

## LES VINS

LES VINS BLANCS	13 cl verre	50 cl	75 cl bouteille
-----------------	----------------	-------	--------------------

### Charentais IGP - L'Estival

*Cépage Sauvignon, bien équilibré et belle fraîcheur*

*aromatique, compagnon idéal des poissons en sauce* ..... 3€50 12€00 17€50

### Muscadet Sèvre et Maine sur lies AOP

*Domaine de la Grange (agriculture raisonnée terras vitis)* ..... 4€50 22€00

*Cépage Melon de Bourgogne. Nez fruité et fleurs blanches. Bouche structurée et équilibrée. Accord poissons et crustacés*

**IGP Côtes de Gascogne (moelleux) - Les Charmes** ..... 5€00 25€00

*100% gros Manseng. Nez de citrons confits, fleurs blanches et miel d'acacia. Bouche équilibrée sucre-acide avec une belle fraîcheur et légèreté. Accord : apéritif, foie gras et desserts.*

**Graves AOP - Château Ludeman La Cote** ..... 5€50 27€50

*30 % sauvignon, 70 % semillon. Expression aromatique sur le fruit (agrumes). L'attaque vive portée par un léger perlant dévoile de fraîches saveurs mentholées et une finale plus riche et chaleureuse.*

### Pouilly Fumé AOP

*Domaine Balland Chapuis, les Pierres Fines* ..... 6€50 32€50

*100% sauvignon. Nez typique de pierre à fusil et acacias. Longueur et équilibre en bouche. Accord fritures de poisson ou poissons comme saumon, raie ...*

**Chablis AOP - Lambert de Valentinois** ..... 7€00 35€00

*100% chardonnay. Palette aromatique autour des fruits blancs et fleurs blanches. Belle minéralité et longueur en bouche. Accord parfait sur les coquillages et crustacés (huîtres, palourdes, langoustines, crabes ...)*

**Sancerre AOP - Domaine Balland Chapuis, le Chatillet** .... 7€50 37€50

*100% sauvignon. Nez floral avec des touches d'agrumes. En bouche, friand, onctueux et longue persistance sur le fruit. Accords coquillages, fruits de mer, saumon fumé, fromage de chèvre.*

LES VINS ROSÉS	13 cl verre	50 cl	75 cl bouteille
----------------	----------------	-------	--------------------

**IGP Charentais - L'Estival** ..... 3€50 12€00 17€50

*Cépage cabernet-sauvignon et Merlot ; arômes de fruits frais. Belle longueur en bouche*

**Île de Beauté IGP (Corse) Giogiu** ..... 4€50 22€50

*Cépages sciacarellu - grenache. Libère de fins arômes de petits fruits rouges et de fleurs de garrigue. Le palais est parfaitement équilibré sur une belle fraîcheur. Parfait à l'apéritif et sur les plats estivaux*

**Côtes de Provence AOP - Maimé** ..... 5€50 27€00

*100% cinsault IGP var. Bouche charnue aux notes d'agrumes*

**Côtes de Provenances AOP - Château Peyrassol**..... 6€50 32€50

*« les commandeurs » : 40 % grenache, 30 % cinsault, 15 % syrah, 5 % mourvèdre, 10 % vermentino. Avec son fruité intense, son style léger, il est désaltérant et accompagne tous les bons moments de l'été.*

LES VINS ROUGES	13 cl verre	50 cl	75 cl bouteille
-----------------	----------------	-------	--------------------

**Charentais IGP - L'Estival** ..... 3€50 12€00 17€50

*Cépage merlot ; vin plutôt charpenté qui*

*accompagne les viandes rouges*

**Côtes de Blaye AOP - Château la Bretonnière** ..... 5€00 25€00

*Merlot (supérieur à 80%), Cabernet Sauvignon et Malbec.*

*Ce Château La Bretonnière est un vin fruité. Couleur soutenue.*

*Nez de fruits rouges bien mûrs. Équilibre en bouche avec son*

*attaque ronde et gourmande qui évolue vers des tanins soyeux.*

### Saint Nicolas de Bourgueil AOP

*Domaine des Valettes* ..... 5€00 25€00

*100% cabernet-franc. Fruité, finesse, tanins souples.*

*Idéal avec les viandes blanches, rouges et les poissons grillés.*

**Sancerre AOP - Domaine Balland Chapuis** ..... 7€50 37€50

*100% pinot noir . Au nez, petits fruits sauvages des bois.*

*Bouche ferme et longue, tanins légers à déguster sur des*

*viandes blanches ou poissons grillés.*

### Pessac Léognan AOP

*Domaine de Larrivet Haut Brion* ..... 9€00 42€00

*70% merlot, 30% cabernet sauvignon. Nez épicé et fumé.*

*Bouche souple et équilibrée. Accord : viandes marinées ou grillées.*

## LES DIGESTIFS

Calvados ..... 5 cl 8€00

Cognac Chabasse Vs de luxe ..... 5 cl 8€00

Cognac Chabasse Xo ..... 5 cl 19€00

Get 27, Get 31 ..... 5 cl 8€00

## LES BOISSONS CHAUDES

Café ..... 2€50

Noisette ..... 2€50

Thé Damman ..... 4€00

Décaféiné ..... 2€50

Irish Coffee ..... 9€50

Café Charentais ..... 9€50



## LES APÉRITIFS

Gin Tonic du 13, 12 d .....	9€00
Whisky Clan Campbell, 6 d .....	4€00
Whisky Jack Daniel's, 6 d .....	7€00
Mojito, 12 d .....	9€00
Kir, 12 d .....	4€00
Kir Royal, 12 d .....	9€00
Pineau Charentais blanc ou rouge, 12 d .....	4€00
Cognac Schweppes, 12 d .....	9€00
L'apéro du 13, 12 d .....	4€00
Ricard, 12 d .....	4€00
Américano maison, 12 d .....	9€00
Spritz, 12 d .....	9€00
Cocktail sans alcool, 12 d .....	7€50
Virgin Mojito, 12 d .....	8€00

## LES CHAMPAGNES

	10 cl la coupe	75 cl bouteille
Champagne Tsarine Utra Brut cuvée « Orium » .....	8€00	50€00

34% Chardonnay 33% Pinot Meunier 33% Pinot Noir. Dosage de 3gr de sucre par litre .  
Vieillessement en cave de 36 mois minimum. Fines bulles. Le nez emprunt d'un subtil mélange de fleurs d'acacia, de notes empyreumatiques et de fruits jaunes (abricot, pêche et mirabelle) s'ouvre délicieusement sur des fragrances d'oranges amères et de réglisse. La bouche ample et soyeuse s'achève sur une finale tonique et minérale pour en faire un champagne remarquable d'équilibre.

Gosset Grand blanc de blanc .....	78€00
100% chardonnay. Cuvée élégante fine et fraîche. Ce champagne brut est idéal pour l'apéritif et s'associera parfaitement avec les produits de la mer.	

## LES BIÈRES PRESSION

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

## LES SODAS BOUTEILLE

Orangina, 25 cl .....	3€90
Ice-Tea, 25 cl .....	3€90
Limonade, 25 cl .....	3€90
Oasis Tropical, 25 cl .....	3€90
Schweppes Tonic, 25 cl .....	3€90
Schweppes agrumes, 25 cl .....	3€90
Jus de fruits Granini, 25 cl .....	3€90
Coca-Cola, 33 cl .....	3€90
Coca-Cola Zéro, 33 cl .....	3€90
Perrier, 33 cl .....	3€90
Sirop à l'eau, 33 cl .....	2€50

## LES EAUX MINÉRALES

Abatilles plate ou pétillante, 50 cl.....	3€50
Abatilles plate ou pétillante, 75 cl.....	6€00
Perrier, 33 cl .....	3€90
Supplément sirop .....	1€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, 9€00 ..... les 6, 15€00
Camembert rôti au four .....	12€00
Saumon gravlax et sa gaufre à l'aneth .....	15€00

## LES PLANCHES AU CHOIX

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

La Fromage, assortiment de fromage du moment

18€00

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 .....	14€00	18€00	22€00
La Fine N°3 .....	12€00	16€00	20€00
La N°4 .....	10€00	12€00	16€00
<u>Les huîtres spéciales Krystal N°3</u> .....	16€00	24€00	30€00
<u>Les huîtres spéciales Gillardeau N°3</u> .....	18€00	27€00	33€00

## LES CRUSTACÉS (mayonnaise, aïoli, curry maison)

Soupe de poissons .....	13€00
Crevettes roses, 12 pièces .....	12€00
Le pot du bulots, 12 pièces .....	12€00
Langoustines, 6 pièces .....	14€00
Les 4 pinces de Crabe .....	20€00
1/2 Homard Canadien .....	27€00
Le Homard entier Canadien .....	49€00
Caviar de France N°3 (Biganos), 10 gr .....	47€00
Fruits de mer farcis (huîtres et coquillages) .....	19€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)

72€00

6 huîtres fines N°3, 6 huîtres N°3 spéciales, bulots, amandes, 6 crevettes roses, crevettes grises, un tourteau, 4 langoustines.

## PLATS

**La pierre du 13**, filet de bœuf à cuire soi-même sur sa pierre,

accompagné d'un gratin dauphinois, de salade et deux sauces au choix..... 32€00

Sauce supplémentaire .....

au choix curry, aïoli, mayonnaise aux herbes

9€00

## LE MENU DES PETITS DU 13

+ 1 CADEAU

un Hot dog ou 6 crevettes ou 2 tranches de jambon blanc + chips ou gratin + 1 boule de glace ou compote ou mousse au chocolat

## LES DESSERTS DE LA MAISON

La mousse au chocolat .....	8€00
Le Baba au rhum raisin façon du 13 .....	9€00
Le dessert du moment .....	8€00
Profiteroles, choux, glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées .....	8€00
La fabuleuse crêpe Suzette flambée sur son chariot .....	12€00
Fromage blanc au cognac .....	8€00
Tiramisu .....	8€00
Café ou thé gourmand (panaché de 3 desserts) .....	8€00
Champagne gourmand Tsarine Orium (panaché de 3 desserts) .....	15€00

## LES GLACES

1 boule .....	3€00
2 boules .....	5€00
3 boules .....	6€00
Parfums : vanille, fraise, chocolat, pomme, citron, schtroumpfs, café, menthe-chocolat, passion, melon, rhum-raisin, caramel beurre salé	

Supplément chantilly .....

Poire belle Hélène, 2 boules glaces vanille, poire, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées .....	8€00
---	------

Pêche Melba, 2 boules glace vanille, pêches, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes effilées .....	8€00
---	------

After eight, glace menthe chocolat, Get 27 .....	8€50
--	------

Trou Normand, sorbet pomme, calvados .....	8€50
--	------

Charentaise, sorbet melon, galette charentaise, Pineau charentais .....	9€00
---	------

Colonel, sorbet citron, vodka .....	8€50
-------------------------------------	------

Dame blanche, 2 boules glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées .....	7€50
---	------

Banana split, glace vanille, chocolat et fraise, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées, banane .....	
--	--

Chocolat liégeois, 2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées .....	7€50
---	------

Café liégeois, 2 boules café, coulis café, chantilly, amandes effilées .....	7€50
--	------

Schtroumpfette, 2 boules Schtroumpf, chantilly, coulis de fruits rouges, bonbons Schtroumpf .....	8€00
---	------

Vacherin fruit rouges, glace vanille, coulis de fruits rouges, meringue .....	9€50
---	------