    | 7€   |
| Cidre (fils de pomme)             | 5€    | 7€   |
| <i>+0,20cts supplément sirops</i> |       |      |
| Bière sans alcool (33cl)          | 5,50€ |      |

## SOFTS

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

## SMOOTHIES BIO

|                | 25cl  |
|----------------|-------|
| Banane ananas  | 5,50€ |
| Mangue Passion | 5,50€ |

## LIMONADE

|          | 33cl |
|----------|------|
| Limonade | 4€   |

## JUS DE FRUITS - ALAIN MILLAT

|                       | 33cl |
|-----------------------|------|
| Nectar Poire Williams | 6€   |
| Orange                | 6€   |
| Pomme reinette        | 6€   |
| Pamplemousse rose     | 6€   |
| Nectar Abricot        | 6€   |
| Tomate rouge          | 6€   |

## THÉS GLACÉS BIO

|        | 25cl  |
|--------|-------|
| Menthe | 4,50€ |

## SIROP MONIN À L'EAU OU LIMONADE

|           |       |
|-----------|-------|
| Citron    | 2,50€ |
| Fraise    | 2,50€ |
| Pêche     | 2,50€ |
| Grenadine | 2,50€ |
| Menthe    | 2,50€ |
| Orgeat    | 2,50€ |

# LES BOISSONS

---

## APÉRITIFS

|   |     |
|---|-----|
| Ricard                                      | 3€  |
| Suze (+3€ supplément tonic)                 | 3€  |
| Get 27                                      | 5€  |
| Martini blanc ou rouge                      | 6€  |
| Lillet rosé ou blanc (+3€ supplément tonic) | 6€  |
| Verre de Prosecco                           | 7€  |
| Vodka Absolut                               | 10€ |
| Whisky William Lawson                       | 10€ |
| Jack Daniel's                               | 10€ |
| Rhum Bacardi                                | 10€ |
| Santa Teresa                                | 10€ |
| Gin l'Acrobate (+ fever tree)               | 10€ |

## COCKTAILS

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

## DIGESTIFS

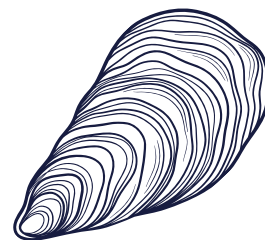
|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Menthe pastille                  | 6€  |
| La Chartreuse                    | 10€ |
| Cognac de Poursac                | 12€ |
| Armagnac Château de Laubade VSOP | 12€ |

# LES BOISSONS CHAUDES

---

## CAFÉS ET THÉS

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





## LA MER

---

### HUÎTRES N<sub>4</sub>

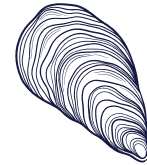
Les 6 : 12,00€

Les 12 : 20,00€

### HUÎTRES N<sub>3</sub>

Les 6 : 13,00€

Les 12 : 22,00€



### ASSIETTE DE CAPUCINE -

**22,00€**

6 huîtres Cap Ferret

Bouquet de crevettes roses

Bulots cuits à la provençale

### ASSIETTE D'AGATHE

**24,00€**

6 huîtres Cap Ferret

Bouquet de crevettes roses

Une terrine de porc

### ASSIETTE DU GRAND-PÈRE

**50,00€**

12 huîtres Cap Ferret

Bouquet de crevettes roses

Bulots cuits à la provençale

Une terrine de porc

Une bouteille de Little Dada blanc, 2022

**BOUQUET DE CREVETTES ROSES 10,00€**

**BULOTS CUITS À LA PROVENÇALE 8,50€**

**TERRINE DE FOIE DE LOTTE À L'HUILE D'OLIVE DE  
FRANCE BIO ET SES TARTINES GRILLÉES**

**PAR LA MAISON AMBROISIE 11,00€**

**RILLETTE DE MAQUEREAUX DE LA  
CABANE 10,00€**

## LA TERRE

---

### LA TERRINE DE PORC 8,50€

Porc et piment d'Espelette

### PLANCHE DE FROMAGES 18,00€

Assortiment de fromages choisis par  
notre fromager

### PLANCHE DE COCHONAILLE DE LA MAISON *Alexandra & Rocio*

**19,00€**

Assortiment de charcuteries choisi par  
nos soins



### PLANCHE MIXTE 21,00€

Un savant mélange de la planche de  
fromages et de charcuterie

# À PARTAGER... OU PAS !

---

|  |             |
|--|-------------|
| HOUMOUS BASILIC DE LA CABANE, SUMAC ET CITRON                                | 7,00€       |
| CROQUETTES DE BOUDIN NOIR DE LA MAISON EMENGOA, COMPOTÉ D'ABRICOT            | 10,00€      |
| TARAMA D'ŒUF DE CABILLAUD, SUMAC ET CITRON                                   | 11,00€      |
| TOMATES CŒUR DE BŒUF, BURRATA, VINAIGRETTE AUX AGRUMES                       | 12,00€      |
| CROUSTY TENDERS DE POULET, MAYONNAISE AUX HERBES                             | 13,00€      |
| PADRON GRILLÉS, YAOURT GREC À LA MENTHE                                      | 13,00€      |
| TATAKI DE BOEUF, MAYONNAISE WASABI ET NOISETTE                               | 14,00€      |
| CARPACCIO DE DAURADE, CITRON VERT ET SALADE D'HERBES                         | 15,00€      |
| SALADE DE POULPE, PÊCHE CONFITE, SAUCE CHIMICHURRI                           | 15,00€      |
| TARTINE D'ÉTÉ, BABA GANOUSH, AUBERGINE RÔTIE, BELLOTA ET ROQUETTE            | 18,00€      |
| POISSON ENTIER CUIT AU FOUR SELON ARRIVAGE, SALADE DE FENOUIL ET GEL AGRUMES | A L'ARDOISE |

## ACCOMPAGNEMENTS

---

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| SALADE                               | 3,00€ |
| FRITES MAISON A LA GRAISSE DE CANARD | 6,50€ |

## GOURMANDISES

---

|  |        |
|--|--------|
| CRUMBLE, ABRICOT RÔTI ET CRÈME MONTÉE AU ROMARIN                       | 9,00€  |
| CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT, HUILE OLIVE, FLEUR DE SEL ET GRUÉ CROUSTILLANT  | 9,00€  |
| CANNELÉS DE LA TOQUE CUIVRÉE   | 6,00€  |
| CAFÉ, THÉ OU INFUSION ACCOMPAGNÉ DES PETITES GOURMANDISES DE LA CABANE | 12,00€ |

GLACES ARTISANALES

2,50€ / 4,00€  
Une boule / Deux boules