

À partager !

Planche de charcuteries affinées beurre demi-sel AOP et condiments	18€
Croque maison aux saveurs truffées	18€
Camembert rôti au miel, thym et ses mouillettes	10€

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€ ⁰⁰
Kir pétillant maison (12cl)	8€ ⁰⁰
Alliance, pétillant bordelais, crème de fruits	
Kir pétillant impérial (12cl)	15€
Champagne Veuve Clicquot Réserve, crème de fruits	
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 (25cl)	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 marnier, 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 Apritivo 6 cl, Prosecco 10 cl, eau gazeuse	
Spritz Saint Germain (25 cl)	11€
Saint Germain 5 cl, Prosecco 10 cl, eau gazeuse	
Spritz Limoncello (25 cl)	11€
Limoncello 5 cl, Prosecco 10 cl, eau gazeuse	
Moscow Mule (20 cl)	11€
Vodka 5 cl, sucre de canne 1.5 cl, citron vert 1.5 cl, Ginger Beer 8cl, Feuilles de menthe	

Margarita à l'ananas Fumée (10cl)	11€
Cointreau 3 cl, Tequila 3 cl, citron vert 2 cl, de jus d'ananas 3 cl, tranche ananas fumé	

Pink Lady (10cl)	11€
Pink Lady 7 cl, 4 cl de gin, 2 cl de citron, 1 cl de grenadine	

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 - IPA (33cl)	9€
La Jack Beer -Triple 8.5° (33cl)	7€ ⁵⁰

Au fil de l'eau

Chateldon	0,75l	6€
Eau aquachiara*		3€ ⁵⁰
micro-filtrée plate		
Eau aquachiara*		3€ ⁵⁰
micro-filtrée gazeuse		

* 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 Digestifs

Get 27, Menthe Pastille, Rhum arrangé (4cl)	7€
Cognac VSOP, Rhum Ron De Cuba «EMINENTE» (4cl)	10€



Les plats à la carte

31€

entrée - plat ou
plat - dessert

*Hors supplément

39€

entrée - plat
dessert

*Hors supplément

Les entrées

Saint-Jacques en carpaccio - Agrumes frais, oeufs de truite et vinaigrette subtile au combawa 15€

Oeuf parfait basse température - Crèmeux de carottes au lard, huile de fanes et croûtons dorés 12€

✓ Velouté de champignons au persil plat - Crème onctueuse, pignons de pin torréfiés et mouillettes au beurre truffé 12€

Foie gras mi-cuit «Maison Morille» - Gelée de pineau des Charentes Normandin-Mercier (+4€ dans la formule) 18€

Ravioles de pintade et foie gras - Bouillon de volaille parfumé et légumes croquants 13€

Les poissons

Encornet en laqué - sauce sriracha Légumes croquants façon wok 22€

Tartare deux saumons, esprit marinier et algues - frites maison salade 20€

Médaillon de lotte à l'Armoricaine -Légumes glacés et langoustines croustillantes aux algues (+4€ dans la formule) 28€

Dos de cabillaud nacré - Risotto crémeux aux coques, beurre blanc aux baies roses 25€

Les signatures végétales

✓ Falafels - Croustillants, houmous crémeux, grenade fraîche, feta, sésame et huile d'olive 20€

✓ Pâtes fraîches - Maison «Fiorella», Féta rôtie, butternut, noisettes 20€

Les Viandes

Tartare de Bœuf Charolais au Couteau – Servi avec frites maison, salade 20€

Paleron de veau revisité façon pot-au-feu - Légumes d'hiver fondants, foie gras et os à moelle 23€

Entrecôte de bœuf Charolaise – 300 g - Sauce bordelaise, frites maison à volonté et salade (+6€ dans la formule) 31€

Smash Burger – Cheddar, bacon, sauce barbecue, frites maison, salade 20€

Côte de cochon Duroc de Bataillé - Sauce chimichurri aux herbes fraîches, purée onctueuse au beurre demi-sel 22€

Les options gourmandes

*Sur la carte

Foie gras poêlé «Maison Morille » +6€

*Menu découverte

Foie gras poêlé «Maison Morille » +6€

Les fromages

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

Les Desserts

Citron & kalamansi en textures - Fraîcheur acidulée et jeux de contrastes	9.50€
Tiramisu maison à partager (2 personnes) - (Préparé devant vous- Uniquement le soir et le week-end)	15€
Tartelette vanille & praliné au sésame noir - Coulis de caramel au beurre salé	9.50€
Café ou Rhum arrangé gourmand (5 assortiments) (+3€ dans la formule)	11€
Profiteroles maison façon bistrot - Choux croustillants, glace vanille et chocolat noir chaud	9.50€
Champagne gourmand (5 assortiments) 15cl de Veuve Clicquot réserve / 15cl de Joseph Pierre 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€**

Mise en bouche

Velouté de champignons au persil

Crème onctueuse, pignons de pin torréfiés et mouillettes au beurre truffé

Saint-Jacques en carpaccio

Agrumes frais, œufs de truite et vinaigrette subtile au combawa

ou

Ravioles de pintade et foie gras

Bouillon de volaille parfumé et légumes croquants

Dos de cabillaud nacré

Risotto crémeux aux coques, beurre blanc aux baies

Paleron de veau revisité façon

Légumes d'hiver fondants, foie gras et os à moelle

Citron kalamansi en texture

Fraîcheur acidulée et jeux de contrastes

ou

Tartelette vanille & praliné

Coulis de caramel au beurre salé

Les vins



Les vins blancs

		12cl	75cl	1,5l
AOC Côtes du Rhône Parallèle 45 « Paul Jaboulet Aîné » <small>Grenache, Marsanne, Roussanne et Bouboulenç</small>		7€	28€	
AOP Menetou Salon La Côte-Domaine Chavet <small>100% Sauvignon Blanc</small>		8€	32€	
Vin de France Bordeaux Château Le Puy « Marie Cécile » <small>100% Sémillon</small>			66€	
IGP OC Chardonnay-Viognier PHILOSOPHIE <small>50% Viognier, 50% Chardonnay</small>		5€50	25€	
AOC Pessac Léognan «La Terasse de La Garde» <small>89% Sauvignon Blanc, 11% Sémillon</small>			42€	
IGP Périgord « Les Gouyats » <small>Sauvignon, Sémillon</small>		5€50	25€	
IGP Pays D'Oc « Moulin de Gassac » <small>100% chardonnay</small>		7€	28€	
IGP Ardèche «Les amoureuses» vin <small>50% Roussanne, 50% Sauvignon blanc</small>		5€50	25€	
IGP Gascogne «Villa Chambre d'Amour» moelleux <small>Gros Manseng Sauvignon</small>		6€	26€	
AOC Haut-Poitou Sauvignon – Domaine de Villemont <small>100% Sauvignon</small>		9€	36€	

Les vins rouges

AOP Saumur Champigny PHILOSOPHIE <small>100% Cabernet Franc</small>		6€	26€
AOC Moulis En Médoc «La Salle De Poujeaux »2018 <small>Cabernet franc, Merlot et Petit verdot</small>		9€	36€
Vin de France Bordeaux Château Le Puy "Barthelemy" <small>Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 15%</small>			150€
IGP Pays D'Oc Marselan « Pure Velvet » <small>100 % Marselan</small>		5€50	25€
Vin de France Bordeaux « Château Le Puy « Émilien » <small>85% Merlot, 7% Cabernet sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Malbec et 1% Carménère Millésime</small>			150€
AOC Crozes Hermitage « Petite Ruche » Maison Chapoutier <small>100% Syrah</small>		9€	36€
AOC Côtes de Nuits Villages «Albert Bichot » <small>100% Pinot noir</small>			42€
AOP Pessac Léognan «La Terrasse de La Garde» <small>33% Merlot, 33% Cabernet Franc, 33% Malbec</small>			42€
IGP Pays d'Oc Les Creisses <small>33% Grenache noir, 33% Mourvèdre, 33% Carignan</small>			49€
IGP Charentais «Domaine de L Estuaire- L'éguaïl » <small>Merlot Gamay, Cabernet Sauvignon</small>		5€50	25€
AOC Saint-Emilion Grand Cru « Origines » Petit Mangot <small>Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec et Petit verdot</small>		9€	36€

Les vins rosés

AOC Côtes de Provence « Minuty Prestige » <small>33% Semillon, 33% Rolle, 34% Ugni blanc Semillon, Rolle, Ugni blanc</small>	8€	32€	59€
IGP Côtes Catalanes « Miraflops » Laffage <small>70 % Mourvèdre, 30 % Grenache Gris</small>	6€	26€	49€
Les vins du mois blanc / rouge / rosé (voir ardoise)	5€	25€	