

M E N U

O'  ARRELET

BAR | RESTAURANT

# Boissons

## VINS AU VERRE 12 CL

### BLANC

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| <b>IGP ATLANTIQUE 2023</b>              | 6,5 |
| "LE P'TIT BLANC", FABRICE PAPIN         |     |
| <b>AOC VOUVRAY 2025</b>                 | 7,5 |
| "ARPENT", SÉBASTIEN BRUNET              |     |
| <b>MOULIN DE L'ESPÉRANCE 2025</b>       | 6,5 |
| FOURAS-LES-BAINS, ÉRIC & DOMINIQUE      |     |
| <b>AOC CÔTES-DU-RHÔNE 2025</b>          | 8   |
| "LE TEMPS EST VENU", STÉPHANE OGIER     |     |
| <b>AOC GEWURZTRAMINER 2023</b> MOELLEUX | 8   |
| "ORCHIDÉES SAUVAGES", FAMILLE MURÉ      |     |

### ROUGE

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| <b>CABERNET SAUVIGNON 2025</b>            | 6   |
| DOMAINE MERY MELROSE                      |     |
| <b>AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2023</b>          | 7,5 |
| "VOLAGE", CLOS MAURICE                    |     |
| <b>AOC LANGUEDOC 2024</b>                 | 7   |
| "À L'OMBRE DU FIGUIER", MAS DE LA SERANNE |     |
| <b>AOC CÔTES DE FRANCS 2022</b>           | 8   |
| "CRU GODARD", CARINE ET FRANCK RICHARD    |     |

### ROSÉ

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>MERLOT 2025</b>           | 6 |
| DOMAINE MERY MELROSE         |   |
| <b>IGP MÉDITERRANÉE 2025</b> | 7 |
| DOMAINE TRIENNES             |   |



## BIÈRES

### PRESSION

|                           | 25CL | 33CL | 50CL |
|---------------------------|------|------|------|
| <b>TONGERLO BLONDE 6%</b> | 5    | 7    | 9    |
| <b>SUPER 8 IPA 6%</b>     | 5,5  | 7,5  | 9,5  |
| <b>MONACO</b>             | 4,5  | 6,5  | 8,5  |
| <b>PANACHÉ</b>            | 4    | 6    | 8    |

### BOUTEILLE 33CL

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| <b>TONGERLO BRUNE 7%</b>       | 5,5 |
| <b>MYSTIC CERISE 3,5%</b> 25CL | 4,5 |

### BIÈRE ARTISANALE BOCK

|                |     |
|----------------|-----|
| • Blanche 4,9° | 5   |
| • Blonde 5,5°  | 5   |
| • IPA 6°       | 5,5 |

### DESPERADOS 5,9%

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>CHOUFFE 0%</b> | 5 |
|-------------------|---|

## SOFT

|                     |     |
|---------------------|-----|
| <b>COCA-COLA /0</b> | 4,5 |
|---------------------|-----|

|                |     |
|----------------|-----|
| <b>PERRIER</b> | 4,5 |
|----------------|-----|

|                 |     |
|-----------------|-----|
| <b>ORANGINA</b> | 4,5 |
|-----------------|-----|

|                |     |
|----------------|-----|
| <b>FUZETEA</b> | 4,5 |
|----------------|-----|

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| <b>SCHWEPPE TONIC OU AGRUMES</b> | 4,5 |
|----------------------------------|-----|

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| <b>JUS DE FRUIT MENEAU</b> | 5,5 |
|----------------------------|-----|

Abricot, Pamplemousse, Tomate,  
Pomme, Ananas, Orange

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>EAU PÉTILLANTE INFUSÉE</b> | 5 |
|-------------------------------|---|

• Lavande, Cerise & Verveine  
• Menthe Poivrée, Citron & Thym

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| <b>LIMONADE DE L'ÎLE DE RÉ</b> | 4,5 |
|--------------------------------|-----|

|                |   |
|----------------|---|
| <b>DIABOLO</b> | 4 |
|----------------|---|

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>SIROP À L'EAU</b> | 3 |
|----------------------|---|

# Boissons



## APÉRITIFS

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| COUPE DE CHAMPAGNE BRUT 12CL   | 13  |
| COUPE DE SAUMUR PÉTILLANT 12CL | 8   |
| KIR 12CL                       | 6   |
| KIR ROYAL 12CL                 | 14  |
| PINEAU BLANC/ROUGE 10CL        | 6,5 |
| PINEAU BLANC "5 ANS" 10CL      | 8   |
| RICARD 2CL                     | 4   |
| MARTINI BLANC/ROUGE 5CL        | 5,5 |
| PASTIS DE L'ÎLE DE RÉ 2CL      | 4,5 |

## SPIRITUEUX 4CL

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| RHUM ZACAPA "23 ANS"          | 13  |
| RHUM "RIVIÈRE DE MAT"         | 7   |
| RHUM DIPLOMATICO              | 9   |
| RHUM VIEUX DU PANAMA "10 ANS" | 8   |
| WHISKY NIKKA                  | 11  |
| WHISKY BULLEIT BOURBON        | 7,5 |
| WHISKY SINGLE MALT            | 8,5 |
| VODKA DE L'ÎLE DE RÉ          | 8   |
| COGNAC VSOP                   | 7   |
| COGNAC XO                     | 10  |

## DIGESTIFS 4 CL

|                  |    |
|------------------|----|
| GET 27           | 7  |
| MENTHE PASTILLE  | 7  |
| BAILEYS          | 7  |
| POIRE WILLIAMS   | 7  |
| LIMONCELLO       | 7  |
| AMARETTO         | 7  |
| CHARTREUSE VERTE | 9  |
| IRISH COFFEE     | 11 |
| FRENCH COFFEE    | 11 |

## BOISSONS CHAUDES

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| EXPRESSO "PERLE NOIR" | 2   |
| EXPRESSO "FLORIO"     | 2,5 |
| DOUBLE EXPRESSO       | 4   |
| DÉCAFÉINÉ             | 2   |
| NOISETTE              | 2,5 |
| CAPPUCCINO            | 5   |
| CHOCOLAT CHAUD        | 4,5 |
| CHOCOLAT VIENNOIS     | 5,5 |
| THÉ OU INFUSION       | 4   |

## EAUX

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| EAU PLATE ABATILLES 75 CL      | 6 |
| EAU PLATE ABATILLES 33 CL      | 4 |
| EAU PÉTILLANTE ABATILLES 75 CL | 6 |
| EAU PÉTILLANTE ABATILLES 33 CL | 4 |

# Nos créations

## COCKTAILS

### PURPLE GIN

Gin, Citron Vert, Violette, Limonade

### SEX ON THE BEACH

Vodka, Orange, Cranberry, Pêche

### MOSCOW MULE

Vodka, Citron Vert, Ginger Beer

### MOJITO

Rhum, Citron Vert, Menthe, Sucre de canne

### SPRITZ

- Aperol
- Lillet
- Limoncello
- Liqueur de Sureau

Prosecco, Eau Gazeuse

### WHISKY SOUR

Bourbon, Citron Vert, Angostura, Sucre de canne

### GIN TONIC AU CHOIX

- Bombay (Tonic au choix)
- G-VINE Pêche
- G-VINE Poire

### AMERICANO

Campari, Martini Rouge, Eau Gazeuse

### PLANTEUR

Rhum, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Citron Vert, Fraise

### PIÑA COLADA

Rhum, Ananas, Lait de Coco

### CAÏPIRINHA

Cachaça, Sirop de Canne, Citron Vert

### BLUE LAGOON

Vodka, Curaçao, Citron, Limonade

### MARGARITA

Tequila, Cointreau, Jus de citron vert, Sirop de sucre

### PORNSTAR MARTINI

Prosecco, Vodka, Jus de citron, Sirop de Vanille, Jus de Fruits de la Passion

## MOCKTAILS

### VIRGIN MOJITO

Citron Vert, Menthe, Sucre de canne, Eau Pétillante

### CONCOMBRE

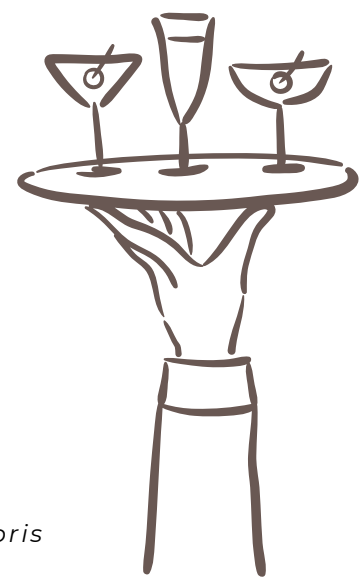
Citron Vert, Sirop de Concombre, Menthe, Eau Pétillante

### BORA BORA

Citron Vert, Jus d'Ananas, Jus de Passion, Sirop de Grenadine

### VIOLETTE

Jus de Pomme, Sirop de Violette, Eau Pétillante



# A grignoter

## PLANCHES

- Mixte (charcuterie & fromage)
- Charcuteries
- Fromages

19

17

14

## HUÎTRES N°3 FOURAS

6 HUÎTRES 12 9 HUÎTRES 17 12 HUÎTRES 21

 **BENARD & FILS**

## FRITES MAISON

5

Cuites à la graisse de canard

Nos  
producteurs  
locaux



Prix net en euros (TTC) et service compris

## Menu du marché

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 29

ENTRÉE, PLAT  
OU PLAT, DESSERT 24

PLAT SEUL 19

**MENU SERVI UNIQUEMENT  
LE MIDI, EN SEMAINE  
(HORS JOURS FÉRIÉS)**

## Menu enfant

POULET PANÉ  
FRITES MAISON  
2 BOULES DE GLACE  
1 SIROP À L'EAU 15

# Entrées

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| <b>6 HUÎTRES GRATINÉES</b>                                        | 15 |
| Poireaux, crème de curry et parmesan                              |    |
| <b>TARTARE DE VEAU AU COUTEAU</b>                                 | 12 |
| Crème d'huîtres, cornichons et sésame                             |    |
| <b>CHAMPIGNON FARCIE</b>                                          | 11 |
| Champignons de Paris, crozets et épinards                         |    |
| <b>VELOUTÉ DU MOMENT</b>                                          | 10 |
| Éclats de châtaignes , chips de jambon Serrano et huile de truffe |    |
| <b>HUÎTRES N°3 FOURAS</b>                                         |    |
| 6 HUÎTRES <b>12</b> 9 HUÎTRES <b>17</b> 12 HUÎTRES <b>21</b>      |    |

 **BENARD & FILS**

# Plats

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| <b>POISSON SELON ARRIVAGE</b>                                   | 23 |
| Croûte de chorizo, polenta et tomates confites, sauce citronnée |    |
| <b>AGNEAU EFFILOCHÉ</b>                                         | 25 |
| Mousseline de patates douces, pleurotes et crème d'ail          |    |
| <b>AUBERGINES À LA PARMIGIANA</b>                               | 18 |
| mozzarella, sauce tomate et crumble de parmesan                 |    |

**DES PIÈCES DE VIANDES SONT DISPONIBLES**

N'hésitez pas à nous consulter !



# Desserts

## PLATEAU DE FROMAGES

11

Trois fromages au choix

📍 FROMAGERIE • LES COPAINS

## CHOCO

10,5

Biscuit joconde, mousse chocolat et feuillantine de praliné

## CAFÉ GOURMAND

11

Quatre mini desserts

Thés/Infusions **+1,5**    Champagne **+5**    Digestifs **+4**

## TATIN DE POMMES ET FIGUES

11

Caramel crémeux

## POIRE POCHÉE AU VIN BLANC

10

Praliné de sarrasin, spéculoos et glace vanille

# Coupes glacées

## CROQUANT ROUGE

10

1 boule sorbet framboise & 1 boule sorbet cassis,  
meringue, coulis de fruits rouges et chantilly

## L'ITALIENNE

10

1 boule vanille & 1 boule café, biscuit à l'amaretto  
et café, chantilly et amandes effilées

## GLACES

1 boule **4**    2 boules **6**    3 boules **8**

SUPPLÉMENT CHANTILLY

1,5

# Carte des vins

## BULLES 75 CL

|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>CHAMPAGNE RUINART</b><br>"BRUT"                                 | 105 |
| <b>CHAMPAGNE RUINART</b><br>"BLANC DE BLANC"                       | 169 |
| <b>CHAMPAGNE DOMAINE BAUCHET</b><br>"ORIGINE"                      | 65  |
| <b>CHAMPAGNE ROSÉ DOMAINE PIERRE TRICHET</b><br>"BRUT AUTHENTIQUE" | 59  |
| <b>AOC SAUMUR</b><br>"EDEN" JEAN-CHRISTOPHE ET SOPHIE BONNIN       | 35  |
| <b>VMQ DOMAINE MERCIER</b><br>"CUVÉ M LYS", BLANC BRUT             | 32  |

N'HÉSITEZ PAS À SOLLICITER NOS CONSEILS  
POUR TROUVER LE VIN PARFAIT  
QUI ACCOMPAGNERA VOTRE REPAS !

## BLANC 75 CL

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>AOC PETIT-CHABLIS 2024</b><br>DOMAINE BERNARD DEFAX                        | 46 |
| <b>AOC CÔTES-DU-RHÔNE 2025</b><br>"LE TEMPS EST VENU", STÉPHANE OGIER         | 36 |
| <b>AOC VOUVRAY 2025</b><br>"ARPENT", SEBASTIEN BRUNET                         | 38 |
| <b>AOC TOURAINE 2025</b><br>"SAUVIGNON", DOMAINE DES CORBILLÈRES              | 30 |
| <b>AOC MONTLOUIS-SUR-LOIRE 2025</b><br>"LES GRAVIERS", DOMAINE MOSNY          | 34 |
| <b>AOC ALSACE 2022</b><br>"SYLVANER", FAMILLE MURÉ                            | 31 |
| <b>AOC GEWURZTRAMINER 2023</b> MOELLEUX<br>"ORCHIDÉES SAUVAGES", FAMILLE MURÉ | 35 |
| <b>AOC LANGUEDOC 2024</b><br>"SOUS LES CANNISSES", MAS DE LA SERANNE          | 30 |
| <b>IGP DES CHARENTES 2025</b><br>"COLOMBARD", DOMAINE DES CLAIREs             | 27 |
| <b>COLOMBARD 2025</b> MOELLEUX<br>"MAS COSA", OLIVIER COMPAN & JULIEN SARDA   | 32 |
| <b>IGP ATLANTIQUE 2023</b><br>"LE P'TIT BLANC", FABRICE PAPIN                 | 31 |
| <b>MOULIN DE L'ESPÉRANCE 2025</b><br>FOURAS-LES-BAINS, ÉRIC & DOMINIQUE       | 29 |

# Carte des vins

## ROSÉ 75 CL

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| <b>IGP MÉDITERRANÉE 2025</b>       | 33 |
| DOMAINE TRIENNES                   |    |
| <b>AOC CHINON 2024</b>             | 31 |
| "ROSÉ DE PAULINE", JEAN-LOUIS LOUP |    |
| <b>MERLOT 2025</b>                 | 30 |
| DOMAINE LE PETIT MARAND            |    |
| <b>IGP DES CHARENTES 2025</b>      | 27 |
| "MERLOT", DOMAINE DES CLAIRES      |    |

## ROUGE 75 CL

|                                                          |     |
|----------------------------------------------------------|-----|
| <b>AOC MERCUREY 2024</b>                                 | 59  |
| PAUL & MARIE JACQUESON                                   |     |
| <b>AOC PESSAC-LÉOGNAN 2020</b>                           | 48  |
| "CROIX DE CARBONNIEUX", CHATEAU CARBONNIEUX              |     |
| <b>AOC CÔTES-DE-FRANCS 2022</b>                          | 36  |
| "CRU GODARD", CARINE & FRANCK RICHARD                    |     |
| <b>AOC POMEROL 2015</b>                                  | 91  |
| "HOSPITAL DE GAZIN", CHATEAU GAZIN                       |     |
| <b>AOC SAINT-ESTÈPHE 2015</b>                            | 124 |
| CHATEAU PHELAN SÉGURE                                    |     |
| <b>AOC CROZES HERMITAGE 2024</b>                         | 41  |
| "MISE EN BOUCHE", DOMAINE DARNAUD                        |     |
| <b>AOC SAINT-JOSEPH 2024</b>                             | 56  |
| CHRISTOPHE PICHON                                        |     |
| <b>AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2020</b>                      | 69  |
| DOMAINE SAINT PAUL                                       |     |
| <b>AOC MARANGES 1ER CRU 2022</b>                         | 72  |
| "CLOS ROUSSOTS", AURORE BACHELET                         |     |
| <b>AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2023</b>                         | 35  |
| "VOLAGE", LES CLOS MAURICE                               |     |
| <b>AOC SANCERRE 2024</b>                                 | 47  |
| "CHAVIGNOL", DOMAINE DELAPORTE                           |     |
| <b>AOC LANGUEDOC 2024</b>                                | 30  |
| "À L'OMBRE DU FIGUIER", MAS DE LA SERANNE                |     |
| <b>CABERNET SAUVIGNON 2025</b>                           | 29  |
| DOMAINE MERY MELROSE                                     |     |
| <b>IGP ATLANTIQUE 2023</b>                               | 31  |
| "LE P'TIT ROUGE", FABRICE PAPIN                          |     |
| <b>IGP DES CHARENTES 2023</b>                            | 27  |
| "CABERNET SAUVIGNON & CABERNET FRANC", DOMAINE DECLAIRES |     |

# Qui sommes nous ?

## **Aline et son gendre Benjamin, unis par une même passion pour la gastronomie et le partage...**

Forts de nos expériences au sein de grandes maisons, nous avons souhaité créer un lieu qui nous ressemble, où le plaisir de recevoir est au cœur de tout. Nous aimons vous accueillir et vous réunir autour d'une belle assiette, dans une ambiance conviviale et sincère.

Très attachés à la qualité du service, nous accordons une attention particulière à votre expérience, afin que chaque visite soit pour vous un moment unique, chaleureux et mémorable.

À travers chacun de nos plats, nous souhaitons vous faire vivre un instant gourmand, simple et authentique.



*Posez-vous, déconnectez... et régalez-vous !.*

