



ENTRÉES 9 €

- △ Gravlax de canard – Salade d'endives pommes et noix – Emulsion bleu
- △ Quenelles de poisson – Emulsion pineau des Charentes – Sablé aux algues et yuzu
- △ Oeuf mollet pané – Poireaux et Pomme de terre – Emulsion vichyssoise

DESSERTS 9 €

- △ Galette frangipane déstructurée – Poire – Chantilly
- △ Pavlova Ananas – Basilic
- △ Entremet chocolat / orange
Panna cotta chocolat et crémeux orange
- △ Nougat de chèvre

PLATS 19 €

- △ Pêche du jour – Risotto de céleri - Emulsion passion – Estragon
- △ Rôti de boeuf – Tataki de patate douce – Sucrine snackée – Jus de boeuf
- △ Dahl de lentilles corail & Riz jasmin (Végé)

SUGGESTIONS

- △ Burger du moment 16,50 €
Pain maison – Effiloché de porc au caramel – Fondue d'échalote – Mayonnaise soja
Frites maison + 2,50 €
- △ Entrecôte (250g) Frite & Salade 28€
=>St Marcellin rôti & Fruits secs +5€
- △ Assiette de Frites 5,00€
Sauce maison (0,50€)

« Toutes nos viandes sont d'origine française »

FORMULES

Uniquement le midi (HORS WEEK-END et JOURS FERIES)

PLAT	ENTRÉE – PLAT / PLAT – DESSERT	ENTRÉE – PLAT – DESSERT
19 €	26 €	29 €

« Tous nos plats sont préparés quotidiennement à base de produits frais et sont susceptibles de varier »

Menus enfants sur demande : Plat 8,50 € Plat-Dessert:12,50 €



CARTE DES VINS

« Tous nos vins sont bios ou en Haute Valeur Environnementale (HVE3) »

VINS BLANC

Harmonie Blanc – Pellehaut - IGP Côtes de Gascogne 2023 Chardonnay, Ugni-blanc, Colombard et Sauvignon	6 €	28 €
Tête de Crabe – Mercier - AOC Fief Vendéen 2023 Chenin, Chardonnay et Sauvignon blanc	7 €	32 €
Calcaire– Benoit Chauveau - Coteaux du giennois 2023 100 % Sauvignon blanc	7,50 €	36 €
Grains Fins – Chateau de la Grave - AOC Côtes de Bourg 2023 60 % Semillon et 40 % Colombard	8 €	40 €
Ampoule – Marchesseau – AOC Chinon 2023 100 % Chenin	9 €	44 €
Domaine Corsin – Vieilles Vignes - AOC Saint - Véran 2019 100 % Chardonnay	x	53 €

VINS ROUGE

Le Vin a boire de Luc Lapeyre - VDF BIO 2023 Carignan, Cabernet franc et Grenache	6 €	28 €
Poids plume – Marchesseau - AOC Bourgueil 2023 100 % Cabernet franc	7 €	32 €
Les copains d'abord – Villa tempora – 2023 Mourvèdre, Syrah et Grenache	7,50 €	36 €
L'espérance – Fabrice Papin – IGP Atlantique 2022 Merlot, Malbec et Cabernet Sauvignon	7,50 €	38 €
AOC Bourgogne – Buxy - Côte chalonaise – 2022 100 % Pinot noir	8 €	40 €
Puy Arnaud Cuvée Pervenche – Bordeaux – 2019 Merlot et Cabernet franc	9 €	44 €
Alerte Rouge - Le Clos Rouge - AOP Terrasses du Larzac 2020 Carignan, Syrah et Grenache	x	49 €

VINS ROSÉ

Arlequin – Mercier - AOC Fiefs Vendéens – VIX – 2023 Grenache, Merlot et Cinsault	6 €	28 €
Horizon – Negrel - IGP Méditerranée – 2023 Cinsault, Grenache	7 €	32 €

La bulle Cuvée Le Lys méthode traditionnelle 85 % Chardonnay et 15 % Pinot noir	7 €	39 €
---	-----	------

Champagne Premier cru Monmarthe <i>Secret de famille</i> Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay	12 €	68 €
--	------	------

« PRIX NETS, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

BOISSONS SOFT

Eau Abatille 75 cl plate / Gazeuse	4 € / 4,50 €
Eau Abatille 33 cl plate / gazeuse	3 € / 3,50 €
La bullerie d'Oléron 33 cl	4,50 €
Cola, Limonade, Limonade pêche, Thé froid	
Jus le coq Toqué 25 cl	4,50 €
Tomate Romarin, Abricot	
Meneau 25 cl	4,50 €
Orange, Pomme, Fraise/Framboise	

BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière pression	3,80 € (25 cl)	7,50 € (50 cl)
Bière Bouteille 33 CL		
Blanche – Atlantique		6,50 €
Blonde – Uini		7,50 €
Triple – Jack Beer		
IPA – Rocheloise		8,00 €
Ambrée - Rocheloise		
Apéritifs		6,00 €
Pastis de ré, Ricard Pineau, Kir		
Cocktail du moment		12,00 €
Digestifs 4cl		8,00 €
Gin, Vodka « Philtre », Rhum, Menthe pastille, limoncello, Baileys, Poire		
Whisky		
Cognac		

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ 1,90 €
CRÈME 3,50 €

DOUBLE 3,50 €
THÉ 3,50 €

CHOCOLAT 3,50 €
CAPPUCCINO 4,00 €