

Les Entrées* 8,90 €*

Tomates cerises rôties et burrata
crémeuse, **pesto de basilic et éclats
de pistaches**

Friture d'éperlans et **sauce tartare
maison**

Soupe de poissons artisanales et **ses
condiments** (croûtons, rouilles,
emmental)

Foie gras maison et toast brioché et
sa confiture de myrtilles (+4€)

Assiette de jambon Serrano, **beurr
demi-sel et cornichons**

Œufs cocotte à la crème de truffes
d'été et champignons de Paris,
mouillettes

A Partager ou pas...

Camembert rôti au thym
et sirop d'érable, **croûtons** 11,00 €

Assiette de charcuterie **ou mixte,
cornichons et beurre demi-sel** 17,00 €

Friture d'éperlans et **sauce tartare
maison** 8,90€

Menu au choix à la carte*

(Sauf les moules, les fruits de mer et les glaces)

Entrée* + Plat* 26,90 €

Plat* + Dessert* 26,90 €

Entrée* + Plat* + Dessert* 29,90 €

Menu enfant (-10 ans) 12 €

Fish & chips maison **ou** Moules **ou**
Steak haché

1 glace surprise **ou** 1 crêpe au choix

1 boisson au choix (**ice tea , jus de
fruit, limonade , sirop à l'eau,
diabolo**)

Fruits de mer

6 huîtres **spéciales n°3** 11,80 €

9 huîtres **spéciales n°3** 17,70 €

12 huîtres **spéciales n°3** 23,50 €

Les Plats* 18, 70 €*

Le Fish & chips maison sauce tartare,
frites et salade

Poisson du moment sauce vierge,
**clafoutis de tomates cerises et basilic,
fondue de poireaux et riz basmati**

Tagliatelles aux gambas et **pesto verde**

Filet de boeuf à la plancha

sauce au poivre, **(+3€)**

**pommes de terre grenailles en persillades
et salade**

Risotto crémeux aux légumes



(tomates cerises, petits pois et asperges vertes)

Le BURGER « MC Bougnat »,

frites et salade

Pain burger boulanger, **bœuf haché (VBF),**

crème de cantal AOP,

sauce burger maison, confit d'oignons,

tomate, salade

Les Moules en cocotte avec frites

(selon arrivage)

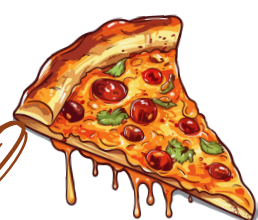
Moules à la crème d'échalotes 13,30 €

Moules marinières 13,00 €

Moules au bleu d'Auvergne. 15,50 €

Moules au pineau des Charentes 15,80 €

et crème d'échalotes



Pizza



A EMPORTER -10%

Margherita.....12,50 €

**Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella fior di latte,
pesto de basilic, huile d'olive vierge extra, basilic frais**

Burrata.....18,30 €

**Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella fior di latte,
jambon Serrano, burrata, pesto de basilic, roquette, Grana Padano,
tomate cerise**

Reine.....14,90 €

**Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella fior di latte,
jambon blanc, champignons frais, origan**

Cannibale.....15,90 €

**Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella fior di latte,
oignons rouges, spianata piquante (chorizo italien), viande hachée**

Quatre fromages.....15,60 €

**Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella fior di latte,
Grana Padano, bleu d'Auvergne, chèvre**

Chèvre Miel.....14,70 €

**Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella fior di latte,
chèvre, miel, poivre du moulin, origan**

Végétarienne.....13,90 €

**Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella fior di latte,
oignons rouges, origan,**

légumes grillés (poivrons, aubergines, courgettes, artichaut)

Tartuffo.....17,40 €

Base crème de truffe, mozzarella fior di latte,

jambon Serrano, copeaux de Grana Padano, roquette, crème de balsamique

Suppléments: oeuf 1,50 €, Jambon blanc 2,50 €, Spianata (chorizo italien) 3,00 €,
jambon Serrano 3,00 €, Burrata 3,80 €

Chèvre 2,50 €, Roquette 1,50 €, Légumes Grillés 2,00 €, Tomates cerises 1,50 €

Les Salades Gourmandes 15,90 €



Salade Biquette

**Salade, tomates cerises, nems de chèvre au miel et menthe,
pomme, jambon serrano, noix, pommes grenailles, lardons,
crème de balsamique**

Salade Périgourdine

**Salade, tomates cerises, foie gras, magret de canard fumé,
gésier de canard confit, pommes de terre grenaille, oignon rouge**

Salade italienne

**Salade, tomates cerises, burrata, pesto de basilic, olives noires,
jambon serrano**

Fromages et Desserts maison* 8,50 €*

**Assiette de 2 fromages, (Cantal AOP et Chèvre)
beurre demi-sel, noix et confiture de myrtilles**

Moelleux au chocolat,

coulis de fruits rouges et glace crème fraîche

Brioche boulangère en pain perdu,

crème de caramel beurre salé et glace vanille

Profiteroles vanille maison,

sauce chocolat maison, crème fouettée

et amandes effilées grillées

Délice aux pommes et crème de caramel beurre salé

Café ou Thé gourmand (+1 €)



Les Softs

- Jus de fruits (**carafe 25cl**)
Orange, tomates, cranberry, ananas, pomme, abricot, fraise
 Jus de fruits pressés (**20cl**)
Orange ou citron
 Fanta, Tonic, tonic agrumes (**25cl**)
 Vittel (**25cl**)
 Coca, Coca Zéro, Badoit rouge (**33cl**)
 Limonade (**carafe 25cl**)
 Diabolo (**carafe 25cl**)
 Thé **ou** café glacé maison (**30cl**)
 Ice tea pêche (**carafe 25cl**)
 Red Bull (**25cl**)

Pressions 25cl 46cl

- | | | |
|------------|---------|--------|
| 1664 | 4,20 € | 7,70 € |
| Grimbergen | 4,80 € | 8,80 € |
| Monaco | 4,10 € | 7,50 € |
| Panaché. | 3,90 €. | 7,20 € |

Les Apéritifs

- | | |
|---|--------|
| Monbazillac (12,5cl) | 5,90 € |
| Pineau Charentais blanc ou rouge (6cl) | 4,90 € |
| Martini blanc, rouge, campari (4cl) | 4,50 € |
| Américano maison (6cl) | 5,30 € |
| Ricard (2cl) | 3,90 € |
| Kirs chardonnay (12,5cl) : | 4,90 € |
| Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, pêche | |
| Kirs Prosecco (12cl) : | 7,40 € |
| Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, pêche | |
| Coupe de Prosecco (12cl). | 7,20 € |



Les Boissons Chaudes

- | | |
|---|--------|
| Café / décaféine | 2,10 € |
| Noisette | 2,20 € |
| Double café | 4,20 € |
| Café crème | 4,30 € |
| Cappuccino | 4,90 € |
| Latte aromatisé | 5,20 € |
| (vanille ou cookies ou caramel) | |
| Chocolat chaud | 4,90 € |
| Café ou Chocolat viennois | 5,30 € |
| Verre de lait froid ou chaud | 4,20 € |
| Thé / infusions | 3,90 € |

Bouteilles (33cl)

- | | |
|--------------------------|--------|
| I.P.A | 6,20 € |
| Desperados, Heineken | 6,20 € |
| Bière Blanche artisanale | 6,20 € |
| Bière sans alcool | 4,60 € |
| Cidre (25cl) | 4,80 € |



Notre carte de cocktail maison et vin de la regions sont à votre disposition



Crêpes maison / Gaufres (2 pièces)

- Sucre **5,10 €** / Beurre - sucre **5,50 €**
 Nutella **ou** Caramel au beurre salé **ou**
 Confiture **5,90 €** /
 Nutella-Banane **6,90 €**

Coupes de glaces artisanales 7,90 €

Café Liégeois **ou** Chocolat liégeois **ou** Caramel liégeois

Dame blanche

(2 boules vanilles, sauce chocolat, crème fouettée et amandes effilées grillées)

Dame verte

(2 boules pistache sauce chocolat, crème fouettée et amandes effilées grillées)

Colonel 10,80 €

(2 boules citron et 2cl vodka)

After eighth 10,80 €

(2 boules menthe-chocolat , 2 cl get 27 ,
crème fouettée et amandes effilées grillées)

2 boules **4,90 €** / 3 boules **5,90 €** / supplément crème **1,80 €**
Chocolat, fraise, vanille, caramel au beurre salé, pistache, citron vert, crème fraîche, menthe-chocolat, cognac-raisins, Stracciatella, café