



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 à volonté	
Spaghetti aux moules	28.00
Relevés à la tomate, ail, persil	
Pizza con le cozze	28.00
Tomates cerise, mozzarella, moules fraîches, ail, persil	



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. 6.00

La bouteille 75cl. 43.00