

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 Langoustines, crevettes roses, bulots et amandes	15.00 €
Tartare de thon au lait de coco et citron vert « Fait maison »	15.00 €
Carpaccio de bœuf et son parmesan « Fait maison »	15.00€
Camembert rôti au miel	15.00 €

SALADES / POKE BOWL :

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

MOULES :

Moules marinières et ses frites maison « Fait maison »	15.00 €
Moules à la crème Pineau de Charente et ses frites maison « Fait maison » ...	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 « Fait maison »	20.00 €	
Poisson entier pêché à ligne selon arrivage	26.00 €	
Hamburger de bœuf du Chef (Label VBF) « Fait maison – Pain boulanger ».....	19.00 €	
Tartare de bœuf au couteau (Label VBF) « Fait maison »	20.00 €	
Cassérons façon charentaise « Fait maison »	22.00 €	
Grenadin de veau rôti sauce aigre douce (Label VVF) « Fait maison »	25.00 €	
Entrecôte sauce béarnaise (Label VBF) « Fait maison »	27.00 €	
Magret de canard entier sauce mangue France « Fait maison »	33.00 €	
Portion de frites « Fait maison »	5.00 € ou Salade	3.00 €
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« Fait maison »	9.50 €
Savarin au pineau citron vert« Fait maison »	9.50 €
Crumbleaux pommes, crème fouettée et caramel « Fait maison »	9.50 €
Bavarois poire chocolat « Fait maison »	9.50 €
Café ou Thé gourmand « Fait maison »	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 citron10.00 €**

La pina colada : **sorbet d’ananas, glace coco, rhum blanc 4cl, lait de coco, chantilly, coco rapée10.00 €**

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 €