

- LES ENTRÉES -

NOS POULETS CROUSTILLANTS PAR 4 * / 6 / 10			7 * / 10 / 16
♥	SALADE DE GÉSIERS CONFITS MAISON		8 *
	SALADE DE CHÈVRES CHAUDS «CHÈVRES DE SIREUIL»	✓	8 *
	↳ Version plat		15
	LES RILLETES DE COCHON «FERME DES MONTS VERTS»		6 *
NEW	SOUPE DE POISSON «CONSERVERIE BERTIN» Croûtons, fromage et rouille		8 *
	↳ Version plat		15
♥	ASSIETTE DE SAUMON, FUMÉ PAR NOS SOINS		12
	→ À emporter : 5€ / 100g		
	BELLE BURRATA, ROQUETTE, HUILE À LA TRUFFE	✓	8
♥	NOTRE FOIE GRAS MAISON Confiture de figues et toasts		18
	→ À emporter : 8€ / 100g		
NEW	CARPACCIO DE SAUMON		8 *
	↳ Version plat		15
	LA PLANCHE APÉRO SUFFISANTE POUR 2		16
	Poulet croustillant, rillettes de cochon, jambon de pays, « Chèvres de Sireuil », beurre et cornichons		
	L'OEUF COCOTTE FAÇON GRAND MÈRE «DOMAINE DE MALAKOFF»		8 *
	↳ Au foie gras / à la truffe		12

- LES PLATS -

	L'ENTRECÔTE DU CHEF POUR 2, OU PAS...		45
	«VBF Nouvelle Aquitaine», 2 sauces et garnitures au choix, 500g minimum		
	L'ENTRECÔTE «VBF NOUVELLE AQUITAINE» Sauce au choix		24
	STEAK TARTARE «VBF NOUVELLE AQUITAINE»		16
	↳ Aller / Retour		+2
	STEAK À CHEVAL «VBF NOUVELLE AQUITAINE»		12 *
	LE CHEESEBURGER Buns «La Pétrisane», steak haché frais		16
	« VBF Nouvelle Aquitaine », cheddar, tomates, salade, oignons confits		
	↳ Version double steak / Version triple steak		+3 / +6
	↳ Supplément oeuf au plat		+1
	↳ Déclinaison poulet croustillant maison et chorizo		
	↳ Déclinaison végétarienne	✓	
	LE MAGRET DE CANARD ENTIER «IGP PÉRIGORD»		22
	GUISSÉ DE CANARD CONFITE «IGP PÉRIGORD»		15
	PAILLARD DE POULET Mariné au citron, tomate et roquette		15
	LES CARBONARA		12 *
	↳ Supplément burrata		+5
	NOTRE CROQUE MADAME, SALADE		12 *
	SALADE CÉSAR Salade, poulet croustillant, parmesan, croûtons,		16
	oeuf «Domaine de Malakoff», lard et sauce César		
	↳ Déclinaison végétarienne	✓	
	SALADE OLIVETTE Salade, gésiers confits par nos soins, tomates,		18
	magret et saumon fumés par nos soins et notre foie gras		
	LE PAVÉ DE SAUMON, BEURRE BLANC		18

- LES DESSERTS -

♥	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON		6 *
	IL TIRAMISU, CARAMEL BEURRE SALÉ		8 *
NEW	GAUFRE sucre / chocolat / chantilly / caramel beurre salé		5 *
	LA PAVLOVA AUX FRUITS		8 *
♥	NOTRE SOUPE DE FRAISE, GLACE VANILLE		6 *
	LES PROFITEROLES PAR 2 * / 3		6 * / 9
	Choux maison, glace vanille, chantilly et chocolat chaud maison		
	AFFOGATO glace vanille + expresso chaud		4 *
	LE CAFÉ OU THÉ «TRÈS» GOURMAND		10
	LES COUPES DE GLACE Chocolat / Café / Caramel Liégeois,		9
	Dame blanche, Coupe Colonel (citron + Vodka), Coupe Rafraîchie (menthe/chocolat + Get 27), Coupe Escale (framboise + Escale)		
	LA BOULE DE GLACE		2 *
	Vanille, fraise, chocolat, menthe-chocolat, caramel, cassis, passion, citron, framboise		
	↳ Suppléments : chocolat, caramel beurre salé, coulis café ou fruits rouges, chantilly		+1
	L'ASSIETTE DE FROMAGES		8 *

* : éligible au « Menu du Jour»

Nous privilégions les produits locaux.

- LES PIZZAS -

Base tomate

Base crème

ANAÏS		12 *
Tomate, jambon, champignons, gruyère & mozzarella, origan		
VÉGÉTARIENNE	✓ NEW	14
Tomate, gruyère & mozzarella, champignons, oignons confits, courgette & artichaut confits, olives, origan		
	↳ Supplément burrata	+5
L O L A		13
Tomate, chorizo, champignons, olives, gruyère & mozzarella, origan		
	↳ Supplément burrata	+5
MARIA		13
Tomate, champignons, gruyère & mozzarella, oeuf « Domaine de Malakoff », jambon de pays		
	↳ Supplément burrata	+5
BURRATA	✓	16
Tomate, burrata entière, gruyère & mozzarella, tomates cerises, roquette		
	↳ Supplément jambon de pays	+3
AMÉRICAINE		14
Tomate, oignons, viande hachée VBF, gruyère & mozzarella, cheddar, sauce burger		
PÉRIGOURDINE		16
Tomate, champignons, gésiers confits maison, magret fumé par nos soins notre foie gras maison, gruyère & mozzarella, origan		
CALZONE		13
Tomate, jambon, gruyère & mozzarella, oeuf « Domaine de Malakoff », origan		
ORIENTALE		13
Tomate, oignons confits, poivrons, merguez « Ferme des Monts Verts », gruyère & mozzarella, origan		
CHÈVRE MIEL	✓	13
Crème fraîche, « Chèvres de Sireuil », miel, gruyère & mozzarella, origan		
5 FROMAGES (A PLAT OU CALZONE)	✓	13
Crème fraîche, gruyère & mozzarella, « Chèvres de Sireuil », roquefort, parmesan		
	↳ Supplément burrata	+5
	↳ Supplément jambon de pays	+3
MAÉVA		14
Crème fraîche, champignons, viande hachée VBF, gruyère & mozzarella, oignons, jaune d'oeuf « Domaine de Malakoff », origan		
KEBAB		13
Crème fraîche, viande kebab, oignons confits, olives, sauce blanche		
SAVOYARDE		14
Crème fraîche, pommes de terre, lardons, véritable reblochon, gruyère & mozzarella, origan		
TRUFFE	✓	16
Crème fraîche, truffe, champignons, roquette, parmesan, gruyère & mozzarella, origan		
	↳ Supplément burrata	+5
NORDIQUE		16
Crème fraîche, gruyère & mozzarella, saumon fumé par nos soins, roquette, citron		
	↳ Supplément burrata	+5

Nos spécialités ♥

L'OLIVETTE	15
Tomate, lardons, gésiers confits maison, champignons, persillade maison, gruyère & mozzarella, origan	
PIZZA DU MOIS	14

+ SUPPLÉMENTS			
Fromage, champignons, oeuf	1	Burrata	5
Viande hachée, merguez, jambon de pays, lardons, magret fumé, gésiers	3	Foie gras	5
Coeur d'artichaut, courgette confite	3		

- GARNITURES & SAUCES AU CHOIX -

FRITES, SALADE VERTE, TAGLIATELLES,	→ Supplément truffe	4
POMMES PURÉE MAISON,	→ Garniture supplémentaire	2
POMMES DE TERRE SAUTÉES		
SAUCES : FROMAGÈRE, ÉCHALOTES, POIVRE		
→ Sauce supplémentaire		1

Tous nos produits sont préparés avec amour et passion par notre équipe !

Les boissons c'est par là !



À Boire

- BOISSONS FRAÎCHES -

EAU PLATE / PÉTILLANTE	50cl	4
Source des Abatilles, bassin d'Arcachon	100cl	6
SODAS	33cl	3.5
Coca cola, coca cola zero, orangina, perrier schweppes tonic, schweppes agrumes, ice tea.		
SIROP À L'EAU OU DIABOLO	25cl	2
Citron, grenadine, fraise, menthe, pêche		
JUS DE FRUITS	25cl	4
Orange, abricot, pomme, ananas		

- APÉRITIFS -

KIR	12cl	5	
♥ KIR «VEUVE MOISANS»	12cl	8	
♥ PINEAU DES CHARENTES	ROSÉ OU BLANC	5cl	4
PORTO ROUGE	5cl	4	
MARTINI	ROUGE OU BLANC	4cl	4
♥ ESCALE BELHARRA	ALCOOL CHARENTAIS	5cl	5
MARSALA	4cl	4	
RICARD / PASTIS / BERGER	2cl	3	
VODKA / GIN	4cl	6	
CAMPARI	4cl	6	
SUZE	4cl	6	
MALIBU	4cl	6	
SUPPLÉMENT SODA		1	

- BIÈRES -

Pressions	BLONDE «COQ HARDI»	
DEMI / MONACO / PANACHÉ	25cl	3.5
PINTE / MONACO / PANACHÉ	50cl	6.5
SUPPLÉMENT SIROP		0.5

Bouteilles

GRIMBERGEN	
→ BLANCHE / BLONDE / AMBRÉE / CERISE	5
DESPERADOS	5
BIÈRE SANS ALCOOL	5

- DIGESTIFS -

GET 27 / MENTHE PASTILLE	6	
SÈVE FEU DE JOIE	6	
CRÈME CASSIS	6	
BAILEY'S	6	
LIMONCELLO	6	
♥ BELLE DE BRILLET	ALCOOL CHARENTAIS	6
RHUM BRUN CANOUBIER GUADELOUPE	6	
RHUM BRUN CANOUBIER CARAÏBES XO	9	
♥ GRAND MARNIER	ALCOOL CHARENTAIS	6
♥ ESCALE TAMARIN	ALCOOL CHARENTAIS	6

- BOISSONS CHAUDES -

ITALIEN (CAFÉ SERRÉ)	1.8
EXPRESSO	1.8
DOUBLE EXPRESSO	2.5
GRAND CRÈME	3
CAPPUCCINO (MOUSSE DE LAIT)	3
CAFÉ VIENNOIS (CHANTILLY)	4
CAFÉ NOISETTE	2
DÉCAFÉINÉ	1.8
THÉ OU TISANE (DAMMANN FRÈRES)	3



coups de coeur ♥

IRISH COFFEE (WHISKY)	7
L'OLIVETTE COFFEE (COGNAC)	7

- COCKTAILS -

TI PUNCH	7
Rhum, citron, sucre de canne	
AMERICANO	8
Campari, martini rouge, martini blanc, tranche orange, glace	
CUBA LIBRE	8
Rhum, coca, tranches de citron, glace	
NEGRONI	8
Gin, vermouth rouge, Campari, orange, glace	
PORNSTAR MARTINI	8
Vodka, passôa, fruit de la passion, citron, glace	
MOSCOW MULE	8
Vodka, ginger beer, citron, glace	
♥ COCKTAIL MAISON	8
Demandez nous !	
COCKTAIL SANS ALCOOL	6



Le Bar à Spritz

Alcool au choix :	
APÉROL - CAMPARI - LIMONCELLO	
ESCALE - PINEAU DES CHARENTES	
+ PROSECCO, EAU PÉTILLANTE, ORANGE, GLACE	8



- WHISKYS -

BALLANTINES / FOUR ROSES	6
WILLIAM LAWSON'S	5
SUPPLÉMENT SODA	1



- COGNACS -

♥ LES MOISANS	
→ VS	5
→ VSOP	9
→ XO	12
♥ ABK6 XO	12
SUPPLÉMENT SODA	1



- LES VINS -



TERRE D'EXPRESSION, VDF	
ROUGE / ROSÉ / BLANC	
→ Le verre 14 cl	3
→ 25 cl	4
→ 50 cl	7

Rouges

LANGUEDOC, TERRASSES DU LARZAC, AOC	30
CÔTE DU RHÔNE, CLOS DU MONT OLIVET, AOC	26
→ Le verre 14 cl	6
♥ SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL, AOC	23
→ Le verre 14 cl	5
→ Le magnum 150 cl	45
CÔTES DE BOURG, FRANC-LAFLEUR, AOC	24
LUSSAC-SAINT-ÉMILION, LA CROIX ST ROC, AOC	27
BORDEAUX, CHÂTEAU L'ÉGLISE, AOC	22
→ Le verre 14 cl	5
SAINT-JOSEPH, CHABOUD-CELLIER, AOC	40
CHÂTEAUNEUF DU PAPE, DOMAINE CHARVIN, AOC	90
♥ CHÂTEAUNEUF DU PAPE, CLOS DU MONT OLIVET, AOC	55

Rosés

♥ CÔTES DE PROVENCE, LOU NEÏTAR, AOP	23
→ Le verre 14 cl	4
CABERNET D'ANJOU AOC	20
GRIS BLANC, PAYS D'OC IGP	24
→ Le magnum 150 cl	45

Blancs

♥ DOMAINE DE JOY, IGP CÔTES DE GASCogne	22
→ Le verre 14 cl	5
MUSCADET SUR LIES, AOC	20
JE DONNE MA LANGUE AU CHAT, IGP DU GARD	21
→ Le verre 14 cl	5
LE PETIT SCARABÉE, VIN DE FRANCE	20
♥ PETIT CHABLIS, DOMAINE DE LA MOTTE, AOC	29
→ Le verre 14 cl	6

- LES BULLES -

CHAMPAGNE «MARIE DEMETS»	40
→ La coupe 12 cl	8
LAMBRUSCO ROUGE	18
PROSECCO	16
→ La coupe 12 cl	5
VEUVE MOISANS	18
→ La coupe 12 cl	5



Pour tous vos événements, sur place ou à emporter, n'hésitez pas à nous solliciter



Suivez nous !

Un petit creux ?
Par Ici !