

Les formules



Le Midi en semaine, hors jours fériés,
formules du jour sur Ardoise

Entrée + Plat : 15€

Plat + dessert : 15 €

Entrée + plat + dessert : 17€

Plat seul : 13€



Menu enfant-10ans

★ Plat enfant
(nous consulter)



Coupe de glaces ★

Ou



Dessert du chef ★



Sirop à l'eau

10 €



prix net ttc

Les formules



Les Formules du soir, weekend et jours fériés

(sauf soirées spéciales)

Formule « Bujour »

Entrée du jour
+
Plat du jour
+
Dessert du jour

26 €

Formule « Les Bujoliers » (au choix dans la carte)

Entrée
+
Plat
+
Dessert

31 €

Menu Enfant 10 €



Plat + dessert + sirop à l'eau



prix net ttc

Cette carte est servie les soirs, weekends et jours fériés

Les entrées

Burrata au pesto et jambon cru sur son tartare de tomates
9.50€

Terrine de lieu noir au curry, crème aux herbes 8.00€

Planche Charentaise 10€
(terrine de grillon, gros grillon, gaspacho de melon, chabichou)

L'entrée du jour 7,00€

Les Plats

Pièce de boeuf du moment, béarnaise pommes grenailles 19€

Suprême de poulet jaune, crème au chorizo doux
Purée de patates douces 17€

Filet de Daurade Royale, sauce vierge,
risotto de blé tomates parmesan 18€

Le plat du jour 14.00€

Les desserts

Parfait glacé pineau et speculoos, coulis de fruits rouges 8.00€

Impérial chocolat, crème anglaise 8.50€

Crème brûlée vanille bourbon 7,50€

Le dessert du jour 7,00€

pas de modification dans les plats et menus, merci de votre compréhension

prix net ttc

This menu is available only for dinner and Weekends for lunch and dinner



Starters

Burrata with pesto and raw ham on tomatoes tartare 9.50€

Saithe terrine with curry, herby cream 8.00€

Charentaise board 10€

(terrine de grillon, gros grillon, melon gaspacho, goat cheese)

Daily starter 7,00€

Main courses

Piece of beef of the moment, béarnaise sauce, potatoes 19€

Chicken supreme, chorizo creamy sauce
Sweet potatoes purée 17€

Royal sea bream, virgin sauce
Wheat risotto with parmesan and tomato 18€

Dishe of the day 14.00€

Desserts

Pineau et speculoos home made ice cream red fruits sauce 7.0€

Imperial chocolat served with custard 8.50€

Vanilla Crème brûlée 7,50€

Sweet of the day 7,00€



No change on the dishes or menu, thank you for your understanding



Horaires saison estivale

DU 08 JUILLET AU 21 AOUT

Déjeuner

du mardi au dimanche

12h00-13h30

Dîner

du mardi au samedi

19h00-20h30

Réservation conseillée

09 81 42 63 61





carte des vins

Rouges

	<u>37,5cl</u>	<u>75cl</u>
AOP Chinon « Domaine de la Commanderie »	15€	22€
AOP St Nicolas de Bourgueil « Domaine Olivier »		27€
AOP Côtes de bourg « Château Tour Belroc »		24€
AOP Médoc « Fort Garance »		26€
AOP Bordeaux « Château Flamand Bellevue »		19€
AOP St Emilion Grand cru « Baron de Boutisse »		39€
AOP Languedoc, vin de Fada « cuvée des zinzins »		23€
Vin de pays Charentais « Domaine de Flaville »		18€
Vin de pays Charentais, Maison Merlet « Triginta »		22€

Blancs

AOP Bordeaux entre 2 mers « Château Fontoy »	19€
AOC Menetou Salon « Maison Turpin »	32€
IGP Pays d'Oc « Père et fils » Chardonnay Viognier	22€
Vin de pays Charentais Chardonnay « Domaine de Flaville »	18€

Rosés

AOP Bordeaux « Château Lauduc »	19€
AOP Côtes de Provence « Haedus » Ferry Lacombe	26€
Vin de Pays Charentais « Domaine de Flaville »	18€
Vin de Pays Charentais, Maison Merlet « Triginta »	21€

Champagnes et pétillants

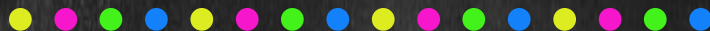
Maison « Gilbert Jacquesson » récoltant manipulateur à Troissy

Le brut Tradition	la coupe 12 cl 7€	bouteille 75cl	36€
Le brut Tradition 1/2 bouteille		bouteille 37.5 cl	23€
Le brut MILLESIME		bouteille 75 cl	45€
Blanc de blancs brut « St Charles du Roy »		bouteille 75cl	22€
Vouvray		bouteille 75cl	28€

« Nos vins se font aussi au verre et en carafe !! »

Vous n'avez pas terminé votre bouteille ? Emportez là !

Les boissons



Jus de fruits et sodas

Coca cola (33cl)	4.00 €
Orangina (25 cl)	4.00 €
Fuze Tea (20cl)	4.00 €
Schweppes tonic (20cl)	4.00 €
Jus de fruits (25cl)	3.50 €
Sirop à l'eau	1.50 €

Eaux minérales

Evian 1l	4.50 €
Evian (50cl)	3.00 €
San pellegrino (1l)	5.00 €
San pellegrino (50cl)	3.50 €
Perrier (33cl)	4.00 €

Apéritifs

Ricard (2cl)	3.50 €
Suze (6cl)	5.00 €
Martini blanc (6cl)	5.00 €
Martini rouge (6cl)	5.00 €
Campari (6cl)	6.00 €
Porto rouge (6cl)	5.00 €
Kir vin blanc (12cl)	3.50 €
Kir royal (12 cl)	7.50 €

Spiritueux & Whiskies

Ballantines finest (4cl)	6.00 €
Ballantines 12 ans (4cl)	7.00 €
Jameson (4cl)	5.00 €
Jack daniels (4cl)	6.00 €
Gin seagram (4cl)	5.00 €
Vodka Wyborowa (4cl)	5.00 €

Bières

Picon bière (25cl)	4,50 €
Affligem (25cl)	4.50 €
Heineken (25cl)	4,00 €

Bières Belges



Hoegaarden (33cl)	5.50 €
Duvel (33cl)	6.00 €
Triple karmeliet (33cl)	6.50 €
Chimay bleue (33cl)	6,00 €

Pineaux et Cognacs

Pineau blanc (6cl)	4.00 €
Pineau rouge (6cl)	4.00 €
Cognac VS (4cl)	5.00 €
Cognac VSOP 10 ans (4cl)	7.00 €
Cognac XO 20 ans (4cl)	10.00 €

Digestifs

Sève feu de joie (4cl)	6.50 €
Get 27 (4cl)	6.00 €
Baileys (4cl)	6.00 €
Manzana (4cl)	4.00 €
Calvados (4cl)	5.00 €
Eau de vie (de poire 4cl)	5.00 €
Eau de vie mirabelle (4cl)	6.00 €

Boissons chaudes

Espresso	1.70 €
Double espresso	2.90 €
Thé / infusion	2.50 €