

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 a 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
Eau aquachiar* micro-filtrée plate	6€
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 Coffret de thés et d'infusions à votre disposition	4€ €20

Les Digestifs

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

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

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 marinère et algues - frites maison salade 20€

Médailillon 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€
<i>(+5€ dans la formule)</i>	

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 gournand (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 Cliquot 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 blancs

12cl 75cl 1,5l

AOC Côtes du Rhône Parallèle 45 « Paul Jaboulet Aîné »

Grenache, Marsanne, Roussanne et Boublenc

7€ 28€

AOP Menetou Salon La Cote-Domaine Chavet

100% Sauvignon Blanc

8€ 32€

Vin de France Bordeaux Château Le Puy « Marie Cécile »

100% Sémillon

66€

IGP OC Chardonnay-Viogner PHILOSOPHIE

50% Viogner, 50% Chardonnay



5€⁵⁰ 25€

AOC Pessac Léognan «La Terrasse de La Garde»

89% Sauvignon Blanc, 11% Sémillon

42€

IGP Périgord « Les Gouyats »

Sauvignon, Sémillon

5€⁵⁰ 25€

IGP Pays D'Oc « Moulin de Gassac »

100% chardonnay

7€ 28€

IGP Ardèche «Les amoureuses» vin

50% Roussanne, 50% Sauvignon blanc



5€⁵⁰ 25€

IGP Gascogne «Villa Chambre d'Amour» moelleux

Gros Manseng Sauvignon

6€ 26€

AOC Haut-Poitou Sauvignon – Domaine de Villemont

100% Sauvignon

9€ 36€

Les vins rouges



AOP Saumur Champigny PHILOSOPHIE

100% Cabernet Franc

6€ 26€

AOC Moulis En Médoc «La Salle De Poujeaux» 2018

Cabernet franc, Merlot et Metit verdot

9€ 36€

Vin de France Bordeaux Château Le Puy «Barthelemy»

Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 15%

150€

IGP Pays D'Oc Marselan « Pure Velvet »

100 % Marselan

5€⁵⁰ 25€

Vin de France Bordeaux « Château Le Puy « Émilien »

85% Merlot, 7% Cabernet sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Malbec et 1% Carménère Millésime

150€

AOC Crozes Hermitage « Petite Ruche » Maison Chapoutier

100% Syrah

9€ 36€

AOC Côtes de Nuits Villages «Albert Bichot »

100% Pinot noir

42€

AOP Pessac Léognan «La Terrasse de La Garde»

33% Merlot, 33% Cabernet Franc, 33% Malbec

42€

IGP Pays d'Oc Les Creisses

33% Grenache noir, 33% Mourvèdre, 33% Carignan



49€

IGP Charentais «Domaine de L Estuaire- L'éguail »

Merlot Gamay, Cabernet Sauvignon

5€⁵⁰ 25€

AOC Saint-Emilion Grand Cru « Origines » Petit Mangot

Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec et Petit verdot

9€ 36€

Les vins rosés

AOC Côtes de Provence « Minuty Prestige »

33% Semillon, 33% Rolle, 34% Ugni blanc Semillon, Rolle, Ugni blanc

8€ 32€ 59€

IGP Côtes Catalanes « Miraflores » Laffage

70 % Mourvèdre, 30 % Grenache Gris

6€ 26€ 49€

Les vins du mois blanc / rouge / rosé (voir ardoise)

5€ 25€