



Notre Menu Gourmand

Menu Complet 35.00

Entrée+Plat /ou/ Plat+Dessert 29.00

ENTREES AU CHOIX

Œuf parfait, crème de champignons et truffe d'été

(Origine et production "Domaine de Malakoff" - Châteauneuf-sur-Charente 16)
Champignons de Paris bruns et ciboulette.

Feuilleté d'escargots aux fines herbes

(Origine et production "La Cagouille Charentaise" - Asnières-sur-Nouère 16)
et jus de persil.

PLATS AU CHOIX

Bœuf braisé au Cognac et piment d'Espelette

(Limousine Origine et production "Ferme des Monts Verts" - Montbron 16)
mitrailles de Normandie rôties.

Tartare de Truite, grenade et graines de radis pourpre

(Origine et production des "Piscicultures Bellet" - Ruelle sur Touvre 16)
mitrailles de Normandie rôties, sauce soja gastronomique de Bouteville.

DESSERT

Café Festif aux 3 desserts et sa crème de cassis à la vanille et fève de tonka

(Maison Machenaud, Hiersac 16)

Liégeois caramel beurre salé et spéculos

Crème brûlée fruit de la passion

Tarte mendiant chocolat

Notre sélection de vins pour accompagner notre menu gourmand et festif

Bourgogne- Mercurey, Domaine Henry de Villamont 75cl - 48.00

Pouilly Fuissé 2023, Domaine de Pouilly 75cl - 45.00

Champagne Taittinger 75cl - 65.00

Prix nets exprimés en Euros, service compris.
La liste des allergènes disponible au comptoir.



Nos formules du jour

*notre cuisine est élaborée en fonction des saisons
et des arrivages, consulter nos ardoises.*

Petite formule 17.50

Entrée+Plat /ou/ Plat+Dessert

Grande Formule 20.50

Entrée+Plat+Dessert

Le Plat 14.50

Valable uniquement la semaine le midi,
hors jours fériés,
et dans la limite des stocks disponibles

Prix nets exprimés en Euros, service compris.
La liste des allergènes disponible au comptoir.



A partager, A l'apéro

Nos Cagouilles au beurre d'ail ♥

*Origine et production "La Cagouille Charentaise"
Asnières-sur-Nouère 16*

x6 7.00
x12 13.00

Grillon charentais, "Apéro Cochon"

*Origine et production 100% N-Aquitaine, "Maitre Cochon"
verrine 90g à partager*

6.00

Saucisson artisanal

Sanglier, Taureau ou Espelette

6.00



Nos entrées*

**Les entrées sont proposées en début de repas
et ne peuvent être servies seules comme plat principal*

Œuf parfait, crème de champignons et truffe d'été ♥

*Champignons de Paris bruns et ciboulette.
Origine et production "Domaine de Malakoff" - Châteauneuf-sur-Charente 16.*

9.00

Feuilleté d'escargots aux fines herbes

*(Origine et production "La Cagouille Charentaise" - Asnières-sur-Nouère 16)
et jus de persil.*

9.00

L'entrée du jour

(Consulter nos ardoises)

6.00

Prix nets exprimés en Euros, service compris.
La liste des allergènes disponible au comptoir.



Nos plats

Nos Croques *Servi avec une petite salade.*

-Le Croque Rustique

16.00

Pain aux céréales, béchamel, jambon cuit et comté.

-Le Croque Verde ♥

17.00

Pain aux céréales, béchamel, pesto, tomate séchée, emmental.

Tartare de Truite, ♥ grenade et graines de radis pourpre

22.00

*(Origine et production des "Piscicultures Bellet", Ruelle sur Touvre 16)
mitrilles de Normandie rôties, sauce soja gastronomique de Brouteville.*

Bœuf braisé au Cognac et piment d'Espelette

21.00

*(Limousine Origine et production "Ferme des Monts Verts", Montbron 16)
mitrilles de Normandie rôties.*

Andouillette AAAAA ♥

18.00

*Origine et production 100% N-Aquitaine, "Maitre Cochon"
pommes de terre et salade, moutarde.*

Le plat du jour

14.50


(Consulter nos ardoises)



Nos Desserts

**Café Festif aux 3 desserts
et sa crème de cassis à la vanille et fève de tonka 10.00**

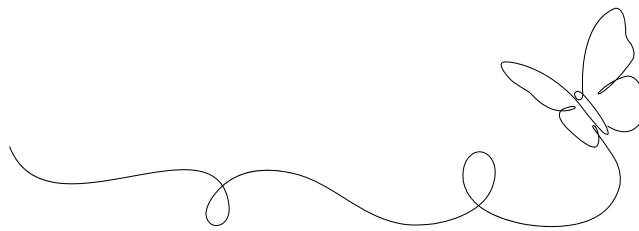
(Maison Machenaud . Hiersac 16)

-  Liégeois caramel beurre salé et spéculos
- Crème brûlée fruit de la passion
- Tarte mendiant chocolat

Le Crumble Pomme-Caramel  8.00

et sa boule de glace Vanille ou caramel.

Le Dessert du jour *(Consulter nos ardoises)* 6.00



Notre Menu Enfant 12.00

Pour les moins de 10 ans

Un petit plat XS au choix (nous consulter) et glace smarties



Prix nets exprimés en Euros, service compris.
La liste des allergènes disponible au comptoir.

