

## PRODUITS FRAIS - REGIONAUX – FRANÇAIS

### PLANCHES :

Planche à partager pour 2 personnes (Charcuterie) .....	14.00 €
Planche à partager pour 4 personnes (Charcuterie) .....	22.00 €
Planche à partager pour 2 personnes (Fromage) .....	16.00 €
Planche à partager pour 4 personnes (Fromage) .....	24.00 €
Planche à partager pour 2 personnes (Mixte) .....	15.00 €
Planche à partager pour 4 personnes (Mixte) .....	23.00 €

### ENTREES :

Entrée formule 25 € .....	10.00 €
6 huîtres fines n°3 Marennes Yves Papin .....	13.00 €
9 huitres fines n°3 Marennes Yves Papin .....	18.50 €
12 huîtres fines n°3 Marennes Yves Papin .....	24.00 €
Assiette de fruits mer <b>Langoustines, crevettes roses, bulots et amandes</b> .....	15.00 €
Tartare de thon au lait de coco et citron vert « <b>Fait maison</b> » .....	15.00 €
Carpaccio de bœuf et son parmesan « <b>Fait maison</b> » .....	15.00 €
Camembert rôti au miel .....	15.00 €

### SALADES / POKE BOWL :

Salade Caesar <b>Escalope poulet, parmesan, œuf poché</b> .....	18.00 €
Salade de chèvre en aumônière au miel charentais.....	18.00 €
Salade végétarienne <b>Légumes frais</b> .....	16.00 €
PokeBowl <b>thon mariné soja, miel, sésame, riz vinaigré, fruits et crudités</b> .....	18.00 €

### MOULES :

Moules marinières et ses frites maison « <b>Fait maison</b> » .....	15.00 €
Moules à la crème Pineau de Charente et ses frites maison « <b>Fait maison</b> » ...	16.50 €
Moules roquefort et ses frites maison .....	16.50 €

## PRODUITS FRAIS - REGIONAUX – FRANÇAIS

### PLATS :

Plat de la formule à 25 €.....	16.00 €
Tataki de thon saveur d'Asie « <b>Fait maison</b> » .....	20.00 €
Poisson entier pêché à ligne selon arrivage .....	26.00 €
Hamburger de bœuf du Chef (Label VBF) « <b>Fait maison – Pain boulanger</b> ».....	19.00 €
Tartare de bœuf au couteau (Label VBF) « <b>Fait maison</b> » .....	20.00 €
Cassérons façon charentaise « <b>Fait maison</b> » .....	22.00 €
Grenadin de veau rôti sauce aigre douce (Label VVF) « <b>Fait maison</b> » .....	25.00 €
Entrecôte sauce béarnaise (Label VBF) « <b>Fait maison</b> » .....	27.00 €
Magret de canard entier sauce mangue France « <b>Fait maison</b> » .....	33.00 €
Portion de frites « <b>Fait maison</b> » .....	5.00 € ou Salade .....
Accompagnement : Riz ou Légumes ou Frites maison ou Pommes de terre grenaille	

### DESSERTS :

Dessert formule à 25 €.....	8.50 €
Pavlova fenouils et ses fruits frais« <b>Fait maison</b> » .....	9.50 €
Savarin au pineau citron vert« <b>Fait maison</b> » .....	9.50 €
Crumbleaux pommes, crème fouettée et caramel « <b>Fait maison</b> » .....	9.50 €
Bavarois poire chocolat « <b>Fait maison</b> » .....	9.50 €
Café ou Thé gourmand « <b>Fait maison</b> » .....	10.50 €



## PRODUITS FRAIS - REGIONAUX – FRANÇAIS

**FORMULE A 21 €** (Entrée / Plat)

**FORMULE A 22 €** (Plat / Dessert)

**FORMULE A 25 €** (Entrée / Plat / Dessert)

### **ENTREES**

Soupe de poisson « **Fait maison** »

5 huîtres n°3

Terrine de campagne du chef « **Fait maison** »

Terrine foie de lotte et ses légumes croquants « **Fait maison** »

### **PLATS**

Poisson du jour

Ballotine de poulet sauce suprême « **Fait maison** »

Dessus de palette bœuf race VBFappelé la « Surprise de bœuf » (Viande tendre, goûteuse et juteuse)

### **DESSERTS**

Ile flottante « **Fait maison** »

Crème brûlée « **Fait maison** »

Pana cotta et sa compoté de fruits frais « **Fait maison** »

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise à la menthe « **Fait maison** »

### **MENU ENFANT (Jusqu'à 10 ans) 11.00 €**

**Steack haché frais ou Mini-Hamburger « **Fait maison – Pain boulanger** » ou Brochette poulet pané « **Fait maison** »**

**Crêpe au sucre ou Nutella ou Boule de glace**

**1 boisson au verre**

## PRODUITS FRAIS - REGIONAUX – FRANÇAIS

### CREPES AU FROMENT

#### Les Classiques :

Nature .....	2.50 €
Beurre demi-sel ou sucre .....	3.00 €
Beurre demi-sel et sucre .....	3.50 €
Confiture : fraise, abricot, gelée de groseilles, myrtille, oranges amères .....	4.50 €
Citron pressé avec sucre .....	4.50 €
Citron pressé avec miel .....	4.50 €
Nutella .....	4.50 €
Caramel au beurre salé .....	4.50 €
Chocolat noir .....	5.00 €
Supplément chantilly .....	1.50 €

#### Les Gourmandes :

Chocolat noir, banane .....	7.00 €
Chocolat noir, marmelade d'oranges amères .....	7.00 €
Grand marnier, marmelade d'oranges amères .....	6.50 €
Flambée sucre :Cognac, calvados, rhum, grand marnier .....	6.50 €
Supplément chantilly .....	1.50 €

#### Les Spécialités :

Charentaise : Caramel au beurre salé - Glace sablé Charentais .....	7.50 €
Normande : Caramel au beurre salé - Pommes cuites - Crème fraîche – Amandes - Glace vanille.....	7.50 €
Antillaise : Chocolat - Banane - Coco rapée - Glace rhum raisin – Chantilly.....	8.00 €
Nougatine : Amande - Compoté de fruits de saison - Glace nougat – Chantilly	9.00 €



## PRODUITS FRAIS - REGIONAUX – FRANÇAIS

### GLACES

#### Les Classiques :

Les liégeois : **chocolat, café, caramel ou fraise (glace, coulis, chantilly) ..... 9.00 €**

Dame blanche : **glace vanille, chocolat chaud, chantilly ..... 9.00 €**

#### Les Spécialités :

Sorbet citron façon tarte : **sorbet citron, sablé, meringue, chantilly, zestes citron..... 9.50 €**

Bounty : **glace coco, chocolat, chocolat chaud, chantilly, cocorâpée..... 9.50 €**

Valley d’Auge : **glace vanille, pomme cuite, caramel beurre salé, chantilly, amandes ..... 9.50 €**

Exotique : **sorbet ananas, orange, citron, jus d’ananas, zestes de citron ..... 9.50 €**

#### Avec alcool :

La colonel : **sorbet citron, volka 4 cl, zestes de citron .....10.00 €**

La pina colada : **sorbet d’ananas, glace coco, rhum blanc 4cl, lait de coco, chantilly, coco rapée .....10.00 €**

Irish : **glace café, café, whisky 4 cl, chantilly ..... 10.00 €**

AfterEight : **Glace menthe-chocolat, Peppermint 4 cl, chantilly ..... 10.00 €**

### Glaces

Vanille, chocolat noir, caramel, café, nougat, coco, fraise, menthe-choco,  
rhum-raisin, pistache

### Sorbets

Citron, framboise, mandarine, ananas

1 boule : 3.50 € - 2 boules : 6.00 € - 3 boules : 7.00 €

Supplément chantilly ou chocolat : 1.50 €