

Le Tire Bouchon



La Carte

Les Entrées

Les Entrées sont proposées seulement si suivies d'un Plat

<i>Les Six Huitres</i>	13 €
<i>Pain de Seigle, Beurre et Vinaigre à l'Echalote</i>	
<i>Soupe de Poissons de Roche légèrement Anisée</i>	10 €
<i>Croutons de Fromage de Chèvre Fondus et Tapenade</i>	9 €
<i>Tartare de Saumon au Citron et Moutarde à l'Ancienne</i>	9 €
<i>Fine Escalope de Foie Gras</i>	12 €
<i>Bruschetta de Poulpe en Marinade Provençale</i>	10 €

Les Poissons

<i>Filet de Morue en Gratin de Rouille</i>	17.00 €
<i>Loup (Bar) Rôti en Croûte de Sel ou Flambé Pastis ou Grillé</i>	18.50 €
<i>Poisson d'élevage de Méditerranée (env. 350 gr, selon arrivage)</i>	
<i>Les Douze Huitres</i>	25.80 €
<i>Marennes Oléron n°3, Bouzigue ou Tamaris selon arrivage</i>	
<i>Toast beurre, vinaigre à l'Echalote</i>	
<i>Bourride façon Sétoise à l'Aïoli</i>	23.00 €
<i>Filet de Poisson sauvage Bouillon d'Aïoli Pommes de Terre</i>	
<i>Poêlon du Tire Bouchon</i>	18.50 €
<i>Soupe de Poissons, Croûtons Toastés, Rouille Maison</i>	
<i>Filet de Poisson Sauvage, Pommes de Terre</i>	



Service compris Prix TTC TVA 10 % et 20 % sur alcools

Le Tire Bouchon



Les Viandes et Volailles

<i>Côtelette d'Agneau, Croûte Moutarde ou Nature</i>	17.50 €
<i>Foie Gras Poêlé aux Fruits Confits</i>	21.70 €
<i>Filet de Bœuf Grillé nature</i>	21.00 €
<i>Filet de Bœuf Grillé Sauce Foie Gras</i>	23.00 €
<i>Tête de Veau sauce Gribiche et ses Légumes</i>	19.60 €
<i>Confit d'Agneau aux Epices Tandoori</i>	21.60 €
<i>Cuisson 6 heures basse température</i>	

Fromages

<i>Trilogie de Fromages aux Epices</i>	9 €
--	-----

Desserts

<i>Café Gourmand</i>	8 €
<i>Deux Mignardises ou entremets Maison (selon notre Carte)</i>	
<i>Crème Brulée à l'orange confite</i>	8 €
<i>Tarte Tatin du Chef</i>	9 €
<i>Fondant au Chocolat Maison</i>	10 €
<i>Les Délices du Tire Bouchon : les Profiteroles Maison</i>	14 €
<i>Le Colonel</i>	9 €
<i>Vodka Sorbet Citron</i>	



Fait Maison

