



PLANCHES

2 Pers 4 Pers 6 pers

Planche Campagnarde

(diverses charcuteries , produits locaux)

11€ 22 € 33€

Planche fromagère

(fromages locaux suivant arrivage)

11€ 22 € 33€

Planche mixte

(diverses charcuteries et fromages locaux)

11€ 22 € 33€

Planche de la cheffe

(création du moment)

11€ 22 € 33€

SALADES



Salade Provençale

(Salade, tomates, tartine de légumes grilles et gratinée, croutons)

15,90€

Salade Cheffe

(Salade, tomates, viande séchée, dés emmental, œuf, lardons, p.de terre)

14,50€

Salade de Chèvre chaud

(Salade, tomates, lardons, p. de terre, chèvre chaud sur toast)

15,90€

Salade César

(Salade, tomates, poulet, croutons, parmesan copeaux, sauce césar)

14,90€

Salade Océane

(salade, tomates, saumon fumé, crevettes, avocat, surimi)

15,90€

PIZZAS



Italienne	15,90€
(Sauce tomate, fromage, mozzarella Di Buffala, jambon sec Italien, pesto, pignon de pin, olives noires)	
Péppérone	14,70€
(Sauce tomate, fromage, oignons, peppéroni, olives noires)	
Reine	13,50€
(Sauce tomate, fromage, champignons, jambon blanc, œuf)	
Quatre fromages	15,50€
(Sauce tomate, fromages chèvre, bleue, coulommiers, reblochon)	
Carnivore	15,70€
(Sauce tomate, fromage, bacon, peppéroni, viande hachée, gésiers, champignons)	
Piquante	14,90€
(Sauce tomate, fromage, merguez, viande hachée, poivrons, épices tandoori)	
Indienne	15,10€
(Sauce tomate, fromage, oignons, poulet, poivrons, raisins, épices tandoori)	
Margarita	9,80€
(Sauce tomate, fromage, jambon blanc)	



Périgourdine	19,50€
(Crème fraîche, fromage, champignons, gésiers, foie gras, magret fumé)	
Poitou	14,50€
(Crème fraîche, fromage, jambon sec italien, fromage de chèvre, œuf)	
Fermière	15,10€
(Crème fraîche, fromage, p. de terre, poulet, chèvre)	
Chèvre - Miel	14,80€
(Crème fraîche, fromage, chèvre, miel, noix, jambon blanc)	
Savoyarde	15,60€
(Crème fraîche, fromage, reblochon, p. de terre, jambon sec italien)	
Végétarienne	14,10€
(Crème fraîche, fromage, courgettes grillées, champignons, tomates, artichauts, ail)	

VIANDES



Filet de poulet	12,50€
Faux-Filet	21,00€
Pavé de Bœuf	18,90€
Steak haché VBF 150g	11,50€
Double Steak haché VBF 300g	16,80€

Garniture au choix: Frites, Haricot vert, Salade verte, Tagliatelles
Sauce au choix: Roquefort, poivre, barbecue, curry

BURGERS



Burger Foie Gras (Confit d'oignons, foie gras snacké, steak haché)	19,50€
Burger Américain (Sauce américaine, oignons, cheddar, salade, tomate, steak haché)	16,80€
Burger Savoyard (Fromage à raclette, oignons, steak haché)	15,90€
Burger Poitevin (Confit d'oignons, crottin de chèvre, poitrine fumée snacké, steak haché)	16,70€
Burger Indou (Sauce curry, salade, cheddar, tomate, oignons, poulet)	15,90€

Garniture au choix: Frites, Salade verte,

Supplément steak haché	5,50€
------------------------	-------



TAGLIATELLES

- | | |
|---|--------|
| Tagliatelle Forestière
(sauce champignons, champignons frais, lardons) | 13,10€ |
| Tagliatelle Auvergnate
(sauce Roquefort, jambon cru) | 13,50€ |
| Tagliatelle Bolognaise
(sauce tomate, viande hachée, oignons) | 13,50€ |
| Tagliatelle Saumon et Crevettes
(sauce crème pesto Rosso, saumon, crevettes) | 14,90€ |

Menu Enfants (~ 10 ans)

9,00€

Plat

Pizza au choix

OU

Nuggets Frites

OU

Steak haché Frites

Dessert

Compote

Ou

Glace 2 Boules

Boisson

Un sirop à l'eau





BOISSONS



Apéritifs

Kir vin blanc	3,00€	Gin, Vodka, Téquila 4 cl	5,50€
Kir pétillant	3,50€	Rhum blanc ou ambré 4 cl	5,50€
Ricard 2cl	2,50€	Whisky Clan Campbell 4cl	4,00€
Martini, Pineau, Porto 6cl	3,80€	Whisky Jack Daniels 4cl	5,00€
		Whisky Aberlour 4cl	7,00€

Bières

MORETTI blonde 4,6°	25 cl	3,50€	Affligem Blonde 6,7°	25 cl	4,30€
	33 cl	4,50€		33 cl	5,70€
	50 cl	7,00€		50 cl	8,50€
Galopin	15 cl	2,20€	Galopin	15 cl	2,60€
Fischer de noel 6°	25cl	4,50€	Desperados Sunlight 4 °	25 cl	3,80€
	33 cl	5,40€		33 cl	5,00€
	50 cl	8,50€		50 cl	7,50€
Galopin	15 cl	2,50€	Galopin	15 cl	2,30
Pélican Rouge 7,5°	25 cl	4,50€			
	33 cl	5,80€			
	50 cl	8,80€			
Galopin	15 cl	2,70€			
Blanche des neiges	33 cl	5,80€	Bière Sans alcool	25cl	4,00€
Triple karmeliet	33 cl	5,80€	Panaché	25cl	3,90€
Kwak	33 cl	5,80€	Monaco	25cl	3,90€
Desperados	33 cl	5,00€	Supplément sirop		0,30€

Soft

Coca Cola, Coca zéro, cherry 33cl,	3,50€	Perrier 33cl	3,50€
Schweppes, Orangina 25cl	3,50€	Sirop à l'eau	1.50€
Fanta orange	3,00€	Diabolo	3,00€
Jus de fruits 25cl	3,00€	Ice-tea 25 cl	3,00€

Orange, Ananas, Pomme,
Fraise, Tomate, Abricot

Eaux minérales

St Pellegrino 100 cl	4,50€
St Pellegrino 50cl	3,50€
Vittel 50 cl	3,40€

COCKTAILS



TOMAHAWK
18 cl
Tequila, curaçao blanc
jus de canneberge
jus d'ananas



MARGARITA
10 cl
Tequila, triple sec,
jus de citron vert



**LE DÉ-MOUSSEUR
EXOTIQUE**
26 cl
Bière, jus ananas,
fruit de la passion,
jus de citron vert



COSMOPOLITAN
10 cl
Vodka, Cointreau,
jus de citron
jus de canneberge



MOSCOW MULE
15 cl
Vodka, jus de citron vert
Ginger Beer



SPRITZ
15cl
Prosecco, Aperol
eau gazeuse



PIÑA COLADA
15 cl
Rhum blanc, crème de coco,
jus d'ananas



BLOODY MARY
16 cl
Vodka, jus de citron,
tomate,
sauce Worcestershire, Tabasco

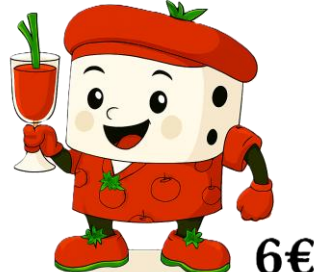
MOCKTAILS (sans alcool)



**DÉ
FRUITÉ**
20 cl
jus d'orange
sirop de grenadine
limonade



**VIRGIN
PINA COLADA**
20 cl
Crème de coco, jus ananas



**VIRGIN BLOODY
MARY**
12 cl
Jus de tomate, jus citron,
sel de céleri, Tabasco



**VIRGIN
SPRITZ**
12cl
Venezio Bitter
vin blanc pétillant
sans alcool



COW-BOY
25 CL
ORANGINA
SIROP DE MENTHE



BORA BORA
20 cl
Orange, jus d'ananas, fruit
de la passion, sirop d grenadine



INDIEN
25 CL
ORANGINA
SIROP DE GRENADINE



VINS

BOUTEILLE PICHET PICHET VERRE

Rouge

	75cl	50cl	25cl	16 cl
Vin du mois	20,00€	13,00€	6,50€	4,50€
Cuvée Le VILLIERS, v.vigne «dom chêne allaire» *	20,00€	13,00€	6,50€	4,50€
Pinot Noir (dom chêne allaire) *	20,00€	13,00€	6,50€	4,50€
Sourire de Cyrano «bergerac»	16,00€	11,00€	5,50€	3,50€
Saumur Champigny «les Longes»	19,50€	13,00€	6,50€	4,50€
Echine d'âne- igp st guilhem le désert	17,00€	11,00€	5,60€	3,50€
Côte Du Rhône «Famille Perrin»	21.00€	14,00€	7,00€	4,50€

Rosé

	75cl	50cl	25cl	16cl
Vin du mois	20,00€	13,00€	6,50€	4,50€
Pinot Noir (dom chêne allaire) *	18,00€	12,00€	6,00€	4,00€
Côte De Provence «Masterel»	20.00€	13,00€	6,50€	4,50€
Parfum Rose «Anjou»	18.00€	12,00€	6,00€	4,00€

Blanc

	75cl	50cl	25cl	16cl
Vin du mois	20,00€	13,00€	6,50€	4,50€
Côte de Gascogne «Bal des papillons» Moelleux	18,00€	12,00€	6,00€	4,00€
Côte de Gascogne «Frissons d'automne» Moelleux	17,00€	11,00€	5,50€	3,50€
Sans dessus dessous «Bergerac» Moelleux	16,00€	10,50€	5,50€	3,50€
Cuvée d'Estelle, chardonnay «dom Chêne allaire» *	21,00€	14,00€	7,00€	4,50€

Pétillant

	75cl	50cl	25cl	16cl
Armance brut – Domaine Ampelidae	25,00€	/	/	5,50€
Raisin pétillant «dom chêne allaire» * 3°	16,00€	/	/	4,00€

Les jus sans alcool

	75cl			16cl
Jus de raisin blanc, rouge «dom chêne allaire» *	9,50€	/	/	2,00€
Raisin pétillant «dom chêne allaire» *	14,50€	/	/	3,50€

* Productrice local Estelle Girault «Domaine du chêne allaire» Neuville du Poitou

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou Déca	1.50€
Double Expresso	2.90€
Petit crème	2.00€
Grand crème	3,50€
Chocolat Chaud	3,00€
Irish Coffee	8,50€
Thé Aromatisé ou infusions :	2.50€



DIGESTIFS

Cognac VSOP, Armagnac, Calvados VSOP	6,00€
Get27, Get 31, Menthe-Pastille	5,00€
Eau de Vie de Poire, Manzana	6,00€
Rhum arrangé, Cointreau, Bailey's	6,00€
Cognac XO	9,00€