

Les boissons

À partager - 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) Martini rouge / Martini blanc	4€50
Suze (4cl)	4€50
Kir Vin blanc (12cl)	5€
Kir pétillant maison (12cl)	8€
Alliance, pétillant bordelais, crème de fruits	
Kir pétillant impérial (12cl)	15€
Champagne Veuve Clicquot Réserve, crème de fruits	
Single malt (4cl)	8€
Baby (2cl)	5€50
// Dalwhinnie (15 ans d'âge)	
// Lagavulin (16 ans d'âge)	
// Whisky Français M&B SPIRITS distillerie du Poitou	
// BAILLARGE GAIL "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 (25cl)	11€
Saint Germain 5 cl, Prosecco 10 cl, eau gazeuse	
Spritz Limoncello (25cl)	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)	9€
La Rocheloise - blonde (33cl)	9€
La Rocheloise - ambré (33cl)	10€
La Rocheloise - IPA (33cl)	9€
La Jack Beer -Triple 8.5° (33cl)	11€

Au fil de l'eau

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
Lipton Ice Tea, Orangina, Schweppes tonic, 7Up	
Les sodas (33cl)	3€80
Pepsi / Pepsi 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)	4€20
Kodama Alchimistes infuseurs	
Coffret de thés et d'infusions à votre disposition	

Les digestifs (4cl)

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

À partager

Billes de beaufort AOP extra crispy miel et pickles d'oignon	10€
Planche de charcuteries affinées beurre demi-sel AOP et condiments	18€
Camembert rôti au miel, thym et ses mouillettes	10€

Les plats à la carte



Les plats à la carte

Les entrées

Tarte fine aux échalotes confites - Chèvre frais du Pré Joly, miel & thym, salade d'herbes fraîches	11€
Ravioles Fricassée de pleurotes - vin jaune, espuma de foie gras	12€
Velouté de potimarron, œuf parfait - Châtaignes grillées, huile de noisette & pain toasté	10€
Pressé de joue de bœuf braisée - Pickles de légumes, crème de raifort	11€
Pithiviers d'escargots du Poitou - Beurre persillé à l'ail	13€
Cromesquis de cabillaud - Crème de cèpes, jeunes pousses & vinaigrette aux herbes	10€

Les poissons & crustacés

Moules de bouchot façon mouclade charentaise Sauce crémeuse au Pineau des Charentes & curry doux, pommes grenailles	20€
Filet de daurade rôti - Légumes racines rôtis jus de veau réduit légèrement corsé	24€
Dos de cabillaud - Bouillon thaï au lait de coco, nouilles chinoises, shiitakés & légumes croquants	26€
Noix de Saint-Jacques snackées - Émulsion de crustacés au safran, risotto au potimarron	28€

Les signatures Végétales

🌱 Courge rôtie du Pré Joly - Chèvre frais, miel & thym, noix torréfiées, bouillon de légumes de saison	19€
🌱 Pâtes fraîches Maison "Fiorella" Crème de vieux Comté, shiitakés et pleurotes, noisettes torréfiées & jus végétal	19€

Les Viandes

Smash burger Charolais - Bacon, cheddar, frites maison & salade croquante	20€
Traditionnel tartare de bœuf Charolais au couteau - Frites maison & roquette	20€
Joue de bœuf, confite 8 heures - Purée rate du Touquet maison & jus de bœuf corsé	24€
Tête de veau snackée - Sauce ravigote & purée de rate du Touquet	22€
Entrecôte Charolaise grillée - Sauce poivre vert, frites maison & salade croquante	31€
Magret de canard rôti, sauce aux airelles - Carottes fanes, panais & champignons	25€

Option gourmande sur la carte et 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) (+5€ dans la formule)	15€

Les desserts

Flan pâtissier à partager - À la vanille, caramel beurre salé de l'île de Ré	18€
Le champignon en trompe-l'œil - Financier noisette, mousse au chocolat blanc & streusel croustillant	10€
Profiteroles d'automne - Choux vanillés, chocolat noir, crème de marrons & noisettes torréfiées	10€
Véritable tarte Tatin maison - Pommes caramélisées, crème fraîche fermière	10€
Café ou Rhum arrangé gourmand (5 assortiments)	11€
Champagne gourmand (5 assortiments) 15cl de Veuve Cliquot réserve	20€



Menu découverte

en 5 services **59€**

Mise en bouche

Velouté de potimarron
châtaignes grillées, huile de noisette & pain toasté



Ravioles de fricassée de pleurotes et vin jaune, espuma de foie gras

ou

Pressé de joue de bœuf braisée, pickles de légumes, crème de raifort



Dos de cabillaud, bouillon thaï au lait de coco,
nouilles chinoises, shiitakés & légumes croquants

ou

Magret de canard rôti, sauce aux aïelles,
carottes fanes, panais & champignons



Le champignon en trompe-l'œil,
financier noisette, mousse au chocolat blanc & streusel croustillant

ou

Véritable tarte Tatin maison,
pommes caramélisées, crème fraîche fermière

Menu enfant

jusqu'à 12 ans

Plat - Dessert - Boisson

14€

VOS ÉVÉNEMENTS au rendez-vous

SÉMINAIRES | RÉUNIONS | DÉJEUNERS | DÎNERS | ÉVÉNEMENTS PRIVÉS



Salle Aliénor



Salle Horizon



Salle Signature



VIDÉOPROJECTEUR, ÉCRAN CONNECTÉ, WIFI, FORMULES SUR MESURE

ÉCHANGÉONS SUR VOTRE PROJET !

LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE
PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Les Vins



Les vins

Les Vins blancs

12cl 75cl 1,5l

AOC Côtes du Rhône Parallèle 45 "Paul Jaboulet Aîné"

Grenache, Marsanne, Roussanne et Bouboulenc

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-Viognier PHILOSOPHIE

50% Viognier, 50% Chardonnay



5€50

25€

AOC Pessac Léognan "La Terrasse de La Garde"

89% Sauvignon Blanc, 11% Sémillon

42€

IGP Périgord "Les Gouyats" White

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

6€

26€

IGP Gascogne "Villa Chambre d'Amour" moelleux

Gros Manseng Sauvignon

6€

26€

AOC Haut-Poitou Sauvignon - Domaine de Villemont

100% Sauvignon Blanc

6€

26€

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

8€

36€

Vin de France Bordeaux Château Le Puy "Barthelemy"

Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 15%

150€

AOC Pinot Noir "Villa du Golfe" Lionel Osmin&Cie

100 % Pinot Noir

7€50

29€

Vin de France Bordeaux "Château Le Puy "Émilien"

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

50€

90€

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

10€

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€

54€

Les Vins rosés

AOC Côtes de Provence "Chateau Tour St Honoré"

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

8€

32€

IGP Côtes Catalanes "Miraflores" Laffage

70 % Mourvèdre, 30 % Grenache Gris

6€

26€

49€

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

5€

25€

LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE
PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS