

Les apéritifs

Ricard (2cl)	4€
Porto rouge ou blanc (6cl)	4€ ⁵⁰
Pineau des Charentes "Normandin-Mercier rosé ou blanc (6cl)	6€
Le Vermouth (6cl)	4€ ⁵⁰
▲ Vermouth rouge	
▲ Vermouth blanc	
Suze (4cl)	4€ ⁵⁰
Kir vin blanc (12cl)	5€
Kir pétillant maison (12cl)	8€ ⁰⁰
<i>Alliance, pétillant bordelais, crème de fruits</i>	
Kir Impérial (12cl) Champagne Veuve Clicquot Réserve, crème de fruits	15€
Single malt (4cl)	11€
Baby (2cl)	5€ ⁵⁰
▲ Dalwhinnie (15 ans d'âge)	
▲ Lagavulin (16 ans d'âge)	
Whisky Français M&B SPIRITS distillerie du Poitou	
▲ 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€
Cognac Maison Normandin Mercier	
Cuvée 150 ^{ème} (4cl)	20€
Fine champagne (4cl)	15€

Les champagnes / Les bulles

Vouvray Gautier (15cl)	8€
Champagne Veuve Clicquot Réserve (15cl)	15€
Joseph Perrier Rosé (15cl)	17€
Champagne Veuve Clicquot Brut Réserve privé (75cl)	70€
Joseph Perrier Rosé (75cl)	80€
Joseph Perrier Blanc de Blancs "magnum"	180€

Les cocktails maison

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

Sangria Blanche (25cl)	9€
<i>Citron vert 2 cl, Prosecco 10 cl, jus d'ananas 10 cl</i>	
Moscow Mule (20cl)	11€
<i>Vodka 5 cl, sucre de canne 1.5 cl, citron vert 1.5 cl, Ginger Beer 8 cl, feuilles de Menthe</i>	
Magarita a l'ananas Fumé (10cl)	11€
<i>Cointreau 3 cl, Tequila 3 cl, citron vert 2 cl, de jus d'ananas 3 cl, tranche ananas fumé</i>	
Hennessy Margarita (25cl)	11€
<i>Cognac Hennessy VS 4 cl, jus de citron vert 2 cl, liqueur orange 1.5 cl sirop d'agave, tranche de citron vert, sel</i>	




Les bières pression

	25cl	33cl	50cl
Atlantic Blonde	4€ ⁵⁰	5€ ⁸⁰	7€ ⁸⁰
Atlantic Grand Cru	4€ ⁵⁰	5€ ⁸⁰	7€ ⁸⁰

Les bières bouteille

IPA Bio de Montmorillon (33cl)	8€
La Rocheloise - blonde (33cl)	7€ ⁵⁰
La Rocheloise - ambré (33cl)	9€
La Rocheloise - APE (33cl)	9€
La Jack Beer - Triple 8.5° (33cl)	7€ ⁵⁰

Au fil de l'eau

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

* Démarche éco responsable kilomètre 0

Les sodas / Les Jus

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

Les cocktails sans alcool

Paradise dream (25cl)	7€ ⁵⁰
<i>20 cl de jus d'ananas 5 cl cascade de saveur fraise, framboise 1 pêche blanche</i>	
Coconut King (25cl)	7€ ⁵⁰
<i>20 cl de jus d'ananas, 5 cl de délices des îles à la crème de coco</i>	
Smoothie maison (25cl)	8€
<i>Subtile mélange de fruits frais de saison et glace</i>	

Les boissons chaudes

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



Les entrées

- V Asperges blanches de pays juste tiédies, mousseline à la noisette et son feuilleté au sésame 14€
- Langoustines rôties, croquette de pieds de cochon, sauce ravigotte 16€
- Œuf bio parfait de ferme aux épinards frais, truite fumée et chips de pain 12€
- Tartare de thon, riz croustillant, wakamé et mayonnaise sriracha 15€

Les incontournables Végétariens

- V Ravioles ricotta, salade de petits pois à la menthe, crémeux d'épinards 20€
- V Bagel au fromage frais, avocats et jaune d'œuf confit, salade de légumes croquants 16€
- V Linguines au pesto, burratina et pistaches 18€

Les poissons

- Tronçon de turbot rôti, asperges et Fregola Sarda, jambon cébo Ibérique, jus réduit 29€
- Filet de bar, croute de Timut, le tout petits pois, beurre d'agrumes 25€
- Maquereaux à la flamme marinés au soja, travail autour de la carotte et framboise 20€
- Fritto-Misto (gambas et encornets), grenailles et sauce grecque aux herbes 20€

Les Viandes

- Smash Burger, pain bun, cheddar, mayonnaise aux herbes, oignons et cornichons, frites maison 19€
- Foie Gras poêlé de la maison « Chez Morilles », accompagnement autour de la carotte, gastrique à la mure 26€
- Épaule d'agneau confite en cocotte, grenailles, jus au ras el hanout 24€
- Tartare de bœuf VBF au couteau, préparé et condimenté, frites maison (Réalisé devant vous sur service du soir) 19€
- Demi-magret de canard Français, laqué, coulis d'herbes fraîches, pomme paysanne 22€

Les fromages

- Assiette de fromages gourmands (sélection de fromages / marmelade), verre de vin de 12cl du sommelier 15€
- Assiette de fromages affinés 9€⁵⁰
- Planche de fromages affinés (4 sortes) 18€

Les desserts

- Pistache en trompe l'œil 11€
- Traditionnel Tiramisu maison 10€
(Réalisé devant vous sur service du soir)
- Feuilleté Framboise, chocolat noir extra bitter, et son sorbet maison 9€⁵⁰
- Pavlova, crémeux fraises, sorbet au sésame noir 9€⁵⁰
- Café ou rhum arrangé gourmand (6 assortiments) 11€
- Champagne gourmand (6 assortiments) 15 cl de veuve Clicquot réserve / 15 cl de Joseph Perrier Rosé 20€

- 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

38€

Hors supplément

● Asperges blanches de pays juste tiédies, mousseline à la noisette et son feuilleté au sésame

ou

Œuf bio parfait de ferme aux épinards frais, truite fumée et chips de pain



● Ravioles ricotta, salade de petits pois à la menthe, crémeux d'épinards

ou

Filet de bar, croute de Timut, le tout petits pois, beurre d'agrumes
(Supplément 3€)

ou

Demi-magret de canard Français, laqué, coulis d'herbes fraîches, pomme paysanne



Traditionnel Tiramisu maison
(Réalisé devant vous sur service du soir)

ou

Pavlova , crémeux fraises, sorbet au sésame noir

L'Ardoise

le midi, du lundi au samedi

Entrée - Plat - Dessert 22€90

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 18€90

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 1,5L

AOP Languedoc -La Clape Sarrat de Goundry « Le Planteur » <i>25% Roussanne, 25% de Grenache Blanc, 25% de Macabeo et de 25% Bourboulenc</i>	8€	32€
AOC Haut-Poitou Sauvignon – Domaine de Villemont <i>100% Sauvignon</i>	5€ ⁵⁰	24€
Vin de France bio Paon Perché « cuvée verticale » (86 Jaunay-Marigny) <i>85% Sauvignon blanc, 15% Sauvignon gris</i>	8€	32€
IGP Gascogne Villa Chambre d'Amour moelleux <i>Gros Manseng Sauvignon</i>	6€	25€
AOP Côtes du Rhône Village « Le Clan des Loups » Cellier des Chartreux <i>Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre</i>	7€	28€
AOC Bourgogne « Les Cotilles » Chardonnay <i>100% Chardonnay</i>	8€	32€
Vin de France Bordeaux Château Le Puy « Marie Cécile » <i>100% Sémillon</i>		66€
1846-1925 Marie Cécile <i>Épouse de Barthélemy, c'était une cuisinière réputée. Elle fût une excellente vigneronne pendant la guerre de 1870 en l'absence des hommes.</i>		

Les Vins rouges

IGP Val de Loire 'K' Domaine Ampelidae <i>100% Cabernet franc</i>	5€ ⁵⁰	24€
AOP Saumur-Champigny « Domaine de Nerleux » <i>100% Cabernet franc</i>	6€	26€
IGP Pays D'Oc Marselan « Pure Velvet » <i>100% Marselan</i>	5€	24€
AOC Graves «Château LANGLET» <i>80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon</i>	6€	26€
AOC Crozes Hermitage « Les Petite Ruche » Maison Chapoutier <i>100% Syrah</i>	9€	36€
AOP Maury « Sabina Clos Del Rey » <i>65% grenache noir vieilles vignes, 25% syrah, 10% carignan vieilles vignes</i>	7€	28€
AOC Pic Saint Loup « Château Valflaunes » <i>60% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Carignan Age des vignes</i>		40€
AOC Côtes de Nuits Villages «Albert Bichot » <i>100% Pinot noir</i>		42€
Vin de France Bordeaux « Château Le Puy « Émilien » <i>85% Merlot, 7% Cabernet sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Malbec et 1% Carménère Millésime</i>	50€	90€
1656-1732 Émilien <i>Il est l'un des plus anciens ancêtres Amoreau connus. C'est lui qui donne son nom à notre cuvée historique, reflet de toutes nos parcelles.</i>		
Vin de France Bordeaux Château Le Puy "Barthelemy" <i>Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 15%</i>		150€
1844-1925 Barthelemy <i>L'un des plus illustres vigneron de la famille. Il nous a légué ses camets où il s'interroge sur l'utilité du soufre à la vinification.</i>		

Les Vins rosés

AOC Côtes de Provence « Minuty Prestige » <i>33% Semillon, 33% Rolle, 34% Ugni blanc Semillon, Rolle, Ugni blanc</i>	8€	32€	59€
IGP Saint-Tropez "esprit plage" <i>33% Grenache, 33% Cinsault, 34% Rolle</i>	5€	25€	42€
IGP Côtes Catalanes « Miraflores » Laffage <i>70% Mourvèdre, 30% Grenache Gris</i>	6€	26€	49€

Les Vins mois blanc / rouge / rosé (voir ardoise)

5€ 25€