

# Suggestions

## Cocktail du mois

**Lazy Red :** Vodka, framboise et violette ..... 14€

## Entrées

Cassiolette de moules de Zélande, salicorne et ail ..... 16€

Croquettes au Grana Padano et tartufata ..... 17,5€

Artichaut entier, vinaigrette ..... 16€

## Plats

Brochette de porc Ibérico, sauce chorizo, chips de courgette ..... 30€

Papillote de poisson à l'orientale ..... 28€

Moules de Zélande :

- **Marinières** ..... 26€

- **Sauces au choix :**

curry, vin blanc crème ail, pastis, roquefort, salicorne, orientale ..... 28€

## Vins

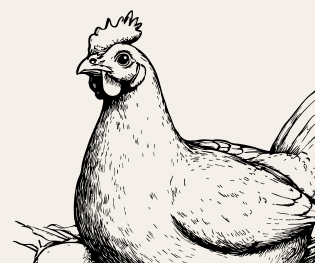
**Rouge :** Château de Gagnos – AOP Saint-Chinian ..... 8€

**Blanc :** Château de Gagnos – IGP Viognier ..... 8€

## Digestif

**Whisky Belge Mont-Saint-Jean**

The Brewer, SINGLE MALT récompensé lors des World Whisky Awards ..... 12€



# Suggestions

## *Cocktail of the month*

**Lazy Red :** Vodka, raspberry et violet ..... 14€

## *Starters*

Casserole of Zeeland mussels, samphire and garlic ..... 16€

Grana Padano and tartufata croquettes ..... 17,5€

Whole artichoke with vinaigrette ..... 16€

## *Main Courses*

Iberico pork skewer, chorizo sauce, zucchini chips ..... 30€

Oriental-style fish papillote ..... 28€

Zeeland Mussels :

- **Marinières** ..... 26€

- **Sauces au choix :**

curry, white wine cream and garlic, pastis, roquefort cheese, samphire, oriental style ..... 28€

## *Wines*

**Red :** Château de Gagnos – AOP Saint-Chinian ..... 8€

**White :** Château de Gagnos – IGP Viognier ..... 8€

## *Digestif*

**Belgian Whisky Mont-Saint-Jean**

The Brewer, SINGLE MALT awarded at the World Whisky Awards ..... 12€

