

M E N U

O'  GARRELET

BAR | RESTAURANT

Boissons

VINS AU VERRE 12 CL

BLANC

IGP ATLANTIQUE 2023 6,5

"LE P'TIT BLANC", FABRICE PAPIN

AOC VOUVRAY 2024 7,5

"LES TROIS CHÊNES", BENJAMIN SERER

AOC CÔTES-DU-RHÔNE 2025 8

"LE TEMPS EST VENU", STÉPHANE OGIER

COLOMBARD 2025 MOELLEUX 7

"MAS COSA", COMPAGN & SARDA

AOC GEWURZTRAMINER 2022 MOELLEUX 8

"ORCHIDÉES SAUVAGES", FAMILLE MURÉ

ROUGE

CABERNET SAUVIGNON 2021 6

DOMAINE MERY MELROSE

AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2023 7,5

"VOLAGE", CLOS MAURICE

AOC LANGUEDOC 2024 7

"À L'OMBRE DU FIGUIER", MAS DE LA SERANNE

AOC CÔTES DE FRANCS 2022 8

"CRU GODARD", CARINE ET FRANCK RICHARD

ROSÉ

IGP DES CHARENTES 2024 6

DOMAINE DES CLAIRES

IGP MÉDITERRANÉE 2024 7

DOMAINE TRIENNES

BIÈRES

PRESSION

	25CL	33CL	50CL
TONGERLO BLONDE 6%	5	7	9
SUPER 8 IPA 6%	5,5	7,5	9,5
SUPER 8 BLANCHE 5,1%	4,5	6,5	8,5
MONACO	4,5	6,5	8,5
PANACHÉ	4	6	8

BOUTEILLE 33CL

TONGERLO BRUNE 7% 5,5

MYSTIC CERISE 3,5% 25CL 4,5

BIÈRE ARTISANALE BOCK

• Blanche 4,9° 5

• Blonde 5,5° 5

• IPA 6° 5,5

DESPERADOS 5,9% 6

CHOUFFE 0% 5

SOFT

COCA-COLA /0 4,5

PERRIER 4,5

ORANGINA 4,5

FUZETEA 4,5

SCHWEPES TONIC 4,5

JUS DE FRUIT MENEAU 5,5

Abricot, Pamplemousse, Tomate,
Pomme, Ananas, Orange

EAU PÉTILLANTE INFUSÉE 5

• Lavande, Cerise & Verveine

• Menthe Poivrée, Citron & Thym

LIMONADE DE L'ÎLE DE RÉ 4,5

DIABOLO 4

SIROP À L'EAU 3

JUS D'ORANGE/CITRON PRESSÉ 7



Boissons



APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT 12CL	13
COUPE DE SAUMUR PÉTILLANT 12CL	8
KIR 12CL	6
KIR ROYAL 12CL	14
PINEAU BLANC/ROUGE 10CL	6,5
PINEAU BLANC "5 ANS" 10CL	8
RICARD 2CL	4
MARTINI BLANC/ROUGE 5CL	5,5
PASTIS DE L'ÎLE DE RÉ 4CL	4,5

SPIRITUEUX 4CL

RHUM ZACAPA "23 ANS"	13
RHUM "RIVIÈRE DE MAT"	7
RHUM DIPLOMATICO	9
RHUM VIEUX DU PANAMA "10 ANS"	8
WHISKY NIKKA	11
WHISKY BULLEIT BOURBON	7,5
WHISKY LOYAL BANDIT	8,5
VODKA DE L'ÎLE DE RÉ	8
COGNAC VSOP	7
COGNAC XO	10

DIGESTIFS 4 CL

GET 27	7
MENTHE PASTILLE	7
BAILEYS	7
POIRE WILLIAMS	7
LIMONCELLO	7
AMARETTO	7
CHARTREUSE VERTE	9
IRISH COFFEE	11
FRENCH COFFEE	11

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO "PERLE NOIR"	2
EXPRESSO "FLORIO"	2,5
DOUBLE EXPRESSO	4
DÉCAFÉINÉ	2
NOISETTE	2,5
CAPPUCCINO	5
CHOCOLAT CHAUD	4,5
CHOCOLAT VIENNOIS	5,5
THÉ OU INFUSION	4

EAUX

EAU PLATE ABATILLES 75 CL	6
EAU PLATE ABATILLES 33 CL	4
EAU PÉTILLANTE ABATILLES 75 CL	6
EAU PÉTILLANTE ABATILLES 33 CL	4

Nos créations

COCKTAILS

PURPLE GIN 9

Gin, Citron Vert, Violette, Limonade

SEX ON THE BEACH 9

Vodka, Orange, Cranberry, Pêche

MOSCOW MULE 9

Vodka, Citron Vert, Ginger Beer

MOJITO 9

Rhum, Citron Vert, Menthe, Sucre de canne

SPRITZ

- Aperol 9
- Lillet 9
- Limoncello 10
- Liqueur de Sureau 10,5

Prosecco, Eau Gazeuse

WHISKY SOUR 9

Bourbon, Citron Vert, Angostura, Sucre de canne

GIN TONIC AU CHOIX

- Bombay (Tonic au choix) 9
- G-VINE Pêche 9,5
- G-VINE Poire 9,5

AMERICANO 9

Campari, Martini Rouge, Eau Gazeuse

PLANTEUR 9

Rhum, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Citron Vert, Fraise

PIÑA COLADA 9

Rhum, Ananas, Lait de Coco

CAÏPIRINHA 9

Cachaça, Sirop de Canne, Citron Vert

BLUE LAGOON 9

Vodka, Curaçao, Citron, Limonade

MARGARITA 10

Tequila, Cointreau, Jus de citron vert, Sirop de sucre

PORNSTAR MARTINI 10

Prosecco, Vodka, Jus de citron, Sirop de Vanille, Jus de Fruits de la Passion

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 7

Citron Vert, Menthe, Sucre de canne, Eau Pétillante

CONCOMBRE 7

Citron Vert, Sirop de Concombre, Menthe, Eau Pétillante

BORA BORA 7

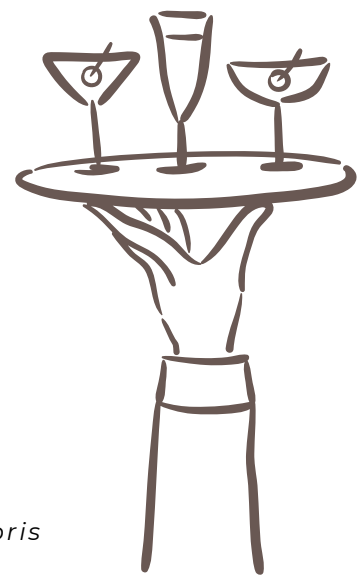
Citron Vert, Jus d'Ananas, Jus de Passion, Sirop de Grenadine

VIOLETTE 7

Jus de Pomme, Sirop de Violette, Eau Pétillante

THÉ GLACÉ MAISON 5

CITRONNADE MAISON 5



A grignoter



PLANCHES

- Mixte (charcuterie & fromage) 19
- Charcuterie 17
- Fromages 14

HUÎTRES N°3 FOURAS

6 HUÎTRES 12 9 HUÎTRES 17 12 HUÎTRES 21

 **BENARD & FILS**

FRITES MAISON

Cuites à la graisse de canard

5

Nos
producteurs
locaux



Prix net en euros (TTC) et service compris

Menu du marché

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT	29
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT	24
PLAT SEUL	19

Menu enfant

POULET PANÉ	15
FRITES MAISON	
2 BOULES DE GLACE	
1 SIROP À L'EAU	

**MENU SERVI UNIQUEMENT
LE MIDI, EN SEMAINE
(HORS JOURS FÉRIÉS)**

Entrées

TARTARE DE THON Câpres, parmesan, tomates confites, basilic	13,5
MAGRET DE CANARD FUMÉ EN MILLE-FEUILLES Pomme de terre et vinaigrette au miel	13,5
CHIPIRONS EN PERSILLADE Crumble de parmesan et déclinaison de chorizo	12,5
GRAVLAX DE SAUMON Chantilly au raifort	12,5
BURRATA AUX LÉGUMES  Pesto de betterave et graines de tournesol	12
HUÎTRES N°3 FOURAS 6 HUÎTRES 12 9 HUÎTRES 17 12 HUÎTRES 21	

 **BENARD & FILS**



Nos grillades

Viandes

CÔTE DE BOEUF	75 / KG
ENTRECÔTE 300 GRAMMES	30
SUPRÊME DE VOLAILLE Façon basquaise	23

Poissons

DEMI-HOMARD	12,5 / 100G
POISSON SELON ARRIVAGE	27
POULPES	26

Tartare de thon

22

Câpres, parmesan, tomates confites, basilic

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Risotto à l'encre de seiche
- Légumes de saison
- Frites maison
- Potatoes de patates douces

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE

2

Pâtes artisanales

21

Sauce marinière, moules, coques et copeaux de parmesan

 PASTA É

Desserts

PLATEAU DE FROMAGES	11
Trois fromages au choix et condiments	
📍 FROMAGERIE • LES COPAINS	
PROFITEROLE	11
Glace vanille, crème pralinée, coulis de chocolat et chantilly	
CAFÉ GOURMAND	11
Quatre mini desserts	
CRÉMEUX AUX AGRUMES	10
Sablé crousti, crémeux citron, segments d'agrumes et sorbet pamplemousse	
CRÈME BRÛLÉE	9
Éclats de pistaches	

Coupes glacées

CROQUANT ROUGE	10
1 boule sorbet framboise & 1 boule sorbet cassis, meringue, coulis de fruits rouges et chantilly	
CHOUCHOU	10
1 boule chocolat & 1 boule chou chou, crêpes dentelles, sauce chocolat, chantilly et cacahuètes torréfiées	
L'ITALIENNE	10
1 boule vanille & 1 boule café, biscuit à l'amaretto et café, chantilly et amandes effilées	
GLACES	
1 boule 4 2 boules 6 3 boules 8	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,5

Carte des vins

BULLES 75 CL

CHAMPAGNE RUINART "BRUT"	105
CHAMPAGNE RUINART "BLANC DE BLANC"	169
CHAMPAGNE DOMAINE BAUCHET "ORIGINE"	65
CHAMPAGNE ROSÉ DOMAINE PIERRE TRICHET "BRUT AUTHENTIQUE"	59
AOC SAUMUR "EDEN" JEAN-CHRISTOPHE ET SOPHIE BONNIN	35
VMQ DOMAINE MERCIER "CUVÉ M LYS", BLANC BRUT	32

**N'HÉSITEZ PAS À SOLLICITER NOS CONSEILS
POUR TROUVER LE VIN PARFAIT
QUI ACCOMPAGNERA VOTRE REPAS !**

BLANC 75 CL

AOC SAINT VÉРАН 2022 "LES ROCHETTES", DOMAINE GUILLOT BROUX	48
AOC PETIT-CHABLIS 2023 DOMAINE BERNARD DEFAX	46
AOC CÔTES-DU-RHÔNE 2025 "LE TEMPS EST VENU", STÉPHANE OGIER	36
AOC VOUVRAY 2024 "LES TROIS CHÊNES", BENJAMIN SERER	38
AOC TOURAINE 2024 "SAUVIGNON", DOMAINE DES CORBILLÈRES	30
AOC MONTLOUIS-SUR-LOIRE 2025 "LES GRAVIERS", DOMAINE MOSNY	34
AOC ALSACE 2022 "SYLVANER", FAMILLE MURÉ	31
AOC GEWURZTRAMINER 2022 MOELLEUX "ORCHIDÉES SAUVAGES", FAMILLE MURÉ	35
AOC LANGUEDOC 2024 "SOUS LES CANNISSES", MAS DE LA SERANNE	30
IGP DES CHARENTES 2024 "COLOMBARD", DOMAINE DES CLAIRES	27
COLOMBARD 2025 MOELLEUX "MAS COSA", OLIVIER COMPAN & JULIEN SARDA	32
IGP ATLANTIQUE 2023 "LE P'TIT BLANC", FABRICE PAPIN	31

Carte des vins

ROSÉ 75 CL

IGP MÉDITERRANÉE 2024 DOMAINE TRIENNES	33
AOC CHINON 2024 "ROSÉ DE PAULINE", JEAN-LOUIS LOUP	31
IGP ATLANTIQUE 2025 "LE PETIT MARAND", FABRICE PAPIN	30
IGP DES CHARENTES 2024 "MERLOT", DOMAINE DES CLAIRES	27

ROUGE 75 CL

AOC PESSAC-LÉOGNAN 2020 "CROIX DE CARBONNIEUX", CHATEAU CARBONNIEUX	48
AOC CÔTES-DE-FRANCS 2022 "CRU GODARD", CARINE & FRANCK RICHARD	36
AOC POMEROL 2015 "HOSPITAL DE GAZIN", CHATEAU GAZIN	91
AOC SAINT-ESTÈPHE 2015 CHATEAU PHELAN SÉGURE	124
AOC CROZES HERMITAGE 2024 "MISE EN BOUCHE", DOMAINE DARNAUD	41
AOC SAINT-JOSEPH 2023 CHRISTOPHE PICHON	56
AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2019 DOMAINE SAINT PAUL	69
AOC MARANGES 1ER CRU 2022 "CLOS ROUSSOTS", AURORE BACHELET	72
AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2023 "VOLAGE", LES CLOS MAURICE	35
AOC SANCERRE 2023 "CHAVIGNOL", DOMAINE DELAPORTE	47
AOC LANGUEDOC 2024 "À L'OMBRE DU FIGUIER", MAS DE LA SERANNE	30
CABERNET SAUVIGNON 2021 DOMAINE MERY MELROSE	29
IGP ATLANTIQUE 2023 "LE P'TIT ROUGE", FABRICE PAPIN	31
IGP DES CHARENTES 2023 "CABERNET SAUVIGNON & CABERNET FRANC", DOMAINE DECLAIRES	27

Qui sommes nous ?

Aline et son gendre Benjamin, unis par une même passion pour la gastronomie et le partage...

Forts de nos expériences au sein de grandes maisons, nous avons souhaité créer un lieu qui nous ressemble, où le plaisir de recevoir est au cœur de tout. Nous aimons vous accueillir et vous réunir autour d'une belle assiette, dans une ambiance conviviale et sincère.

Très attachés à la qualité du service, nous accordons une attention particulière à votre expérience, afin que chaque visite soit pour vous un moment unique, chaleureux et mémorable.

À travers chacun de nos plats, nous souhaitons vous faire vivre un instant gourmand, simple et authentique.



Posez-vous, déconnectez... et régalez-vous !.

