



NOS SPÉCIALITÉS DE SAISON

Le boudin 31.00
Sauce aux oignons, cornettes au beurre, compote de pomme

Les Moules

Moules marinière 30.00
Réduction de vin blanc, brunoise de légumes, dés de tomates concassées, bouillon, persil

Moules poulette 31.00
Réduction de vin blanc, crème, persil

Moules à la diable 31.00
Curry, réduction de vin blanc, échalotes, piments rouges

La portion de 700 gr. est servie avec des pommes de terre frites

Spaghetti aux moules 29.00
Relevés à la tomate, ail, persil

Pizza con le cozze 29.00
Tomates cerise, mozzarella, moules fraîches, ail, persil

Provenance des moules : Hollande

Château de l'Hoste 2023

Entre-deux-mers, Bordeaux, France

Cépages : 40% Sauvignon blanc, 30% Sauvignon gris, 20% Sémillon, 10% Muscadelle Charnu, équilibré, un nez très expressif de fruits exotiques, de fruits blancs et de notes d'agrumes. Un final très persistant aux notes de fruits mûrs.

Idéal pour accompagner les moules.

1dl. 7.00

La bouteille 75cl. 49.00

