

## 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, beurré demi-sel et cornichons

Oeufs 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 €

## 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 verte

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 et crème d'échalotes

15,80 €

## 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 €

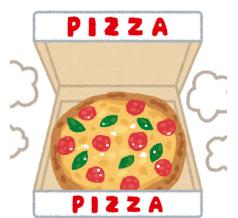
9 huîtres spéciales n°3 17,70 €

12 huîtres spéciales n°3 23,50 €



# Pizza

Margherita.....12,50 €



A EMPORTER -10%

**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)	4,10 €	Café / décaféine	2,10 €
Orange, tomates, cranberry, ananas, pomme, abricot, fraise		Noisette	2,20 €
Jus de fruits pressés (20cl)	4,80 €	Double café	4,20 €
Orange ou citron		Café crème	4,30 €
Fanta, Tonic, tonic agrumes (25cl)	4,10 €	Cappuccino	4,90 €
Vittel (25cl)	3,60 €	Latte aromatisé	5,20 €
Coca, Coca Zéro, Badoit rouge (33cl)	4,20 €	(vanille ou cookies ou caramel)	
Limonade (carafe 25cl)	4,10 €	Chocolat chaud	4,90 €
Diabolo (carafe 25cl)	4,20 €	Café ou Chocolat viennois	5,30 €
Thé ou café glacé maison (30cl)	4,70 €	Verre de lait froid ou chaud	4,20 €
Ice tea pêche (carafe 25cl)	4,10 €	Thé / infusions	3,90 €
Red Bull (25cl)	4,30 €		

## 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

4,10 €	Café / décaféine	2,10 €
	Noisette	2,20 €
4,80 €	Double café	4,20 €
	Café crème	4,30 €
4,10 €	Cappuccino	4,90 €
3,60 €	Latte aromatisé	5,20 €
4,20 €	(vanille ou cookies ou caramel)	
4,10 €	Chocolat chaud	4,90 €
4,20 €	Café ou Chocolat viennois	5,30 €
4,70 €	Verre de lait froid ou chaud	4,20 €
4,10 €	Thé / infusions	3,90 €
4,30 €		

## 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