

À partager !

Planche de charcuteries affinées beurre demi-sel AOP et condiments	18€
Crevettes panée au panko sauce sweet chili	15€

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€ ^{€60}
Kir pétillant maison (12cl)	8€ ^{€60}
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	

Pornstar Martini (14cl)	11€
Vodka 4 cl, Passoa 3cl, Jus de Maracuja 4cl, Vanille 1cl, Jus de citron 2cl	
Tequila Sunrise (25cl)	11€
Tequila 4cl, Jus d'orange 19 cl Grenadine 2cl	

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€ 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 (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 (4cl)

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

Les plats à la carte



Les plats à la carte

Les entrées

Crudo de bar, huile d'olive, citron - Tranches de bar cru, notes fraîches de citron et huile d'olive	15€
V Asperges vertes tempura, mimosa d'oeuf - Légèrement frites en tempura, mimosa d'oeuf	13€
Vitello tonnato, câpres - Fines tranches de veau, nappées d'une sauce onctueuse au thon et câpres	13€
Cannelloni de poireaux confits & haddock fumé - légumes croquants et oeufs de poisson	12€
Pâté en croûte, pistache & morilles - Fait maison, parfumé aux pistaches et morilles, servi avec un jus réduit	13€

Les poissons

Lotte panée au panko - Pesto de petits pois crémeux à la feta et frites de patate douce	26€
Poulpe snacké - sauce vierge et chou-fleur rôti aux épices douces	28€
Merlu sur peau - Dahl de lentilles corail, coco et coriandre	25€
Duo de tartares de saumon & thon, sésame, citron vert - Sauce soja et mayonnaise au wasabi	20€

Les signatures végétales

V Planche de légumes tempura, sauce sweet chili - Assortiment de légumes de saison frites en tempura, sauce sweet chili légèrement relevée	20€
V Pâtes fraîches maison «Fiorella» - Sauce gorgonzola, épinards frais et éclats de noix croquants	20€

Les Viandes

Souris d'agneau confite au romarin - Gâteau de pomme de terre à l'ail noir, jus au thym	24€
Suprême de pintade Label Rouge- Petits pois à la française, coulis de cresson, jus de cuisson	23€
Entrecôte Charolaise, sauce bordelaise - Frites maison et salade à volonté	31€
Smash Burger brioché – Steak haché Charolais, cheddar, bacon, sauce barbecue, frites maison, salade	20€
Tartare de boeuf, basilic - Tomates séchées et parmesan roquette & frites maison	20€

Les options gourmandes

*Sur la carte	
Foie gras poêlé « Maison Morille » sur tous les plats	+6€
*Menu découverte	
Foie gras poêlé « Maison Morille » sur tous les plats	+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€

Les Desserts

Entremet chocolat blanc & orange sanguine - Sorbet maison	10€
Cheesecake chocolat noir et thé matcha - Coulis de litchi	10€
Profiteroles maison façon bistrot - Choux croustillants, glace vanille et chocolat noir chaud	10€
Café ou Rhum arrangé gournand (5 assortiments)	11€
Baba - préparé devant vous, imbibé au choix Rhum ou Cognac (uniquement le soir et weekend)	11€
Champagne gourmand (5 assortiments) 15cl de Veuve Cliquot réserve / 15cl de Joseph Perrier Rosé	20€

Réouverture du rooftop à partir du 7 Avril

Tapas à partager, cocktails rafraîchissants et viandes & poissons grillés

L'Ardoise

le midi, du lundi au samedi

voir ardoise

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

Plat - Dessert - Boisson

14€

Menu Découverte



Menu découverte

en 5 services 59€

Mise en bouche

Asperges vertes tempura



Crudo de bar, huile d'olive, citron

Tranches de bar cru, délicatement assaisonnés, notes fraîches de citron et d'huile d'olive

ou

Pâté en croûte pistache & morilles

Pâté maison, parfumé au pistaches et morilles, jus réduit



Lotte panée au panko

Pesto de petits pois crémeux à la fêta et frites de patates douces



Suprême de pintade de Challans

Petits pois à la française et coulis de cresson



Entremet chocolat blanc

Parfumé à l'orange sanguine & sorbet maison

ou

Baba

Imbibé au choix de Rhum ou Cognac

Les vins



Les vins blancs

12cl 75cl 1,5l

AO Cotes du Rhone Parallele 45 « Paul Jaboulet Ainé » <i>Grenache, Marsanne, Roussanne et Boublenc</i>	7€	28€
AOP Menetou Salon La Cote-Domaine Chavet <i>100% Sauvignon Blanc</i>	8€	32€
Vin de France Bordeaux Château Le Puy « Marie Cécile » <i>100% Sémillon</i>		66€
IGP OC Chardonnay-Viognier PHILOSOPHIE  <i>50% Viognier, 50% Chardonnay</i>	5 ^{€50}	25€
AO Pessac Léognan « La Terrasse de La Garde » <i>89% Sauvignon Blanc, 11% Sémillon</i>		42€
IGP Périgord « Les Goyats » White <i>Sauvignon, Sémillon</i>	5 ^{€50}	25€
IGP Pays D'Oc « Moulin de Gassac » <i>100% chardonnay</i>	7€	28€
IGP Ardèche « Les amoureuses » vin <i>50% Roussanne, 50% Sauvignon blanc</i>	6€	26€
IGP Gascogne « Villa Chambre d'Amour » moelleux <i>Gros Manseng Sauvignon</i>	6€	26€
AO Haut-Poitou Sauvignon – Domaine de Villemont <i>100% Sauvignon</i>	6€	26€

Les vins rouges



AOP Saumur Champigny PHILOSOPHIE  <i>100% Cabernet Franc</i>	6€	26€
AO Moulis En Médoc « La Salle De Poujeaux » 2018 <i>Cabernet franc, Merlot et Metit verdot</i>	9€	36€
Vin de France Bordeaux Château Le Puy « Barthelemy » <i>Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 15%</i>		150€
AO Pinot Noir « Villa du Golfe » Lionel Osmin&Cie <i>100% Pinot Noir</i>	7 ^{€50}	29€
Vin de France Bordeaux « Château Le Puy « Emilien » <i>85% Merlot, 7% Cabernet sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Malbec et 1% Carménère Millésime</i>	50€	90€
AO Crozes Hermitage « Petite Ruche » Maison Chapoutier <i>100% Syrah</i>	9€	36€
AO Cotes de Nuits Villages « Albert Bichot » <i>100% Pinot noir</i>		42€
AOP Pessac Léognan « La Terrasse de La Garde » <i>33% Merlot, 33% Cabernet Franc, 33% Malbec</i>	10€	42€
IGP Pays d'Oc Les Creisses  <i>33% Grenache noir, 33% Mourvèdre, 33% Carignan</i>		49€
IGP Charentais « Domaine de L Estuaire- L'éguail » <i>Merlot Gamay, Cabernet Sauvignon</i>	5 ^{€50}	25€
AO Saint-Emilion Grand Cru « Origines » Petit Mangot <i>Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec et Petit verdot</i>	9€	36€ 54€

Les vins rosés

AO Cotes de Provence « Minuty Prestige » <i>33% Semillon, 33% Rolle, 34% Ugni blanc Semillon, Rolle, Ugni blanc</i>	8€	32€
IGP Cotes Catalanes « Miraflores » Laffage <i>70% Mourvèdre, 30% Grenache Gris</i>	6€	26€ 49€

Les vins du mois blanc / rouge / rosé (voir ardoise) 5€ 25€