

À partager !

Planche de charcuteries affinées beurre AOP et condiments	18€
Croque-Monsieur aux saveurs truffées	18€
Rillettes de poisson, Tarama maison et ses toasts	12€
Burrata crémeuse à partager et condiments	11€

Les boissons

Les apéritifs

Ricard (2cl)	4€
Porto rouge ou blanc (6cl)	4€50
Pineau des Charentes "Normandin-Mercier rosé ou blanc (6cl)	6€
Martini (6cl)	4€50
▲ Martini rouge	
▲ Martini blanc	
Suze (4cl)	4€50
Kir vin blanc (12cl)	5€
Kir pétillant maison (12cl)	8€00
Alliance, pétillant bordelais, crème de fruits	
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 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€
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	
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	
Spritz Limoncello (25cl)	11€
Limoncello 5 cl, Prosecco 10 cl, eau gazeuse	
Moscow Mule (20cl)	11€
Vodka 5 cl, sucre de canne 1.5 cl, citron vert 1.5 cl, Ginger Beer 8 cl, feuilles de Menthe	

Magarita a l'ananas Fumé (10cl)	11€
Cointreau 3 cl, Tequila 3 cl, citron vert 2 cl, de jus d'ananas 3 cl, tranche ananas fumé	

Hennessy Margarita (25cl)	11€
Cognac Hennessy VS 4 cl, jus de citron vert 2 cl, liqueur orange 1.5 cl sirop d'agave, tranche de citron vert, sel	

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

Les cocktails sans alcool

Sex and the beach sans alcool (25cl)	7€50
Subtil mélange jus de fruits	
Pina colada sans alcool (25cl)	7€50
5 cl de Coco, 18 cl jus d'ananas et 2 cl jus de citron	

Les boissons chaudes

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

Les plats à la carte



Les plats à la carte - menus

31€

entrée - plat
OU
plat - dessert

*Hors supplément

39€

entrée - plat
dessert

*Hors supplément

Les entrées

- **Velouté de potimarron** - Rehaussé d'éclats de châtaignes, croûtons dorés et espuma de céleri fumé 11€
- Foie gras mi-cuit** - « Maison Morille » gelée à l'hibiscus, chutney pomme coing (+4€ dans la formule) 18€
- Gravelax de saumon à la main de Bouddha** - condiments et citron confit 13€
- **Carpaccio de betteraves** - Assaisonné d'une vinaigrette acidulée au Yuzu, parsemé de grenade fraîche et ricotta crémeuse 10€
- Cromesquis de pieds de cochon** - Sauce ravigote 12€

Les poissons

- Saint-Jacques** - Noix de Saint-Jacques poêlées, crème de céleri vanillée, pomme Granny Smith et sauce légère au cidre (+4€ dans la formule) 28€
- Filet de merlan** - Filet rôti, beurre blanc perlé, fondue de poireaux aux algues et persil frit 22€
- Tartare au deux saumons** - Échalote, aneth, persil, huile d'olive, mangue fraîche et jus de citron, frites maison 20€
- Dos de cabillaud** - Dos de cabillaud rôti, risotto safrané, bisque de langoustine et huile d'herbes fraîches 26€

Les signatures Végétales

- **Falafels** - Falafels croustillants, houmous crémeux, grenade fraîche, feta, sésame et huile d'olive 20€
- **Pâtes fraîches** - Maison « Fiorella », crème de cèpes, croustillant de champignons et parmesan affiné 20€

Les Viandes

- Demi-Magret** - "Maison Morille", déclinaison de carottes, gastrique à la truffe et pickles 22€
- Suprême de Pintade de Challans Label Rouge** - Condiments à l'ail noir, champignons du moment, écrasé de pommes de terre, jus de volaille grillé 22€
- Pigeonneau en deux cuissons** - Cuisses confites et filets rôtis au beurre, embeurré de chou au lard, jus réduit, crème de chou-fleur et romanesco (+4€ dans la formule) 29€
- Tartare de Bœuf Charolais au Couteau** - Servi avec frites croustillantes maison 20€
- Smash Burger** - Cheddar affiné, confit d'oignon, pickles, sauce cocktail, frites croustillantes maison 20€

Les options gourmandes sur la carte ou menu découverte

- Foie gras poêlé « Maison Morille »** +6€
- Truffe fraîche « Tuber Melanosporum »** +9€

● 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

Les fromages

Assiette de fromages affinés - Sélection de saison	8€50
Accord Fromages & Vin - Assortiment de fromages, verre de vin en harmonie (12 cl) (+5€ dans la formule)	15€

Les desserts

Entremet Chocolat & Praliné - Biscuit croustillant au chocolat, ganache chocolat-praliné, sorbet maison aux fruits à l'eau-de-vie	9€50
Déclinaison Exotique - Autour de la mangue, du fruit de la passion et du citron vert	9€50
Autour de la Pomme - Création gourmande en déclinaison de textures et saveurs	9€50
Café ou rhum arrangé gourmand (5 assortiments) (+3€ dans la formule)	11€
Champagne gourmand (5 assortiments) 15 cl de veuve Clicquot réserve / 15 cl de Joseph Perrier Rosé (+6€ dans la formule)	20€

L'Ardoise
le midi, du lundi au samedi

voir ardoise

Menu enfant
Jusqu'à 12 ans

Plat - Dessert - Boisson

14€



Menu découverte
en 5 services 59€

Velouté de potimarron



Gravelax de saumon à la main de Bouddha
condiments et citron confit

ou

Foie gras mi-cuit

"Maison Morille" gelée à l'hibiscus chutney pomme coing



Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques poêlées, crème de céleri vanillée,
pomme Granny Smith et sauce légère au cidre



Pigeonneau en deux cuissons

Cuisse confite et filet rôti au beurre, embeurré de chou au lard,
jus réduit, crème de chou-fleur et romanesco



Entremet Chocolat & Praliné

Biscuit croustillant au chocolat, ganache chocolat-praliné,
sorbet aux fruits à l'eau-de-vie maison

ou

Déclinaison Exotique

Autour de la mangue, du fruit de la passion
et du citron vert



Les Vins blancs

12cl 75cl 1,5L

AOC Côtes du Rhône Parallèle 45 « Paul Jaboulet Aîné » <i>Grenache, Marsanne, Roussanne et Bouboulenc</i>	7€	28€
AOC Haut-Poitou Sauvignon – Domaine de Villemont <i>100 % Sauvignon</i>	6€	26€
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€
IGP Périgord « Les Gouyats » <i>Sauvignon, Sémillon</i>	5€ ⁵⁰	24€
IGP Pays D'Oc « Moulin de Gassac » <i>100% chardonnay</i>	7€	28€
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

AOC Chinon Clo' « ma petite robe Rouge » <i>100% Cabernet</i>	6€	26€	
AOC Moulins En Médoc «La Salle De Poujeaux» 2018 <i>Cabernet franc, Merlot et Metit verdot</i>	9€	36€	
AOC Saint-Emilion Grand Cru « Origines » Petit Mangot <i>Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec et Petit verdot</i>	7€	28€	54€
IGP Pays D'Oc Marselan « Pure Velvet » <i>100 % Marselan</i>	5€ ⁵⁰	24€	
IGP Charentais «Domaine de L Estuaire- L'éguail » <i>Merlot Gamay, Cabernet Sauvignon</i>	5€ ⁵⁰	24€	
AOC Crozes Hermitage « Petite Ruche » Maison Chapoutier <i>100% Syrah</i>	9€	36€	
AOC Côtes de Nuits Villages «Albert Bichot » <i>100% Pinot noir</i>		42€	
AOP Maury « Sabina Clos Del Rey » <i>65% Grenache noir vieilles vignes, 25% Syrah, 10% Carignan vieilles vignes</i>	7€	28€	
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 vignerons de la famille. Il nous a légué ses carnets 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 du mois blanc / rouge / rosé (Voir ardoise)

5€ 25€