

# À partager !

Planche de charcuterie fine Ibérique (saucisson / chorizo / jambon et terrine au piment d'Espelette)	18€
Croque jeune homme (jambon / comté / beurre truffé)	14€
Camembert rôti au miel et thym frais, mouillettes de pain	14€

## Les boissons

### Les apéritifs

Ricard (2cl)	4€
Porto rouge ou blanc (6cl)	4€ <sup>50</sup>
Pineau des Charentes "Normandin-Mercier rosé ou blanc (6cl)	6€
Le Vermouth (6cl)	4€ <sup>50</sup>
▲ Vermouth rouge	
▲ Vermouth blanc	
Suze (4cl)	4€ <sup>50</sup>
Kir vin blanc (12cl)	5€
Kir pétillant maison (12cl)	8€ <sup>00</sup>
Alliance, pétillant bordelais, crème de fruits	
Kir Impérial (12cl) Champagne Veuve Cliquot Réserve, crème de fruits	15€
Single malt (4cl)	11€
Baby (2cl)	5€ <sup>50</sup>
▲ Dalwhinnie (15 ans d'âge)	
▲ Lagavulin (16 ans d'âge)	
<b>Whisky Français M&amp;B SPIRITS distillerie du Poitou</b>	
▲ BAILLARGEGAIL "single malt tourbé	
Jack Daniel's (4cl)	8€
Baby (2cl)	4€

### Les digestifs

Rhum arrangé maison (4cl)	5€
Rum Diplomatico (4cl)	10€
Zacapa 23 d'âge (4cl)	15€
<b>Cognac Maison Normandin Mercier</b>	
Cuvée 150 ans (4cl)	18€
Fine champagne (4cl)	15€

### Les bulles

Vouvray Gautier (15cl)	8€
Champagne Veuve Clicquot Réserve (15cl)	15€

### Les cocktails maison

Americano maison (9cl)	11€
Campari 5 cl, Vermouth rouge 2 cl, eau gazeuse 2 cl	
Le Rendez-Vous maison (25cl)	11€
3 cl de gin 2 cl de grand marinier 5 cl de citron vert 15 cl de jus exotique	
Mojito (25cl)	11€
Rhum Havana ambré 5 cl, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe et eau gazeuse	
Mojito fruits rouges (25cl)	11€
Rhum Havana ambré 5 cl, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, fruits rouges et eau gazeuse	
Spritz (25cl)	11€
Mionetto Aperitivo 6 cl, Prosecco 10 cl, eau gazeuse	

Spritz Saint Germain (25cl)	11€
Saint Germain 5 cl, Prosecco 10 cl, eau gazeuse	
Gin fizz (25cl)	11€
4 cl de gin, 10 cl de jus de citron 20 cl de schweppes	
Piña colada (25cl)	11€
4 cl de rhum, crème de coco et 20 cl de jus d'ananas	

### Les bières pression

	25cl	33cl	50cl
Grimbergen	4€ <sup>50</sup>	5€ <sup>80</sup>	7€ <sup>80</sup>
Bière du mois	4€ <sup>50</sup>	5€ <sup>80</sup>	7€ <sup>80</sup>

### Les bières bouteille

IPA Bio de Montmorillon (33cl)	8€
--------------------------------	----

### Au fil de l'eau

	0,75L
Chateldon	6€
Eau aquachiar* micro-filtrée plate	3€ <sup>50</sup>
Eau aquachiar* micro-filtrée gazeuse	3€ <sup>50</sup>

\* Démarche éco responsable kilomètre 0

### Les sodas / Les Jus

Les sodas (25cl)	3€ <sup>80</sup>
Fuze Tea, Orangina, Schweppes tonic, Limonade	
Les sodas (33cl)	3€ <sup>80</sup>
Coca Cola / Coca Zéro, Badoit Rouge	
Jus de fruits ANDROS « le fruit signature » (25cl)	5€ <sup>50</sup>
Orange yuzu, abricot romarin, pomme verveine	
Tomate menthe, ananas citron vert, fraise basilic	

### Le cocktail sans alcool

Paradise dream (25cl)	7€ <sup>50</sup>
20 cl de jus d'ananas 5 cl cascade de saveur fraise, framboise 1 pêche blanche	
Caribbean SUN (25cl)	7€ <sup>50</sup>
20 cl de jus d'exotique, 5 cl de saveur kiwi et orange	
Coconut King (25cl)	7€ <sup>50</sup>
20 cl de jus d'ananas, 5 cl de délices des îles à la crème de coco	
Peace and love (25cl)	7€ <sup>50</sup>
20 cl de jus d'orange, 5 cl parfum tequila jasmin, violette & hibiscus	

### Les boissons chaudes

Café, Décaféiné (5cl)	2€ <sup>50</sup>
Café, Décaféiné double (10cl)	4€ <sup>80</sup>
Thé ou infusion (18cl)	
<b>Kodama Alchimistes infuseurs</b>	4€ <sup>20</sup>
Coffret de thés et d'infusions à votre disposition	



## Les entrées

- V Pâté croûte végétarien, pickles de choux-fleurs, oignons 12€
- Duo de foie-gras, poêlé / mi-cuit, marmelade et gel de clémentine 18€<sup>50</sup>
- Cassolette de cuisses de grenouille ail et persil 16€
- Carpaccio de St Jacques de Normandie, salpicon mangue citron vert gingembre 18€
- Compression de raie au citron vert, mousseline safranée 13€

## Les incontournables Végétariens

- V Burger végé galette de lentilles, raclette sauce BBQ et oignons frits 16€
- V Arancini crème de truffe et parmesan, minestrone de légumes, huile d'olive vierge 21€

## Les poissons

- Lotte au beurre d'agrumes, poireaux fumés, écume d'ail noir 25€
- St Jacques, mousseline de panais à la vanille, lardo di Colonnata et jus Xérès 27€
- Lieu jaune en croûte d'algues, carottes glacées, sauce mouclade 24€
- Fish & chips, béarnaise oxygénée 20€

## Les Viandes

- Burger : Black burger, steak de bœuf français 170g, tomme de Savoie, sauce barbecue, lard et roquette 19€
- Côte de veau française (*environ 300gr*), crème de morilles, champignons sautés 28€
- Filet de bœuf fumé au thym, croustillants de pomme de terre, sauce Périgueux 28€
- Suprême de volaille jaune, pleurotes, fine purée de carotte, sauce poulette et coulis herbes fraîches 24€
- Tranche épaisse de foie de veau, vinaigre de framboise "Huilerie de Neuville du Poitou", écrasé de pomme de terre 20€

## Les fromages

- Assiette de fromages gourmands (*sélection de fromages / marmelade*), verre de vin du sommelier 15€
- Assiette de fromages gourmands (*sélection de fromages / marmelade*) 9€<sup>50</sup>
- Planche de 4 fromages à partager 18€

## Les desserts

- Café ou Rhum arrangé gourmand: *truffe chocolat / rocher coco / florentin aux amandes / pâte de fruits maison / tartelette passion* 11€
- Champagne gourmand : *truffe chocolat / rocher coco / florentin aux amande / pâte de fruits maison / tartelette passion* - 15 cl de Veuve Cliquot réserve 20€
- Noix de coco en trompe l'œil façon piña colada 11€
- Éclair Paris-Brest version XXL (*à partager*) 18€
- La mangue en texture 9€
- Crème légère chocolat, tuile fine au cacao, coulis chocolat caramel 9€

- Plat proposé dans le menu Au fil du temps
- V Plat végétarien

NOS PLATS DEMANDENT UN TEMPS DE PRÉPARATION DE 20 MINUTES SUIVANT LES CUISSONS

LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE  
PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

# AU fil du temps

Hors supplément

38€

Duo de foie-gras, poêlé / mi-cuit, marmelade et gel de clémentine  
(Supplément 6€)

ou

Compression de raie au citron vert, mousseline safranée



Lieu jaune en croûte d'algues, carottes glacées, sauce mouclade

ou

Suprême de volaille jaune, pleurotes, fine purée de carotte, sauce poulette et coulis herbes fraîches



La mangue en texture

ou

Crème légère chocolat, tuile fine au cacao, coulis chocolat caramel

## L'Ardoise

le midi, du lundi au samedi

Entrée - Plat - Dessert 22€<sup>90</sup>

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 17€<sup>90</sup>

Plat 15€<sup>90</sup>

## Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

Plat - Dessert - Boisson

14€



## La table du chef

Un moment privilégié  
avec le chef autour  
d'un menu Inspiration

en 5 services 59€ avec accord mets & vins 83€

De 4 à 10 personnes **sur réservation uniquement**



## Les Vins blancs

	12cl	75cl
CE - Le Bordeaux blanc - <i>vin en bouteille consignée</i> 51% Sauvignon blanc, 34% Sémillon, 15% Muscadelle 	6€	25€
Sauvignon AOC Haut Poitou - Domaine de Villemont 100% Sauvignon blanc	5€ <sup>50</sup>	24€
'S' Domaine Ampelidae IGP Val de Loire 100% Sauvignon	5€ <sup>50</sup>	24€
IGP Gascogne Villa Chambre d'Amour moelleux Gros Manseng Sauvignon	6€	25€
Paon Perché « cuvée verticale » bio Vin de France (Jaunay-Marigny) 85% Sauvignon blanc, 15% Sauvignon gris	8€	30€
Ardèche IGP Granges de Mirabel Bio 100% Viognier	7€	28€
AOC Mâcon-Lugny Les Crays - Maison Joseph Drouhin 100% Chardonnay	8€	30€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€	25€

## Les Vins rouges

'K' Domaine Ampelidae IGP Val de Loire 100% Cabernet franc	5€ <sup>50</sup>	24€
Chinon rouge Marc Bredif 100% Cabernet franc	6€	26€
Languedoc Baron D'Oppia 40% Syrah, 40% Grenache, 20% Carignan	5€	22€
Graves «Château LANGLET» 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon	9€	35€
Crozes Hermitage Petite ruche - Maison Chapoutier 100% Syrah	9€	32€
Château Le Puy Emilien - Bordeaux Vin de France 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon		42€
Sancerre Comte Lafond 100% Pinot noir		51€
Haut-Medoc château Sociando-Mallet Cabernet Sauvignon, 55% Merlot, 40% Cabernet franc 5%		60€
Bordeaux château domaine des Lucques "Graves" 100% Merlot		40€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€	25€

## Les Vins rosés

Jolie terre IGP méditerranée Syrah, Grenache	5€	25€
Minuty M Côtes de Provence Semillon, Rolle, Ugnly blanc	8€	32€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€	25€

## Les Champagnes

Veuve Clicquot Brut réserve privé	70€
Moët & Chandon rosé	70€
Ruinart blanc de blanc "magnum"	215€