

Apéritifs

Kir Royal au Saumur Brut avec Crème de Cassis ou Griotte, Mure
Framboise ou Pêche, 12cl 5.00€

Coupe de Crémant de Loire Nature 5.00€

Pastis, Ricard 2cl 3.00€

Martini Rouge, Martini Blanc 5 cl 5.00€

Suze, Porto, Pineau, Guignolet, Muscat 5cl 4.50€

Whisky Grant's ou Jack Daniel's 4cl 5.50€

Whisky Aberlour 10 ans ou Cardhu 12 ans 4cl 7.00€

Américano Maison 5cl 6.00€

Kir Vin Blanc 12cl 3.00€

Cocktail Maison 15 cl 7.50€ ou L'Oléronais 12 cl 6.50€

Bière Artisanale Bio Blonde ou Ambrée 33cl 5.80€

Sodas 33cl et Jus de Fruits 25cl 3.50€

Digestifs

Get 27, Menthe Pastille 5cl 6.00€

Cognac, Calvados 2 cl 5.00€

Vieux Cognac Domaine Pradère 2 cl 6.00€

Marc de Bourgogne 2 cl 5.00€

Mirabelle, Poire 2 cl 5.00€

Sève de Joie ou Mandarine Impériale 2 cl 5.50€

Olérange Liqueur De Cognac à l'Orange ou à la Menthe 2cl.5.00€

Bailey's 5 cl 6.00€

Southern Comfort 2 cl 7.00€

Prix nets service compris

Boissons Sans Alcool

Cocktail Sans Alcool 15 cl 6.50€

Coca, Fanta, Perrier, Schweppes Tonic et Agrumes Seven Up 33cl 3.50€

Jus D'Orange, Abricot, Pomme, Ananas, Tomates 25cl 3.50€

Eau Micro-Filtrée

Plate ou Gazeuse

1€ à Volonté

Boissons Chaudes

Café 1.70€

Déca 1.80€

Thé ou Infusion 3.00€

Formule du Midi

(Du Mercredi au Vendredi Hors jour Férié)

Entrée Plat et Dessert : 17,50 €

ou

Entrée + Plat : 15,50 €

ou

Plat + Dessert : 15,50 €

ou

Plat du Jour 12,50€

Nos plats sont réalisés à partir de produits Frais et bruts

Entrée Plat et Dessert 32€

Entrée Plat 27€

Plat Dessert 25€

Plat 18€



Information

*Nous travaillons avec des produits Frais et tout est fait maison
il peut arriver que nous soyons en rupture alors
nous vous proposerons une alternative*

Prix nets service compris

Entrées

*Carrousel de Foies Gras fait Maison et ses Petits Pains
Compotée d'Oignons et Confiture de Figs*

ou

Gratinée de St Jacques au Pineau sur Fondue de Poireaux

ou

Ceviché de Bar au Yuzu et à la Mangue

Plats

Chaudrée Charentaise accompagnée de Risones Bretonnes Parfumées

ou

Carré de Porcelet au Chorizo ,Poivronade et Fleur d'Amandine

ou

Pour les Amateurs

Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison et Grenailles en Persillade

ou

*Filet de Bœuf Français Gratin Dauphinois **Supplément 3€***

Flan de Champignons Sauce au Poivre de Sichuan ou Au Bleu et aux Noix

Desserts

Citronnier au 3 citron vert jaune et yuzu

ou

Tarte Tatin revisité Flambée au Calvados Biscuit spéculos

ou

Macarole (profiterole en macaron)

ou

Assiette de Fromages Fermiers et Affinés