





ENTRÉES À PARTAGER

Starters

Gaspacho carotte, abricot et basilic  9
Gaspacho carrot, apricot and basil

Œuf Mollet pané, mesclun au lard 9,5
Soft boiled breaded egg, salad with bacon

Salade de poulpe aux légumes du soleil (poivron, tomate, courgette, aubergine) 14
Octopus salad with sun kissed vegetables (red and green pepper, tomato, eggplant, Zucchini)

Tomates à l'ancienne, burrata basilic et pignons de pin  10
Mixed tomatoes, burrata cheese with basil, pine nuts


Saumon gravlax, fenouil au citron vert et coriandre fraîche 13
Gravlax salmon, fennel, lime and fresh coriander

Tartare de thon, avocat, mangue, jus de citron au gingembre 12
Tuna tartar, avocado and mango, ginger and lemon juice

Assiette à partager: rillettes de poisson maison, houmous et compotée de légumes 15
Assortment of homemade fish « rillettes », hummus, and vegetables compote to spread on bread

PLATS

Main dishes


Ravioles de Royan gratinées au cantal  15
Ravioles pasta gratined with cantal cheese

Pavé de Saumon Label Rouge à la plancha, sauce chimichurri, riz parfumé au curcuma 23
Grilled salmon filet, olive oil, piment and shallot sauce, rice with turmeric

Filet d'Espadon, sauce verte, poêlée de légumes de saison 24
Swordfish, lemon, herbs and olive oil sauce, sautéed seasonal vegetables

Boeuf Bourguignon 18
Beef stew, with bacon, onion, carrots and potatoes

Magret de canard, sauce à l'orange, écrasé de pomme de terre à la tartufata 22
Duck breast, orange sauce, mashed potatoes perfumed with tartufata

Salade d'été sucré salé vinaigrette framboise  18
Summer salad with tomato, carrot, red pepper, strawberry, celeriac, fennel, zucchini, apple

Filet de bœuf, pommes grenailles sautées à l'ail, sauce les Chouettes 32
Beef tenderloin, sautéed new potatoes with garlic, « les chouettes » sauce

Côte de bœuf Charolaise à partager pour 2 (1.2kg) 85
Charolais beef rib to share for 2



DESSERTS (Maison)

Saint Honoré les Chouettes 11
Saint Honoré pastry (caramel and cream puffs)

Tartelette au citron meringuée 9
Lemon meringue pie

Pavlova aux fruits rouges 11
Meringue, whipped cream and red fruits

Tarte au chocolat et caramel au beurre salé 8
Chocolate and salted butter caramel pie

Brunoise de fruits frais au sirop de maracuja, glace thé rouge 12
Fresh fruits with maracuja sirup (kiwi, mango, watermelon, pineapple, melon, apple)

Assortiment de 3 Fromages affinés 13
Assortment of 3 matured cheeses

Café/Thé gourmand 9 / 11 (demandez nous)
Assortment of three small desserts (ask your waiter)

SELECTION DE NOS ALCOOLS 4cl

Cognac

Hine Rare VSOP 11
Hine Domaine Bonneuil 2008 16
Hennessy XO 25

Armagnac

Marquis de Montesquiou VSOP 12

Calvados

Coquerel 4 ans finition bourbon 11
Coquerel millésime 1972 40

Vodka

Squadron 303 « Peat fire » 13

Tequila Avion reposado

Vielle Prune Gelas 12

Shot 2 cl 4

Rhum

La Favorite Vsop 5 ans 12
Bacardi Gran reserva Diez 13
Ophimus 15 ans 17

Whisky

Johnny Walker Gold 17
Chivas 12 ans 12
Alfred Giraud Intrigue 35
Bowmore 15 ans 17
Fuji single grain 14
Bulleit bourbon 10

...

Mirabelle de Lorraine AOC 12

Poire de Rozelieures 12

Amaretto, Limoncello, Get 27 8

Si vous avez des allergies ou intolérances n'hésitez pas à nous en faire part, nous tenons à votre disposition une liste des produits allergènes

Prix net en euros, service compris