



Nos formules du jour

Le Plat 14.50

Grande Formule 20.50

Entrée+Plat+Dessert

Petite formule 17.50

Entrée+Plat /ou/ Plat+Dessert

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

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



Notre Menu Gourmand 32.00

Entrée au choix

L'oeuf parfait ou 6 Cagouilles au beurre d'ail ou La Petite Mansloise

Plat au choix

Le demi Magret ou Le Pavé Truite ou L'Andouillette AAAAA

Dessert au choix

Le Chabichou miel et noix ou Le Crumble pommes-caramel
ou La Poire Royale

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

L'Oeuf parfait à la crème de Comté, **éclats de noisettes et ciboulette**

Origine et production "Domaine de Malakoff" - Châteauneuf-sur-Charente 16.

8.00

Nos Cagouilles au beurre d'ail

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

x6 7.00
x12 13.00

La Petite Mansloise

Salade avec toast de fromage de vache "le Manslois"

7.50

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

Notre Salade "La Mansloise" ♥

Toasts de fromage de vache frais "Le Manslois" (Charente), ketchup de betterave au baume de Bouteville n°6, salade, tomate, graines, oignons frits et noix de Sarlat.

16.00

Nos Croques *Servis avec une petite salade.*

-Le Croque Rustique

Pain aux céréales, béchamel, jambon cuit et comté.

16.00

-Le Croque Verde

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

17.00

Gravlax de Truite de La Touvre ♥

Origine et production des "Piscicultures Bellet", Charente. Préparation et sauce maison, pommes de terre et salade.

21.00

Pavé de Truite et sa crème des Limousins aux échalotes et fines herbes

Origine et production des "Piscicultures Bellet", Charente. Pommes de terre et salade.

24.00

Magret de Canard IGP Sud-Ouest

24.00

Demi Magret de Canard IGP Sud-Ouest

18.00

Magrets environ 400g. Pommes de terre et salade, sauce au choix.

Tartare de Bœuf Charolais au couteau, Préparé, avec son œuf de Malakoff

18.00

Coupé au couteau, environ 180g. Pommes de terre et salade, sauce au choix.

L'Andouillette AAAAA

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

18.00



Nos Desserts

La Poire Royale

Glace vanille et chocolat noir, poire, biscuit Amaretti, chantilly, sauce chocolat et Nocees Royales.

9.00

Le Café Gourmand

Petit Crumble glace vanille, moelleux au chocolat chantilly, petite crème brûlée et sa boisson chaude (café, déca ou thé).

9.00

Le Crumble Pomme-Caramel ♥

et sa boule de glace Vanille ou caramel.

8.00

La Coupe de glace 2 boules

Parfums au choix (Vanille, Chocolat, Caramel, sorbet Citron ou Fraise), chantilly et amandes effilées.

5.00

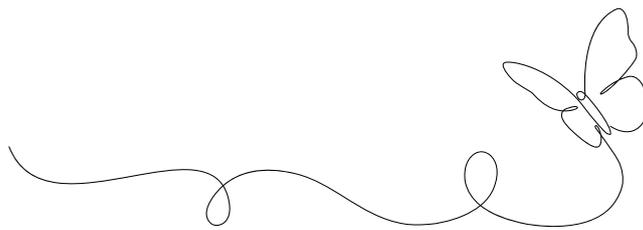
Le Chabichou du Poitou ♥

Toast de chèvre, petite salade, miel et noix de Sarlat.

7.00

Le Dessert du jour (Consulter nos ardoises)

6.00



Notre Menu Enfant 10.50

Pour les moins de 10 ans

*Jambon cuit au torchon et pommes de terre, mayo-ketchup,
coupe 2 Boules de glace au choix.*



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

