

Tout les prix sont en €, TTC



Service compris

BOISSONS FROIDES :

Coca/Coca Zéro	3.00
Orangina	3.00
Ice Tea	3.00
Schweppes Agrum/Tonic	3.00
Limonade	2.30
Diabolo	2.50
Jus de fruits	3.00
Sirop à l'eau	1.50
Lait Froid	2.00

BOISSONS CHAUDES

Café	1.50
Noisette	1.60
Déca	1.60
Grand café	2.80
Café crème	2.90
Chocolat chaud	3.00
Chocolat/Café Viennois	3.50
Thé/Infusion	2.50
Irish Coffee	6.50

EAUX

Badoit rouge 33CL	2.90
Vittel 25CL	2.80
San Benedetto Plate 75cl	3.50
San Benedetto Pétillante 75cl	3.50

Supplément sirop : 0.20

BIÈRE PRESSION :

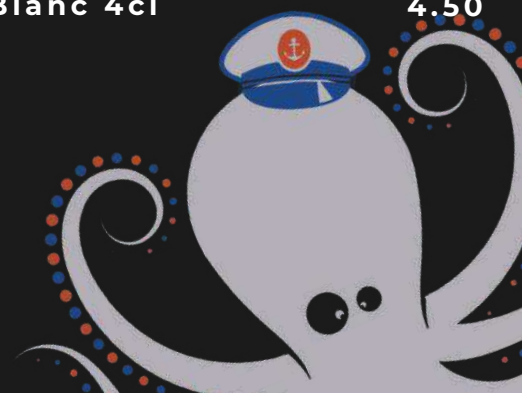
	15CL	25CL	50CL
Atlantic (bière locale)	1.80	2.90	5.80
Atlantic Grand Cru	2.00	3.90	7.80
Bière du moment	2.00	3.90	7.80
Panaché/Monaco		2.90	5.80
Picon		3.90	7.80

BIÈRE BOUTEILLE :

Kriek Mort Subite 33cl	5.00
Triple Karmeliet 33cl	5.00
Jack Beer 33cl Pale Ale (bière locale)	5.00
Hoegaarden Blanche 33cl	4.50
Desperados 33cl	4.50
Heineken 33cl	3.20
Bière sans alcool 25cl	3.20

APÉRITIFS

	2 CL	4 CL
Anisés/Ricard/Berger	2.50	4.50
Whisky (Clan Campbell)	2.50	4.50
Martini (Blanc ou Rouge) 5cl		3.50
Suze 5cl		3.50
Porto 5cl		3.50
Pineau (Blanc/Rouge) 5cl		3.50
Kir (Mûre/Pêche/Cassis) 10cl		1.80
Kir Royale 12cl		7.50
Gin/Vodka/Rhum Blanc 4cl		4.50



Tout les prix sont en €, TTC



Service compris

RHUMS DE DÉGUSTATION :

	4CL
Ron Millonario 15 ans (Pérou)	6.00
Diplomatico Réserve Exclusiva (Venezuela)	6.00
Bumbu (Panama)	6.00
The Arcane Extraroma (Île Maurice)	6.00
Don Papa (Philippines)	6.00

RHUM ARRANGÉS FAIT MAISON :

Banane Flambée	3.50/4CL
Poire Carambar	
Passion Framboise	
Mangue Passion	
Litchis de la Réunion	
Figues Blanches	
Nico'Vitaminé (Carotte Orange Citron)	
Sahara(Fruits sec)	
Noix de macadamia Vanille (Ti'Ced)	
Punch Coco (8cl)	
Punch Planteur (12cl)	

DIGESTIFS :

Get 27/31/Menthe Pastille 4cl	4.00
Sève feu de joie 4cl	4.00
Crème de Whisky	4.00
Eaux de vie 4cl	4.00
Cognac VS/Armagnac/Calva 4cl	4.00
Cognac XO 4cl	6.00

WHISKYS SUPERIEURS :

	2CL	4CL
Chivas	3.50	6.90
Glenfidditch 12 ans	3.50	6.90
Cardhu 12 ans	3.50	6.90
Oban 14 ans	3.50	6.90
Jack Daniel's	3.50	6.90

Plateau dégustation

Rhum 3x2cl

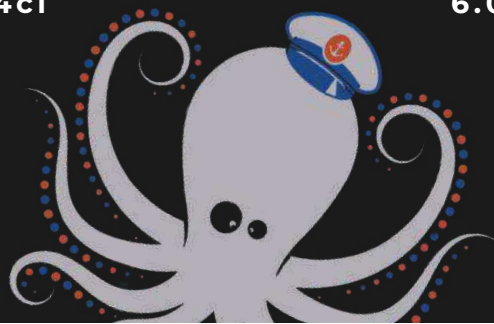
5 €

A choisir parmi nos rhums arrangés
fait maison

Planche apéro

(charcuterie et fromage)

8€



Tout les prix sont en €, TTC



Service compris

VIN BLANC

	Verre	Bouteille
Muscadet AOP	3.00	13.90

«Domaine des Garotteries»

Nez agréable aux arômes de fruits exotiques et d'agrumes. Accompagnera vos fruits de mer, poissons en sauce ou Blanquette d'encornets.

Bordeaux AOP, Château Fontoy	3.00	13.90
-------------------------------------	-------------	--------------

«Entre deux mers»

Arômes d'agrumes et de fleurs blanches avec une belle vivacité, à déguster avec Huitres, saumon fumé et poissons grillés.

Chardonnay pays d'OC IGP	3.50	14.90
---------------------------------	-------------	--------------

«Vignes Antiques»

Belle robe dorée, nez aux notes d'agrumes et de fruits exotique, bouche ample avec dominante de fruits frais, idéal avec notre assiette Terre et Mer, viandes blanches et fromages.

Côtes de Cascoigne Moelleux	4.00	15.90
------------------------------------	-------------	--------------

«Domaine de Joy»

Légèrement sucré, c'est un vin aux arômes d'ananas, de poire et une fraîcheur en fin de bouche, vin facile à boire. Idéal en apéritif, sur un foie gras et en dessert, il est aussi surprenant avec les plats exotiques.

VIN ROSÉ

	Verre	Bouteille
Pays d'OC, IGP	3.00	13.90

«Moment de Plaisir»

Robe pétale de rose, nez fruité et intense, bouche souple et fruitée. Très agréable en apéritif avec de la charcuterie, sur des grillades ou une salade composée.

Cabernet d'Anjou AOP, Michel Laurent	3.00	13.90
---	-------------	--------------

Vin rosé tendre, gourmand et fruité, idéal pour l'apéritif, mais aussi à découvrir sur des plats exotiques ou des desserts aux fruits comme la Pavlova

Mareuil, AOP, Château de Rosnay	3.50	14.90
--	-------------	--------------

«La Favorite»

Arôme de fruits, souple et délicat, ce vin régional accompagnera à merveille une salade de chèvre, un fish&chips et vos fromages

Ile de Beauté, IGP	3.50	14.90
---------------------------	-------------	--------------

«San Pieru»

Vin frais et subtil, aux notes de fruits rouges et de fleurs de garigue, vous l'apprécier sur une soupe de poisson, de la charcuterie, ou un poisson grillé.

VIN ROUGE

	Verre	Bouteille
Pays d'Oc Merlot, IGP	3.00	13.90

«Vignes Antiques»

Vin ample, généreux, avec des notes de fruits rouges, légèrement épicé, accompagnera viandes rouges, blanches et fromages légers.

Mareuil AOP, Château de Rosnay	3.50	14.90
---------------------------------------	-------------	--------------

«La Favorite»

Cabernet Franc/ Gamay
Vin léger et soyeux, peut accompagner vos salades, viandes, fromages, mais aussi les poissons.

Côtes de Bourg, AOP	4.00	15.90
----------------------------	-------------	--------------

«Château de la Haute Libarde»

Notes de fruits rouges et notes grillées, vanillées, à déguster sur une bonne entrecôte, un magret de canard ou tout un éventail de fromages.

Ile de Beauté, IGP	3.50	14.90
---------------------------	-------------	--------------

«San Pieru»

Bouche croquante et soyeuse aux notes de fruits rouges, aromatique au finale d'épices et de réglisse, ce vin Corse saura vous ravir en accompagnement de charcuterie, d'une brochette, ou d'une viande grillée.

VINS PICHET ET CIDRE

	25cl	50cl
Rouge/Blanc/Rosé	2.50	4.90

IGP Vin de Pays Charentais en direct du producteur, léger et agréable

Bolée	Bouteille
-------	-----------

Cidre Doux ou Brut	3.50	10.50
---------------------------	-------------	--------------

CHAMPAGNE SERVENAY ET FILS

Brut ou Demi-Sec,
Robe or pâle, bulles fines, nez floral, fruité et mentholé, bouche équilibrée, franche à l'attaque, note de fruits secs et de pâtisseries.

Coupe	Bouteille
7.50	35.00



Tout les prix sont en €, TTC

A LA CARTE

Service compris

FRUITS DE MER ET POISSONS

ASSIETTE D'HUITRES N°4

(PRODUCTEUR LOCAL)

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

(BULOTS CREVETTES HUÎTRES)

SOUPE DE POISSON

(ROUILLE CROÛTON FROMAGE)

BAR/DORADE RÔTI ENTIER, LÉGUMES DE SAISON

ASSIETTE TERRE ET MER

(FOIE GRAS SAUMON FUMÉ ET MAGRET CANARD FUMÉ MAISON)

MOULES FRITES SAUCE MARINIÈRE OU ROQUEFORT

(SELON SAISON)

FISH AND CHIPS

(BEIGNETS DE POISSONS FRAIS, PRÉPARÉS À LA MINUTE SERVIS AVEC FRITES)

PAR 6 : 8.90 PAR 9 : 11.90 PAR 12 : 14.90

17.00

6.90

18.00

13.50

12.90

13.90

CÔTÉ BRASSERIE

PLAT DU JOUR

11.50

MELON PINEAU DES CHARENTES

8.50

(PINEAU BLANC OU ROUGE)

PLAT BRASSERIE DU MOMENT

12.50

(SELON SAISON)

BURGER DU CHEF AVEC FRITES

14.90

SALADE DU MOMENT

13.50

(VOIR SERVEUR)

ENTRÉE DU JOUR

6.90

(VOIR ARDOISE)

LES DESSERTS DE L'AIR MARIN

PROFITEROLES 1 GROS CHOUX MAISON 4.90

2 GROS CHOUX MAISON 6.90

(GLACE VANILLE, ACCOMPAGNÉ DE SAUCE CHOCOLAT,
LE TOUT AVEC CRÈME FOUETTÉE MAISON ET AMANDES EFFILÉES)

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON 6.50

(COQUE DE CHOCOLAT, MERINGUES CHANTILLY MAISON)

NOUGAT GLACÉ MAISON 6.50

ASSIETTES DE 3 FROMAGES ET SALADE 4.90

FROMAGE BLANC 3.00

(NATURE, COULIS DE FRUITS, CAMEL, MIEL, SUCRE)

BOULES DE GLACES 1 BOULE 2.00

2 BOULES 3.90

3 BOULES 4.90

(À CHOISIR PARI MI NOTRE VARIÉTÉ DE PARFUMS)

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE 1.00

LE COIN CARNIVORE

ASSIETTE DE FOIE GRAS

10.50

ENTRECÔTE

17.50

(250GR ENVIRON ACCOMPAGNÉE DE FRITES)

MAGRET DE CANARD ENTIER

17.50

(300GR ENVIRON ACCOMPAGNÉ DE FRITES)

PIÈCE DU BOUCHER

11.50

(SELON ARRIVAGE, ENVIRON 180GR ACCOMPAGNÉE DE FRITES ET SAUGE AU CHOIX)

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

15.00

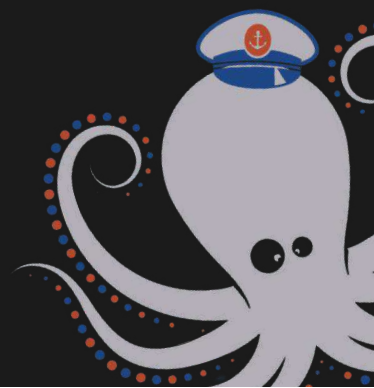
(250GR ENVIRON AVEC SES CONDIMENTS ACCOMPAGNÉ DE FRITES)

PLATEAU DE FRUITS DE MER

(PAR PERSONNE : 1/2 TOURTEAU 5 HUITRES 6 LANGOUSTINES 6
CREVETTES BULOTS MAYONNAISE ET CITRON)

A COMMANDER 48H A L'AVANCE

35 € / PERSONNE



FORMULE DÉTENTE 25.00

ENTRÉE PLAT / PLAT DESSERT 21.00

CETTE FORMULE CHANGE RÉGULIÈREMENT EN FONCTION DES SAISONS ET DES ENVIES DU CHEF, MERCI DE CONSULTER L'ARDOISE OU DE DEMANDER CONSEIL AUPRÈS DE NOS SERVEURS.

ENTRÉE

-ASSIETTE TERRE ET MER

(MAGRET DE CANARD, FOIE GRAS, SAUMON, LE TOUT FUMÉ MAISON)

-OU ASSIETTE DE 6 HUÎTRES N°4

(PRODUCTEUR LOCAL)

-OU ENTRÉE DE SAISON

PLAT

-DORADE/BAR RÔTIE

-OU BLANQUETTE D'ENCORNETS

-OU VIANDE DU MOMENT

DESSERT

-PROFITEROLE

(UN GROS CHOUX MAISON GLACE VANILLE SAUCE CHOCOLAT CRÈME FOUETTÉE ET AMANDE EFFILÉES)

-OU COUPE GLACÉE

(VOIR CARTE DES COUPES GLACÉES)

-OU NOUGAT GLACÉE

-OU PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON

FORMULE EXPRESS 14.90

SERVIE TOUT LES JOURS SAUF LE VENDREDI SOIR ET SAMEDI SOIR

ENTRÉE-PLAT/PLAT-DESSERT 13.50

ENTRÉE

-ENTRÉE DU JOUR

-OU SOUPE DE POISSON

-OU ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

PLAT

-PLAT DU JOUR

-OU PIECE DE BOUCHER FRITES SALADE

SAUCE AU CHOIX (ROQUEFORT/POIVRE/ÉCHALOTE)

-OU PLAT BRASSERIE DU MOMENT

-OU MOULES FRITES SELON SAISON

DESSERT

-DESSERT DU JOUR

-OU GLACE 2 PARFUMS AU CHOIX

-OU FROMAGE BLANC

(COULIS SUCRE OU MIEL)

-OU ASSIETTE DE FROMAGE

FORMULE ENFANT JUSQU'A 12 ANS 8.50

FISH AND CHIPS

STEAK FRITES

JAMBON BLANC FRITES

DEUX BOULES DE GLACE

FROMAGE BLANC

BOISSON 20CL

(COCA LIMONADE SIROP DIABOLO)

Tout les prix sont en €, TTC

Service compris

