

VINS ROUGE

Photo	Nom	Description	Au verre (15cl)	La bouteille
	AOP Cotes du Rhône Domaine de la Berthète	Grenache/ Syrah Vin Tanique avec des notes de fruits rouges et d'épices	2.50€	11.90€
	AOP Mareuil ROUGE Château de Rosnay «La Favorite»	Cabernet Franc/ Gamay Vin léger et soyeux, peut accompagner les poissons	/	13.90€
	AOP Côtes de Bourg Château de la haute Libarde	Notes de fruits rouges et notes grillées, vanillées	/	14.90€
	AOP Médoc CRU BOURGEOIS Château du Périer	Arômes complexes et bouche profonde et persistante.	4.50€	19.90€

CHAMPAGNE

	AOC Champagne Brut ou 1/2 sec Servenay & fils	Robe or pâle, parcourru de bulles fines, nez florale, fruité et mentholé. Bouche bien équilibré, Franche à l'attaque, enrichie de notes persistantes de fruits secs et de pâtisseries	6.50€	35€
--	---	---	-------	-----

VIN ET CIDRE AU PICHET

VIN	IGP Vin de pays Charentais (Blanc, Rosé ou Rouge)	Vin direct du producteur, agréable et léger	2.5€ (25cl)	4.9€ (50cl)
CIDRE	/	À la bolée ou en 1/2 litre	2.5€ (25cl)	4.9€ (50cl)

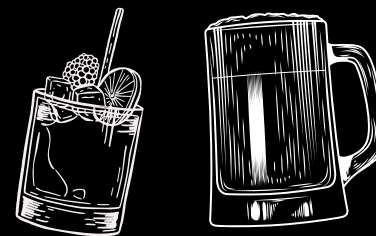
BOISSONS CHAUDES

Café	1,50€
Noisette	1,60€
Café décaféiné	1,60€
Grand café	2,50€
Café crème	2,80€
Cappucino	3,50€
Chocolat	3,00€
Chocolat ou café viennois	3,50€
Thé/infusion	2,80€
Irish coffee	6,50€



BOISSONS FRAICHES, EAUX

Limonade 25cl (servie au verre)	2,00€
Diabolo 25cl (servie au verre)	2,30€
SODA (Coca Cola, Orangina, Schweppes...)	3,00€
Jus de fruits (orange, ananas, abricot, pomme, pamplemousse)	3,00€
Lait froid	2,00€
Badoit litre	3,90€
Badoit 50cl	3,20€
Badoit rouge 33cl	2,90€
Evian 100cl	3,90€
Evian 50 cl	3,20€
Vittel 25 cl	2,80€
Sirop à l'eau	1,50€
Supplément sirop	0.30€



BIERES PRESSION

	0,15cl	0,25cl	0,5cl
1664	1,80€	2,90€	5,50€
Grimbergen	2,00€	3,50€	6,90€
Panaché	2,00€	2,90€	5,50€
Monaco/Tango		2,90€	5,50€
Picon bière		3,90€	6,90€

BIERES BOUTEILLES

Guinness 33cl	3,90€
Tiger Bock Brune 27,5cl	3,20€
Lindemans kriel 25cl	3,20€
Desperados 33cl	3,90€
Hoegaarden Blanche 33cl	3,90€
Heineken 33cl	3,90€
Bière sans alcool 25cl	2,90€

APERITIFS

	2cl	4cl
Anisés, Ricard, Berger	2,50€	4,50€
Whisky (Clan Campbell, paddy)	2,50€	4,50€
Whisky supérieur 12 ans (Chivas, Glenfiddish...)	3,50€	6,50€
Bourbon (Jack Daniel's, four roses)	3,00€	5,50€
Kir (cassis, mûre, pêche) 10cl		1,80€
Kir royal 12cl		6,90€
Martini blanc ou rouge/Suze/ Porto 5cl		3,50€
Pineau blanc ou rouge 5cl		3,50€
Gin / Vodka / Téquila/ Rhum Blanc 4cl		3,50€
Malibu / Soho / Paoa / Manzana		3,50€
Accompagnement alcool (Soda, jus de fruits)		0,50€
Ti'punch 6cl		5,50€
Mojito 20cl		5,90€

DIGESTIF

Get 27 / 31, marie brizard, menthe pastille	4,00€
Sève feu de joie 4cl	4,00€
Eaux de vie 4cl	4,00€
Cognac / Armagnac VSOP 4 cl	4,00€
Cognac XO 4cl	5,50€
Rhum supérieur 4cl (Don Papa, Diplomatico..)	5,50€
Rhum arrangé	4,50€

cognac et pineau de producteur



cuisine faite maison à partir de produits frais



A LA CARTE

FRUITS DE MER ET POISSONS

Plateau de Fruits de Mer de L'Air Marin 55€00 *pour 2 personnes*
(A commander 48h minimum à l'avance, 10 Huîtres, 1 Tourteau, 12 langoustines, 12 crevettes, bulots, mayonnaise, citron)

ASSIETTE DE 6 HUITRES N°4 : 6€90 / PAR 9 : 9€90 / PAR 12 : 12€90

Soupe de poisson: 5€90
(Servie avec croutons, rouille et fromage râpé)

Fish & Chip's : 11€50
(Beignets de poisson frais, préparé à la minute, servi avec frites)

Moules Frites : 10€50
(Uniquement de Mai à Septembre, sauce au choix, marinière, roquefort ou curry)

COTE BRASSERIE

BURGER DU CHEF : 12,90€

«PETITE BRASSERIE» DU MOMENT : 10,50€
(Uniquement de Octobre à Mai)

POUR LES CARNIVORES

Entrecôte origine france (250g env.) : 16€50

Belle entrecôte façon «côte de Boeuf» (800g env.) : 35€00

Tartare de Boeuf coupé au couteau : 13€50

Pièce du boucher : 10€50

BUFFET D'ENTREES

Buffet d'entrées : **9€90**
ou Buffet d'entrée suivi d'un plat à la carte 3€90

NOS FORMULES

Détente 22€

Plat + Dessert (ou entrée + plat) 18,00€

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

Voir détail
sur Ardoises

Enfant 8€50

Enfants jusqu'à 12ans

Buffet

+ Steak frites ou Fish and chip's
ou Jambon blanc

2 boules de glace ou fromage blanc
+ Boisson 20cl au choix

FORMULE EXPRESS

Formule Express 14,90€

Servi midi et soir sauf samedi soir et soirée à thème

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 12€90

Buffet d'entrées
ou

Soupe de Poissons (servie avec croutons, rouille et fromage rapé)

Plat du jour
ou

Pièce du boucher, frites maison, salade et sauce au choix
(roquefort, poivre ou échalotes)

Plat Brasserie du moment ou moules Frites (selon saison)

Dessert du jour

Assiette de fromages et salade ou Fromage Blanc (sucre, coulis ou miel)

ou
2 boules de glace (parfum aux choix)

DESSERTS

Nos coupes Glacées...

Dame Blanche : 6€90

(3 boules Vanilles, nappage chocolat
et crème fouettée)

Banana Split : 6€90

(Glace vanille, fraise et chocolat,
banane fruit et crème fouettée)

Café ou Chocolat Liégeois : 6€90

(Glace Café ou chocolat, vanille,
sauce café et crème fouettée)

Caramel Liégeois : 6€90

(Glace Caramel, vanille,
sauce caramel et crème fouettée)

Panier de fuits rouges : 6€90

(Glace citron, framboise, coulis de fruits rouge
et crème fouettée)

Exotique : 6€90

(glace Mangue, Noix de coco, vanille,
coulis fruit rouge et crème fouettée)

Colonel (Alcoolisé) : 7€50

(Glace citron vert, Vodka et rondelle de citron vert)

Iceber (Alcoolisé) : 7€50

(Glace Menthe chocolat et Get 27)

... et nos Desserts

Profiteroles

par 2 : 5€90 par 3 : 6€90

Choux maison, Glace vanille, sauce chocolat,
crème fouettée et amandes effilées)

Crème brulée : 6€90

Assiette de 3 Fromage et salade : 3€50

Fromage Blanc : 2€95

(nature, sucre, coulis ou Miel)

Dessert du jour : 3€90

(uniquement du Lundi au samedi midi : Voir Ardoise)

Composez votre coupe

1 boule : 1€80 - 2 boules : 3€50

3 boules : 5€00

Sup Crème fouettée : 1€00

**Organisation de buffet et repas de groupe
jusqu'à 100 personnes demandez nous un devis
(Mariage, CE, associations...)**

VINS BLANC

Photo	Nom	Description	Au verre (15cl)	La bouteille
	Muscadet AOP côtes de grand lieu sur lies Domaine des Garotteries	Nez agréable aux aromes de fruits exotiques et d'agrumes. Bouche fine et fruité avec une finale perlante	3€	12.90€
	Bordeaux AOP Entre deux mers Château de Fontoy	Arômes d'agrumes et de fleurs blanche avec une belle vivacité	3€	11.90€
	IGP Pays d'OC Domaine de la Clapière (Chardonnay/Grenache et Viognier)	Arômes d'ananas, de fruits murs, bouche complexe et minérale. En conversion agriculture biologique (Terra Vitis)	3.50€	12.90€
	IGP Côtes de Gascogne Plaimont Les Charmes	Vin d'apéritif par excellence, attaque sucré puis finale salivante	3.50€	14.90€

VINS ROSE

Photo	Nom	Description	Au verre (15cl)	La bouteille
	IGP Pays d'OC Moment de plaisir	Robe pétale de rose, nez fruité et intense, bouche souple et Fruité	3€	12.90€
	AOP cabernet d'Anjou Michel laurent (Fuité/sucré)	Vin rosé tendre, gourmand et fruité, idéal pour l'apéritif	3€	13.90€
	AOP Mareuil ROSÉ Château de Rosnay «La Favorite»	Aromes de fruits, souple et délicat	/	13.90€
	AOP Côtes de Provence Les Galets de provence	Un grand classique Fleural et épicé	/	14.90€

