

- LES ENTRÉES -

NOS POULETS CROUSTILLANTS PAR 4 * / 6 / 10	7 * / 10 / 16
♥ SALADE DE GÉSIEURS 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	
LA PLANCHE APÉRO SUFFISANTE POUR 2	16
<small>Poulet croustillant, rillettes de cochon, jambon de pays, « Chèvres de Sireuil », beurre et cornichons</small>	
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
<small>«VBF Nouvelle Aquitaine», 2 sauces et garnitures au choix, 500g minimum</small>	
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
<small>« VBF Nouvelle Aquitaine », cheddar, tomates, salade, oignons confits</small>	
↳ 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»	23
CUISSE DE CANARD CONFITE «IGP PÉRIGORD»	15
LES TAGLIATELLES FRAÎCHES : CARBONARA OU GORGONZOLA	12 *
↳ Supplément burrata	+5
NOTRE CROQUE MADAME, SALADE	12 *
SALADE CÉSAR Salade, poulet croustillant, parmesan, croûtons,	16
<small>oeuf «Domaine de Malakoff», lard et sauce César</small>	
↳ Déclinaison végétarienne ✓	
SALADE OLIVETTE Salade, gésiers confits par nos soins, tomates,	18
<small>magret et saumon fumés par nos soins et notre foie gras</small>	
→ Magret de Canard «fumé par nos soins» À emporter : 6€ / 100g	
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
<small>Choux maison, glace vanille, chantilly et chocolat chaud maison</small>	
AFFOGATO glace vanille + espresso chaud	4 *
LE CAFÉ OU THÉ «TRÈS» GOURMAND	10
LES COUPES DE GLACE Chocolat / Café / Caramel Liégeois,	9
<small>Dame blanche, Coupe Colonel (citron + Vodka), Coupe Rafrâichie (menthe/chocolat + Get 27), Coupe Escale (framboise + Escale)</small>	
LA BOULE DE GLACE	2 *
<small>Vanille, fraise, chocolat, menthe-chocolat, caramel, cassis, passion, citron, framboise</small>	
↳ 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 -

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

Base tomate

Base crème

Nos spécialités ♥

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

+ SUPPLÉMENTS

Fromage, champignons, oeuf	1	Burrata	5	Foie gras	5
Viande hachée, merguez, jambon de pays, lardons, magret fumé, gésiers	3				
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		1
→ Sauce supplémentaire		

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 - 4cl

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



<i>coups de coeur</i> ♥	
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 NEW		8
Vodka, passôa, fruit de la passion, citron, glace		
MOSCOW MULE NEW		8
Vodka, ginger beer, citron, glace		
♥ COCKTAIL MAISON		8
Demandez nous !		
COCKTAIL SANS ALCOOL		6



<i>Le Bar à Spritz</i>	
<i>Alcool au choix :</i>	
APÉROL - CAMPARI - LIMONCELLO	
ESCALE - PINEAU DES CHARENTES	
+ PROSECCO, EAU PÉTILLANTE, ORANGE, GLACE	8



- WHISKYS - 4cl

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



- COGNACS - 4cl

♥ 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 75 cl

TERRASSES DU LARZAC AOC, MAS HAUT-BUIS	30
CÔTES DU RHÔNE AOC, CLOS DU MONT OLIVET	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 AOC, FRANC-LAFLEUR	24
LUSSAC-SAINT-ÉMILION AOC, LA CROIX ST ROC	27
CADILLAC CÔTES-DE-BORDEAUX AOC, CHÂTEAU LESCURE	22
→ Le verre 14 cl	5
SAINT-JOSEPH AOC, CHABOUD-CELLIER	40
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC, DOMAINE CHARVIN	90
♥ CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC, CLOS DU MONT OLIVET	55

Rosés 75 cl

COÛTES DE PROVENCE AOC, RIVE	24
→ Le verre 14 cl	4
CABERNET D'ANJOU AOC	20
PAYS D'OC IGP, GRIS BLANC	24
→ le magnum 150 cl	45

Blancs 75 cl

♥ CÔTES DE GASCOGNE IGP, DOMAINE DE JOY	22
→ Le verre 14 cl	5
SAINTE-CROIX-DU-MONT AOC, CHÂTEAU LESCURE	22
→ Le verre 14 cl	5
GARD IGP, JE DONNE MA LANGUE AU CHAT	21
→ Le verre 14 cl	5
«VINTOUCHABLE» VDF, CHÂTEAU LESCURE	20
→ Le verre 14 cl	5
♥ PETIT CHABLIS AOC, DOMAINE DE LA MOTTE	29
→ Le verre 14 cl	6

- LES BULLES - 75 cl



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 !*