



## NOS SPÉCIALITÉS DE SAISON

---

**Le boudin** 29.00  
Sauce aux oignons, cornettes au beurre, compote de pomme

**Les Moules**  
**Moules marinière** 28.50  
Réduction de vin blanc, brunoise de légumes, dés de tomates concassées, bouillon, persil

**Moules poulette** 29.50  
Réduction de vin blanc, crème, persil

**Moules à la diable** 29.50  
Curry, réduction de vin blanc, échalotes, piments rouges

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

**Spaghetti aux moules** 28.00  
Relevés à la tomate, ail, persil

**Pizza con le cozze** 28.00  
Tomates cerise, mozzarella, moules fraîches, ail, persil

**Provenance des moules : Hollande**

---

### Château de l'Hoste 2021

Bordeaux, Entre-deux-mers | 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**

