

M E N U

O'  GARRELET

BAR | RESTAURANT

Boissons

VINS AU VERRE 12 CL

BLANC

IGP ATLANTIQUE 2023 6,5

"LE P'TIT BLANC", FABRICE PAPIN

AOC VOUVRAY 2023 7,5

"LES TROIS CHÊNES", BENJAMIN SERER

AOC CÔTES-DU-RHÔNE 2024 8

"LE TEMPS EST VENU", STÉPHANE OGIER

COLOMBARD 2023 MOELLEUX 7

"MAS COSA", COMPAGN & SARDA

AOC GEWURZTRAMINER 2022 MOELLEUX 8

"ORCHIDÉES SAUVAGES", FAMILLE MURÉ

ROUGE

CABERNET SAUVIGNON 2021 6

DOMAINE MERY MELROSE

AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2023 7,5

"VOLAGE", CLOS MAURICE

AOC LANGUEDOC 2024 7

"À L'OMBRE DU FIGUIER", MAS DE LA SERANNE

AOC CÔTES DE FRANCS 2022 8

"CRU GODARD", CARINE ET FRANCK RICHARD

ROSÉ

IGP DES CHARENTES 2024 6

DOMAINE DES CLAIRES

IGP MÉDITERRANÉE 2024 7

DOMAINE TRIENNES

BIÈRES

PRESSION

	25CL	33CL	50CL
TONGERLO BLONDE 6%	4,5	6,5	8,5
SUPER 8 IPA 6%	5,5	7,5	9,5
SUPER 8 BLANCHE 5,1%	4	6	8
MONACO	4,5	6,5	8,5
PANACHÉ	4	6	8

BOUTEILLE 33CL

TONGERLO BRUNE 7% 5,5

MYSTIC CERISE 3,5% 25CL 4,5

BIÈRE BLONDE ARTISANALE 4,9% 4,5

BIÈRE IPA ARTISANALE 5,2% 6

BIÈRE BLANCHE ARTISANALE 5% 5,5

DESPERADOS 5,9% 6

CHOUFFE 0% 5

SOFT

COCA-COLA /0 4,5

PERRIER 4,5

ORANGINA 4,5

FUZETEA 4,5

SCHWEPES TONIC 4,5

JUS DE FRUIT MENEAU 5,5

Abricot, Pamplemousse, Tomate, Pomme, Ananas, Orange

EAU PÉTILLANTE INFUSÉE 5

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

LIMONADE DE L'ÎLE DE RÉ 4,5

DIABOLO 4

SIROP À L'EAU 3

JUS D'ORANGE/CITRON PRESSÉ 7



Boissons



APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT 12CL	13
COUPE DE SAUMUR PÉTILLANT 12CL	8
KIR 12CL	5
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
ANISÉ DE L'ÎLE DE RÉ 4CL	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 LOYAL BANDIT	8,5
VODKA DE L'ÎLE DE RÉ	8
COGNAC VSOP	7
COGNAC XO	10

DIGESTIFS 4 CL

GET 27	7
BAILEYS	7
POIRE WILLIAMS	7
LIMONCELLO	7
AMARETTO	7
CHARTREUSE VERTE	9

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO "PERLE NOIR"	2
EXPRESSO "FLORIO"	2,5
DOUBLE EXPRESSO	4
DÉCAFÉINÉ	2
NOISETTE	2,5
CAPPUCINO	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

PURPULE GIN 9

Gin, Citron Vert, Violette, Limonade

SEX ON THE BEACH 9

Vodka, Orange, Cranberry, Pêche

MOSCOW MULE 9

Vodka, Citron Vert, Ginger Beer

MOJITO 9

Rhum, Citron Vert, Menthe, Sucre de canne

SPRITZ 9

- Aperol 9
- Limoncello 10
- Liqueur St Germain 11

Prosecco, Eau Gazeuse

WHISKY SOUR 9

Bourbon, Citron Vert, Angostura, Sucre de Cannes

GIN TONIC AU CHOIX 9

- Bombay (Tonic au choix) 9
- G-VINE Pêche 9,5
- G-VINE Poire 9,5

AMERICANO 8

Campari, Martini Rouge, Eau Gazeuse

PLANTEUR 9

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

PIÑA COLADA 9

Rhum, Ananas, Lait de Coco

CAFÉ 9

Bailey's, Amaretto, Café

BLUE LAGOON 9

Vodka, Curaçò, Citron, Limonade

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 7

Citron Vert, Menthe, Sucre de Canne, Eau Pétillante

CONCOMBRE 7

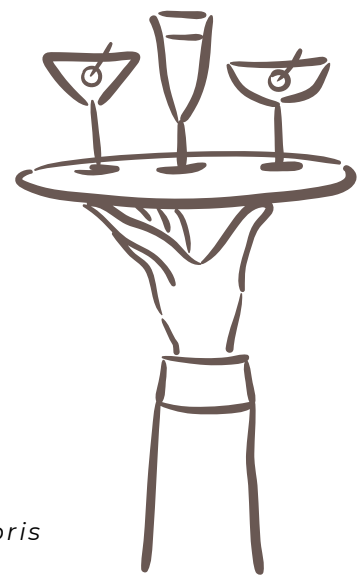
Citron Vert, Sirop de Concombre, Menthe, Eau Pétillante

BORA BORA 7

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

VIOLETTE 7

Jus de Pomme, Sirop de Violette, Eau Pétillante



A grignoter



PLANCHES

- Mixte (charcuterie & fromage) 19
- Charcuterie 17
- Fromages 14

HUÎTRES N°3 FOURAS

6 HUÎTRES 10 9 HUÎTRES 15 12 HUÎTRES 19

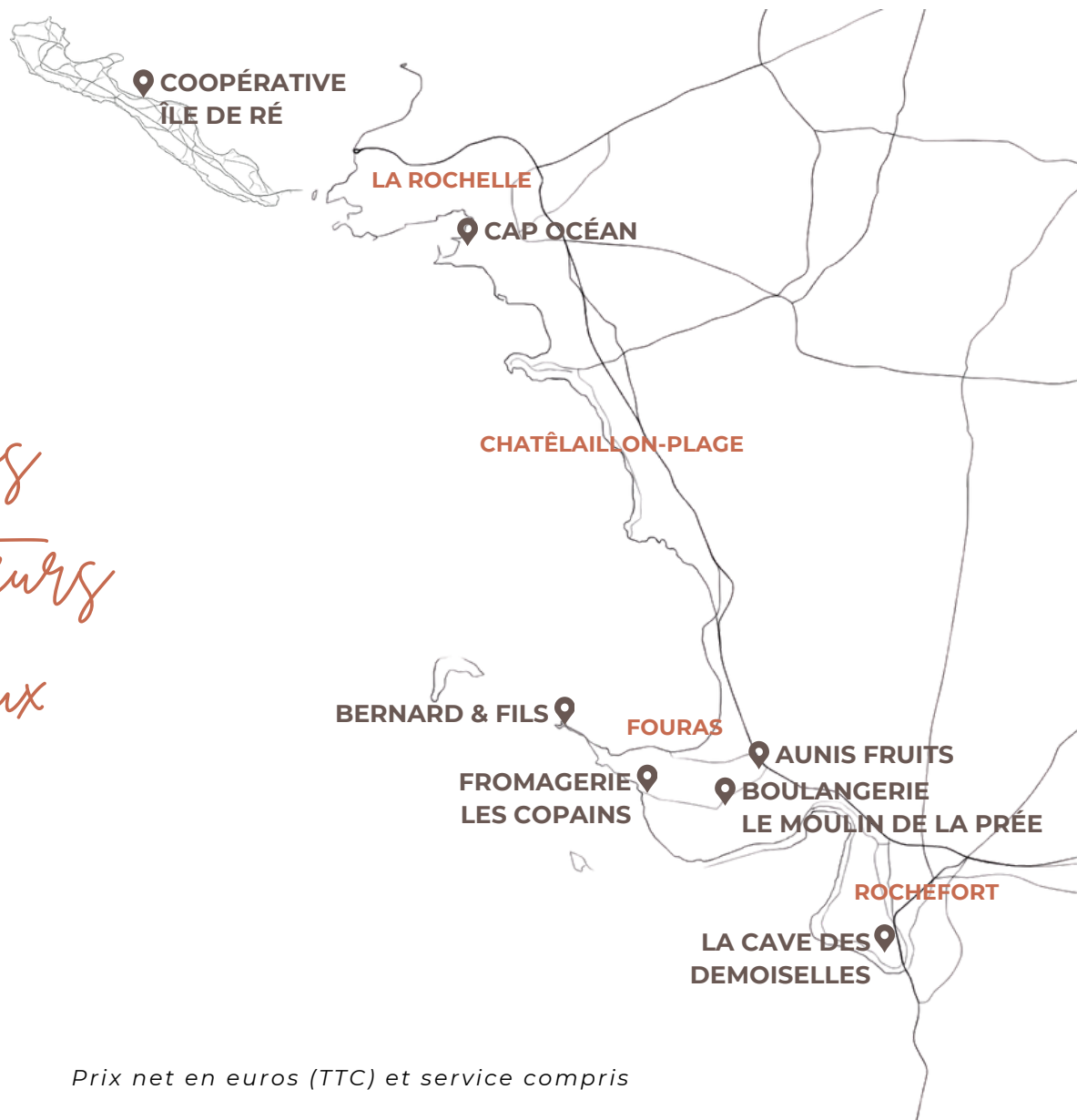
 BERNARD & FILS

FRITES

Cuites à la graisse de canard

5

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 15
2 BOULES DE GLACE
1 SIROP À L'EAU

Entrées

BURRATA AU FENOUIL 12
Mousse de bettrave

CHIPIRONS EN PERSILLADE 12,5
Crumble de parmesan et chorizo

MAGRET DE CANARD FUMÉ EN MILLE-FEUILLES 13,5
pomme de terre et vinaigrette au miel

HUÎTRES N°3 FOURAS
6 HUÎTRES 10 9 HUÎTRES 15 12 HUÎTRES 19

 BERNARD & FILS



Nos grillades

Poissons

POISSON SELON ARRIVAGE	27
GAMBAS 200 GRAMMES	24
POULPES 200 GRAMMES	26

Viandes

CÔTE DE BOEUF	75/KG
ENTRECÔTE 300 GRAMMES	29
CÔTE DE COCHON 300 GRAMMES	22

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Risotto à l'encre de seiche
- Légumes grillés
- Frites
- Potatoes

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE	2
--------------------------------------	---

Dessert



FROMAGES	11
Trois sortes de fromages	
📍 FROMAGERIE • LES COPAINS	
MOELLEUX CHOCO	11
Pistache, coulis de fruits rouges	
CITRON ET PAMPLEMOUSSE	10
Sablé, crémeux citron et sorbet pamplemousse	
CAFÉ GOURMAND	11
Quatre minis desserts	
GLACES	
1 boule 4 2 boules 6 3 boules 8	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,5

Cartes des vins

BULLES 75 CL

CHAMPAGNE RUINART "BRUT"	105
CHAMPAGNE RUINART "BLANC DE BLANC"	169
CHAMPAGNE DOMAINE BAUCHET "ORIGINE"	65
CHAMPAGNE ROSÉ DOMAINE PIERRE TRICHET "BRUT AUTHENTIQUE"	59
AOC SAUMUR "EDEN" JEAN-CHRISTOPHE ET SOPHIE BONNIN	35
VMQ DOMAINE MERCIER "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

AOC SAINT VÉРАН 2022 "LES ROCHETTES", DOMAINE GUILLOT BROUX	48
AOC PETIT-CHABLIS 2023 DOMAINE BERNARD DEFAX	44
AOC CÔTES-DU-RHÔNE 2024 "LE TEMPS EST VENU", STÉPHANE OGIER	36
AOC VOUVRAY 2023 "LES TROIS CHÊNES", BENJAMIN SERER	38
AOC TOURAINE 2024 "SAUVIGNON", DOMAINE DES CORBILLÈRES	30
AOC MONTLOUIS-SUR-LOIRE 2023 "LES GRAVIERS", DOMAINE MOSNY	34
AOC ALSACE 2022 "SYLVANER", FAMILLE MURÉ	31
AOC GEWURZTRAMINER 2022 "ORCHIDÉES SAUVAGES", FAMILLE MURÉ	35
AOC LANGUEDOC 2023 "SOUS LES CANNISSES", MAS DE LA SERANNE	30
IGP DES CHARENTES 2024 "COLOMBARD", DOMAINE DES CLAIRES	27
COLOMBARD 2023 "MAS COSA", OLIVIER COMPAN & JULIEN SARDA	32
IGP ATLANTIQUE 2023 "LE P'TIT BLANC", FABRICE PAPIN	31

Cartes des vins

ROSÉ 75 CL

IGP MÉDITERRANÉE 2024	33
DOMAINE TRIENNES	
AOC CHINON 2024	31
"ROSÉ DE PAULINE", JEAN-LOUIS LOUP	
IGP ATLANTIQUE 2023	30
"LE P'TIT ROSÉ", FABRICE PAPIN	
IGP DES CHARENTES 2024	27
"MERLOT", DOMAINE DES CLAIRES	

ROUGE 75 CL

AOC PESSAC-LÉOGNAN 2020	48
"CROIX DE CARBONNIEUX", CHATEAU CARBONNIEUX	
AOC CÔTES-DE-FRANCS 2022	36
"CRU GODARD", CARINE & FRANCK RICHARD	
AOC POMEROL 2015	91
"HOSPITAL DE GAZIN", CHATEAU GAZIN	
AOC SAINT-ESTÈPHE 2015	124
CHATEAU PHELAN SÉGURE	
AOC CROZES HERMITAGE 2023	41
"MISE EN BOUCHE", DOMAINE DARNAUD	
AOC SAINT-JOSEPH 2023	56
CHRISTOPHE PICHON	
AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2019	69
DOMAINE SAINT PAUL	
AOC MARANGES 1ER CRU 2022	72
"CLOS ROUSSOTS", AURORE BACHELET	
AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2023	35
"VOLAGE", LES CLOS MAURICE	
AOC SANCERRE 2022	47
"CHVIGNOL", DOMAINE DELAPORTE	
AOC LANGUEDOC 2024	30
"À L'OMBRE DU FIGUIER", MAS DE LA SERANNE	
CABERNET SAUVIGNON 2021	29
DOMAINE MERY MELROSE	
IGP ATLANTIQUE 2023	31
"LE P'TIT ROUGE", FABRICE PAPIN	
IGP DES CHARENTES 2023	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 !

