



LES APÉRITIFS

Gin Tonic du 13, 12 cl	9€00	Cognac Schweppes, 12 cl	8€00
Whisky Clan Campbell, 6 cl	4€00	L'apéro du 13, 12 cl	4€00
Whisky Jack Daniel's, 6 cl	7€00	Ricard, 12 cl	4€00
Mojito, 12 cl	9€00	Cocktail du jour maison, 12 cl	8€00
Kir Charentais, 12 cl	4€00	Américano maison, 12 cl	8€00
Kir Royal, 12 cl	9€00	Spritz, 12 cl	8€00
Pineau Charentais blanc ou rouge, 12 cl	4€00		

LES CHAMPAGNES

	10 cl la coupe	75 cl bouteille
Gosset extra brut	7€50	49€00
Gosset Grand blanc de blanc		78€00

LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Tigre Bock Blonde	3€50	6€50
Grimbergen Blanche	4€30	8€00

LES SODAS BOUTEILLE

Orangina, 25 cl	3€90	Jus d'orange, 25 cl	3€90
Ice-Tea, 25 cl	3€90	Coca-Cola, 33 cl	3€90
Limonade, 25 cl	3€90	Coca-Cola Zéro, 33 cl	3€90
Schweppes agrumes, 25 cl	3€90	Perrier, 33 cl	3€90
Jus d'ananas, 25 cl	3€90	Sirop à l'eau, 33 cl	2€50
Jus de tomate	3€90		

LES EAUX MINÉRALES

Abatilles plate ou pétillante, 50 cl	3€50
Abatilles plate ou pétillante, 75 cl	6€00

POUR COMMENCER

Chèvre frais façon 13	9€00
Saucisson sec pur porc entier	5€50
La rilette de sardines façon 13	9€00
Tapas / Pintxos	les 3, 6€00 les 9, 15€00
Camembert rôti au four	12€00

LES PLANCHES AU CHOIX

16€00

La Charcuterie du Sud-Ouest, assortiment de charcuterie du moment

La Fromage, assortiment de fromage du moment

La planche du 13, assortiment de charcuterie et fromage du moment

La planche de la mer, assortiment de la mer

La planche végétarienne, assortiment de légumes de saison

LES HUÎTRES *(pain, beurre, citron, vinaigre arrangé)*

	6 pièces	9 pièces	12 pièces
<u>Les huîtres Aimé</u>			
N°3 spéciales	12€00	16€00	20€00
La Fine N°3	10€00	14€00	18€00
La N°4	8€00	10€00	14€00
<u>Les huîtres Gillardeau</u>			
N°3 Spéciales	17€00		32€00

LES CRUSTACÉS *(mayonnaise, aioli, curry maison)*

Soupe de poissons	13€00
Crevettes roses, 12 pièces	12€00
Le pot du bulots, 12 pièces	10€00
Langoustines, 6 pièces	14€00
Les 4 pinces de Crabe	20€00
1/2 Homard Canadien	25€00
Le Homard entier Canadien	45€00
Caviar de France N°3 (Biganos), 10 gr	45€00
Fruits de mer farcis (huîtres et coquillages)	17€00

L'ASSIETTE DU 13 *(selon arrivage)*

22€00

6 huîtres fines N°3, 3 crevettes roses, 1 pince de crabe, amandes, crevettes grises, bulots

LE PLATEAU DU 13 POUR 2 *(selon arrivage)*

70€00

2 verres de vin Charentais, 12 huîtres fines N°3, 6 huîtres N°3 spéciales, bulots, amandes, 6 crevettes roses, crevettes grises, un tourteau, 4 langoustines, grillon charentais.

LES DESSERTS DE LA MAISON

La mousse au chocolat	7€00
Le Baba au rhum raisin façon du 13	8€00
Le dessert du moment	8€00
Profiteroles	8€00
Le Colonel	9€00
La fabuleuse crêpe Suzette flambée sur son chariot	12€00
Café ou thé gourmand (panaché de 4 desserts)	8€00

LES GLACES DE LA MAISON MILOT

vanille, chocolat, schtroumpfs, rhum/raisin, caramel, café, noisette, menthe/chocolat, pistache, fraise, mangue, framboise, citron, pamplemousse, melon,

1 boule	3€00
2 boules	5€00
3 boules	6€00
Supplément chantilly	1€00

6€00

LE MENU DES PETITS DU 13

un sirop à l'eau

+ un Hot dog avec des chips

+ une barbe à papa ou une compote

+ 1 CADEAU

LES VINS

LES ROSÉS

	13 cl verre	50 cl	75 cl bouteille
IGP L'Estival Charentais	3 [€] 00	11 [€] 00	16 [€] 00
AOP Château Maime, Côtes de Provence	4 [€] 50		24 [€] 00
AOP Prestige Roseline		19 [€] 00	28 [€] 00

LES BLANCS

	13 cl verre	50 cl	75 cl bouteille
• <i>Les Charentais</i>			
IGP L'Estival Charentais	3 [€] 00	11 [€] 00	16 [€] 00
IGP Les Hauts de Talmont, Colombar n°2.....	5 [€] 00		27 [€] 00
• <i>Sèvres et Maine</i>			
AOC Bêtes Curieuses, Muscadet, La Perdrix de l'année	4 [€] 00		20 [€] 00
• <i>Côtes de Gascogne</i>			
IGP Plaimont Colombelle Charmes	4 [€] 50		22 [€] 00
• <i>Loire</i>			
Val de Loire, Collection Mareuil, bio	4 [€] 50		22 [€] 00
Clos saint André fiefs vendéen mareuil blanc bio	6 [€] 00		29 [€] 00
AOP Pierres Fines, Pouilly fumé	6 [€] 00		30 [€] 00
AOC Domaine Serge Laloue, Blanc Silex, Sancerre	7 [€] 00		33 [€] 00
• <i>Bourgogne</i>			
AOP Lambert De Valentinois, Chablis	6 [€] 00		30 [€] 00
Armand Heinz, Meursault Gruyaches 2020			90 [€] 00

LES ROUGES

	13 cl verre	50 cl	75 cl bouteille
• <i>Les Charentais</i>			
IGP L'Estival Charentais	3 [€] 00	11 [€] 00	16 [€] 00
IGP Les Hauts de Talmont, Le Merlot	5 [€] 00		27 [€] 00
• <i>Loire</i>			
Val de Loire, Collection Mareuil, bio	4 [€] 50		22 [€] 00
AOC Domaine Serge Laloue, Sancerre, 2018	6 [€] 00		30 [€] 00
• <i>Bordeaux</i>			
Château de Bordes-quancard, 2015, bio.....	4 [€] 50		22 [€] 00
Château Haut-lagrange, Pessac-Leognan, 2016	8 [€] 50		36 [€] 00
Chateau Franc.Pipeau, Saint Emilion Grand cru, 2016			49 [€] 00
• <i>Bourgogne</i>			
Armand Heitz, 2020	7 [€] 00		32 [€] 00
Armand Heitz, Gevrey-chambertin corvées, 2020			90 [€] 00

LES DIGESTIFS

Cognac Tarin VS,	2 cl 3 [€] 50	4 cl 6 [€] 00
Cognac Tarin XO,	2 cl 5 [€] 50	4 cl 10 [€] 00
Frapin VSOP,	2 cl 4 [€] 00	4 cl 7 [€] 00
Frapin Fontpinot,	2 cl 6 [€] 50	4 cl 12 [€] 00
Get 27, 6 cl		7 [€] 00

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2 [€] 00
Noisette	2 [€] 00
Thé Damman	3 [€] 50
Décaféiné	2 [€] 00
Irish Coffee.....	9 [€] 00
Café Charentais.....	9 [€] 00