

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 2023 7,5

"LES TROIS CHÊNES", BENJAMIN SERER

AOC CÔTES-DU-RHÔNE 2024 8

"LE TEMPS EST VENU", STÉPHANE OGIER

COLOMBARD 2023 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%	4,5	6,5	8,5
SUPER 8 IPA 6%	5,5	7,5	9,5
SUPER 8 BLANCHE 5,1%	4	6	8
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 BLONDE ARTISANALE 4,9% 4,5

BIÈRE IPA ARTISANALE 5,2% 6

BIÈRE BLANCHE ARTISANALE 5% 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	5
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
ANISÉ 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
BAILEYS	7
POIRE WILLIAMS	7
LIMONCELLO	7
AMARETTO	7
CHARTREUSE VERTE	9

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO "PERLE NOIR"	2
EXPRESSO "FLORIO"	2,5
DOUBLE EXPRESSO	4
DÉCAFÉINÉ	2
NOISETTE	2,5
CAPPUCINO	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

PURPULE GIN

Gin, Citron Vert, Violette, Limonade

9

SEX ON THE BEACH

Vodka, Orange, Cranberry, Pêche

9

MOSCOW MULE

Vodka, Citron Vert, Ginger Beer

9

MOJITO

Rhum, Citron Vert, Menthe, Sucre de canne

9

SPRITZ

• Aperol
• Limoncello
• Liqueur St Germain
Prosecco, Eau Gazeuse

9

10

11

WHISKY SOUR

Bourbon, Citron Vert, Angostura, Sucre de Cannes

9

GIN TONIC AU CHOIX

• Bombay (Tonic au choix)
• G-VINE Pêche
• G-VINE Poire

9

9,5

9,5

AMERICANO

Campari, Martini Rouge, Eau Gazeuse

8

PLANTEUR

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

9

PIÑA COLADA

Rhum, Ananas, Lait de Coco

9

CAFÉ

Bailey's, Amaretto, Café

9

BLUE LAGOON

Vodka, Curaço, Citron, Limonade

9

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

Citron Vert, Menthe, Sucre de Canne, Eau Pétillante

7

CONCOMBRE

Citron Vert, Sirop de Concombre, Menthe, Eau Pétillante

7

BORA BORA

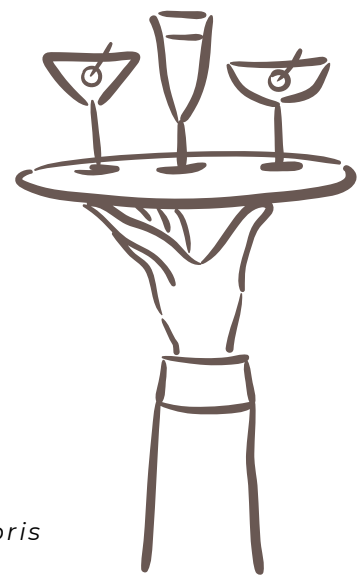
Citron Vert, Jus d'Ananas, Jus de Passion, Sirop de Grenadine

7

VIOLETTE

Jus de Pomme, Sirop de Violette, Eau Pétillante

7



À grignoter



PLANCHES

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

HUÎTRES N°3 FOURAS

6 HUÎTRES 10 9 HUÎTRES 15 12 HUÎTRES 19

 BERNARD & FILS

FRITES

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 SERVI UNIQUEMENT LE MIDI EN
SEMAINE (HORS JOURS FÉRIÉS)

Menu enfant

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

Entrées

BURRATA AU FENOUIL 12
Mousse de bettrave

CHIPIRONS EN PERSILLADE 12,5
Crumble de parmesan et chorizo

MAGRET DE CANARD FUMÉ EN MILLE-FEUILLES 13,5
pomme de terre et vinaigrette au miel

HUÎTRES N°3 FOURAS
6 HUÎTRES 10 9 HUÎTRES 15 12 HUÎTRES 19

 BERNARD & FILS



Nos grillades

Poissons

POISSON SELON ARRIVAGE	27
GAMBAS 200 GRAMMES	24
POULPES 200 GRAMMES	26

Viandes

CÔTE DE BOEUF	75/KG
ENTRECÔTE 300 GRAMMES	29
CÔTE DE COCHON 300 GRAMMES	22

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Risotto à l'encre de seiche
- Légumes grillés
- Frites
- Potatoes

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE	2
--------------------------------------	---

Dessert



FROMAGES 11

Trois sortes de fromages

 FROMAGERIE • LES COPAINS

MOELLEUX CHOCO 11

Pistache, coulis de fruits rouges

CITRON ET PAMPLEMOUSSE 10

Sablé, crémeux citron et sorbet pamplemousse

CAFÉ GOURMAND 11

Quatre minis desserts

GLACES

1 boule **4** 2 boules **6** 3 boules **8**

SUPPLÉMENT CHANTILLY 1,5

Cartes des vins

BULLES 75 CL

CHAMPAGNE RUINART 105
"BRUT"

CHAMPAGNE RUINART 169
"BLANC DE BLANC"

CHAMPAGNE DOMAINE BAUCHET 65
"ORIGINE"

CHAMPAGNE ROSÉ DOMAINE PIERRE TRICHET 59
"BRUT AUTHENTIQUE"

AOC SAUMUR 35
"EDEN" JEAN-CHRISTOPHE ET SOPHIE BONNIN

VMQ DOMAINE MERCIER 32
"CUVÉ M LYS", BLANC BRUT

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

BLANC 75 CL

AOC SAINT VÉРАН 2022 48
"LES ROCHETTES", DOMAINE GUILLOT BROUX

AOC PETIT-CHABLIS 2023 44
DOMAINE BERNARD DEFAX

AOC CÔTES-DU-RHÔNE 2024 36
"LE TEMPS EST VENU", STÉPHANE OGIER

AOC VOUVRAY 2023 38
"LES TROIS CHÊNES", BENJAMIN SERER

AOC TOURAINE 2024 30
"SAUVIGNON", DOMAINE DES CORBILLÈRES

AOC MONTLOUIS-SUR-LOIRE 2023 34
"LES GRAVIERS", DOMAINE MOSNY

AOC ALSACE 2022 31
"SYLVANER", FAMILLE MURÉ

AOC GEWURZTRAMINER 2022 35
"ORCHIDÉES SAUVAGES", FAMILLE MURÉ

AOC LANGUEDOC 2023 30
"SOUS LES CANNISSES", MAS DE LA SERANNE

IGP DES CHARENTES 2024 27
"COLOMBARD", DOMAINE DES CLAIRES

COLOMBARD 2023 32
"MAS COSA", OLIVIER COMPAN & JULIEN SARDA

IGP ATLANTIQUE 2023 31
"LE P'TIT BLANC", FABRICE PAPIN

Cartes des vins

ROSÉ 75 CL

IGP MÉDITERRANÉE 2024 DOMAINE TRIENNES	33
AOC CHINON 2024 "ROSÉ DE PAULINE", JEAN-LOUIS LOUP	31
IGP ATLANTIQUE 2023 "LE P'TIT ROSÉ", 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 2023 "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 2022 "CHVIGNOL", 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 !

