

- LES ENTRÉES -

NOS POULETS CROUSTILLANTS PAR 4	* / 6 / 10	7	* / 10 / 16
LA PLANCHE APÉRO SUFFISANTE POUR 2			16
Poulet croustillant, rillettes de cochon, jambon de pays, chèvre frais de la région, beurre et cornichons			
♥ SALADE DE GÉSIERS CONFITS MAISON		8	*
↳ Version plat			15
SALADE DE CHÈVRES CHAUDS «CHÈVRE FRAIS DE LA RÉGION»	✓	8	*
↳ Version plat			15
NEW DEMI GAUFRE SALÉE	Saumon fumé par nos soins, crème d’avocat	8	*
↳ Version plat			15
L’OEUF COCOTTE FAÇON GRAND MÈRE «DOMAINE DE MALAKOFF»		8	*
↳ Au foie gras / à la truffe			12
NEW CARPACCIO DE BOEUF	Copeaux de parmesan, roquette, huile d’olive	10	
↳ Version plat			15
NEW BURRATA, LÉGUMES DU SOLEIL & ROQUETTE	✓	12	
Artichaut & courgette marinées, tomates cerises, roquette			
LES RILLETTES DE COCHON «FERME DES MONTS VERTS»		6	*
Nos spécialités ♥			
ASSIETTE DE SAUMON, FUMÉ PAR NOS SOINS		12	
NOTRE FOIE GRAS MAISON	Confiture de figues et toasts	18	

- LES PLATS -

Viande Bovine : VBF Nouvelle Aquitaine
Canard : IGP Périgord

L’ENTRECÔTE DU CHEF	Sauce au choix	24	
↳ Version double, à partager... ou pas			46
STEAK TARTARE		16	
↳ Aller / Retour			+2
STEAK À CHEVAL		12	*
LE CHEESEBURGER		16	
Buns «La Pétrisane», steak haché frais, cheddar, tomates, salade, oignons confits			
↳ Version double steak / Version triple steak			+3 / +6
↳ Déclinaison Poulet & Chorizo ou Végétarienne	✓		
LE MAGRET DE CANARD ENTIER		23	
CUISSE DE CANARD CONFITE		15	
LES TAGLIATELLES FRAÎCHES		12	*
↳ CARBONARA / GORGONZOLA / SAUMON FUMÉ / JAMBON DE PAYS			
↳ Supplément burrata			+5
NOTRE CROQUE MADAME, SALADE		12	*
SALADE CÉSAR	Salade, poulet croustillant, parmesan, croûtons, oeuf «Domaine de Malakoff», lard et sauce césar	16	
↳ Déclinaison végétarienne	✓		
SALADE OLIVETTE	Salade, gésiers confits par nos soins, tomates, magret et saumon fumés par nos soins et notre foie gras	18	
NEW SALADE NORDIQUE		18	
Salade verte, riz, crevettes croustillantes, crème d’avocat, saumon fumé, sauce cocktail, tomate et citron			
LE PAVÉ DE SAUMON, BEURRE BLANC		18	

- LES DESSERTS -

♥ MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON		6	*
IL TIRAMISU, CARAMEL BEURRE SALÉ		8	*
GAUFRE	sucré / chocolat / chantilly / caramel beurre salé	5	*
NEW PARFAIT GLACÉ AU COGNAC		8	*
♥ NOTRE SOUPE DE FRAISE, GLACE VANILLE		6	*
LES PROFITEROLES PAR 2	* / 3	6	* / 9
LE CAFÉ OU THÉ «TRÈS» GOURMAND		10	
LES COUPES DE GLACE	Chocolat / Café / Caramel Liégeois, Dame blanche, Coupe Colonel (citron + Vodka), Coupe Rafraîchie (menthe/chocolat + Get 27), Coupe Escale (framboise + Escale)	9	
LA BOULE DE GLACE		2	*
Vanille, fraise, chocolat, menthe-chocolat, café, caramel, cassis, passion, citron, framboise			
↳ Suppléments : chocolat, caramel beurre salé, coulis café ou fruits rouges, chantilly			+1

Tous nos produits sont préparés avec amour et passion par notre équipe !



Nous privilégions les produits locaux.

Les boissons c’est par là !

- LES PIZZAS -

ANAÏS	Tomate, jambon, champignons, gruyère & mozzarella, origan	12	*
VÉGÉTARIENNE	✓		
Tomate, gruyère & mozzarella, champignons, oignons confits, courgette & artichaut confits, olives, origan			
↳ Supplément burrata	+5		
LOLA	Tomate, chorizo, champignons, olives, gruyère & mozzarella, origan	13	
↳ Supplément burrata	+5		
BURRATA	✓	16	
Tomate, burrata entière, gruyère & mozzarella, tomates cerises, roquette			
↳ Supplément jambon de pays	+3		
AMÉRICAIN	Tomate, oignons, viande hachée VBF, gruyère & mozzarella, cheddar, sauce burger	14	
PÉRIGOURDINE		16	
Tomate, champignons, gésiers confits maison, magret fumé par nos soins notre foie gras maison, gruyère & mozzarella, origan			
CALZONE	Tomate, jambon, gruyère & mozzarella, oeuf « Domaine de Malakoff », origan	13	
ORIENTALE		13	
Tomate, oignons confits, poivrons, merguez « Ferme des Monts Verts », gruyère & mozzarella, origan			
TANGO	Crème fraîche, oignons confits, lardons, gruyère & mozzarella, parmesan, oeuf coulant	14	
↳ Supplément burrata	+5		
CHÈVRE MIEL	✓	13	
Crème fraîche, chèvre frais de la région, miel, gruyère & mozzarella, origan			
5 FROMAGES (A PLAT OU CALZONE)	✓	14	
Crème fraîche, gruyère & mozzarella, chèvre frais de la région, roquefort, parmesan			
↳ Supplément burrata	+5		
↳ Supplément jambon de pays	+3		
MAÉVA	Crème fraîche, champignons, viande hachée VBF, gruyère & mozzarella, oignons, jaune d’oeuf « Domaine de Malakoff », origan	14	
KEBAB	Crème fraîche, viande kebab, oignons confits, olives, sauce blanche	14	
SAVOYARDE		14	
Crème fraîche, pommes de terre, lardons, véritable reblochon, gruyère & mozzarella, origan			
TRUFFE	✓	16	
Crème fraîche, truffe, champignons, roquette, parmesan, gruyère & mozzarella, origan			
↳ Supplément burrata	+5		
NORDIQUE		16	
Crème fraîche, gruyère & mozzarella, saumon fumé par nos soins, roquette, citron			
↳ Supplément burrata	+5		
Nos spécialités ♥			
L’OLIVETTE	Tomate, lardons, gésiers confits maison, champignons, persillade maison, gruyère & mozzarella, origan	15	
PIZZA DU MOIS		14	

+ SUPPLÉMENTS

Fromage, champignons, oeuf	1	Burrata	5	Foie gras	5
Viande hachée, merguez, jambon de pays, lardons, magret fumé, gésiers	3				
Cœur d’artichaut, courgette confite	3				

- GARNITURES & SAUCES AU CHOIX -

FRITES, SALADE VERTE, TAGLIATELLES	→ Supplément truffe	4
FRAICHES, POMMES PURÉE MAISON, POMMES DE TERRE SAUTÉES	→ Garniture supplémentaire	2
SAUCES : FROMAGÈRE, ÉCHALOTES, POIVRE		
→ Sauce supplémentaire		1

À Boire

- BOISSONS FRAÎCHES -

EAU PLATE / PÉTILLANTE	50cl	4
Source des Abatilles, bassin d'Arcachon	100cl	6
SODAS	33cl	3.5
Coca cola, coca cola zero, orangina, perrier schweppes tonic, schweppes agrumes, ice tea. Pétillant de raisin « Domaine de Malakoff »		
SIROP À L'EAU OU DIABOLO	25cl	2
Citron, grenadine, fraise, menthe, pêche		
JUS DE FRUITS	25cl	4
Orange, abricot, pomme, ananas		

- APÉRITIFS -

KIR	12cl	5	
♥ KIR «VEUVE MOISANS»	12cl	8	
♥ PINEAU DES CHARENTES	ROSÉ OU BLANC	5cl	4
PORTO ROUGE	5cl	4	
MARTINI	ROUGE OU BLANC	4cl	4
♥ ESCALE BELHARRA	ALCOOL CHARENTAIS	5cl	5
MARSALA	4cl	4	
RICARD / PASTIS / BERGER	2cl	3	
VODKA / GIN	4cl	6	
CAMPARI	4cl	6	
SUZE	4cl	6	
MALIBU	4cl	6	
SUPPLÉMENT SODA		1	

- BIÈRES -

Pressions BLONDE «COQ HARDI»		
DEMI / MONACO / PANACHÉ	25cl	3.5
PINTE / MONACO / PANACHÉ	50cl	6.5
SUPPLÉMENT SIROP		0.5

Bouteilles

GRIMBERGEN		
→ BLANCHE / BLONDE / AMBRÉE / CERISE		5
DESPERADOS		5
BIÈRE SANS ALCOOL		5

- DIGESTIFS -

GET 27 / MENTHE PASTILLE		6
SÈVE FEU DE JOIE		6
CRÈME CASSIS		6
BAILEY'S		6
LIMONCELLO		6
♥ BELLE DE BRILLET	ALCOOL CHARENTAIS	6
RHUM BRUN CANOUBIER GUADELOUPE		6
RHUM BRUN CANOUBIER CARAÏBES XO		9
♥ GRAND MARNIER	ALCOOL CHARENTAIS	6

- BOISSONS CHAUDES -

ITALIEN (CAFÉ SERRÉ)	1.8
EXPRESSO	1.8
DOUBLE EXPRESSO	2.5
GRAND CRÈME	3
CAPPUCCINO (MOUSSE DE LAIT)	3
CAFÉ VIENNOIS (CHANTILLY)	4
CAFÉ NOISETTE	2
DÉCAFÉINÉ	1.8
THÉ OU TISANE (DAMMANN FRÈRES)	3



coups de coeur ♥

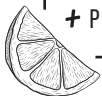
IRISH COFFEE (WHISKY)	7
L'OLIVETTE COFFEE (COGNAC)	7

- COCKTAILS -

TI PUNCH	7
Rhum, citron, sucre de canne	
AMERICANO	8
Campari, martini rouge, martini blanc, tranche orange, glace	
CUBA LIBRE	8
Rhum, coca, tranches de citron, glace	
NEGRONI	8
Gin, vermouth rouge, Campari, orange, glace	
LE COCKTAIL DE PIERRE	8
Cognac & jus de raisin pétillant « Domaine de Malakoff », raisin frais, glace	



♥ COCKTAIL MAISON	8
Demandez nous !	
COCKTAIL SANS ALCOOL	6
Le Bar à Spritz	
Alcool au choix :	
APÉROL - CAMPARI - LIMONCELLO	
ESCALE - PINEAU DES CHARENTES	
+ PROSECCO, EAU PÉTILLANTE, ORANGE, GLACE	8



- WHISKYS -

BALLANTINES / FOUR ROSES	6
WILLIAM LAWSON'S	5
SUPPLÉMENT SODA	1



- COGNACS -

DOMAINE DE MALAKOFF VS	5
♥ LES MOISANS	
→ VSOP	9
→ XO	12
♥ ABK6 XO	12
SUPPLÉMENT SODA	1



- LES VINS -

TERRE D'EXPRESSION, VDF		
ROUGE / ROSÉ / BLANC		
→ Le verre 14 cl		3
→ 25 cl		4
→ 50 cl		7



Rouges

TERRASSES DU LARZAC AOC, MAS HAUT-BUIS	30
CÔTES DU RHÔNE AOC, CLOS DU MONT OLIVET	26
→ Le verre 14 cl	6
♥ SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL AOC	23
→ Le verre 14 cl	5
CÔTES DE BOURG AOC, FRANC-LAFLEUR	24
LUSSAC-SAINT-ÉMILION AOC, LA CROIX ST ROC	27
CADILLAC CÔTES-DE-BORDEAUX AOC, CHÂTEAU LESCURE	22
→ Le verre 14 cl	5
SAINT-JOSEPH AOC, CHABOUD-CELLIER	40
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC, DOMAINE CHARVIN	90
♥ CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC, CLOS DU MONT OLIVET	55

Rosés

CÔTES DE PROVENCE AOC, RIVE	24
→ Le verre 14 cl	4
CABERNET D'ANJOU AOC	20
PAYS D'OC IGP, GRIS BLANC	24

Blancs

♥ CÔTES DE GASCOGNE IGP, DOMAINE DE JOY	22
→ Le verre 14 cl	5
SAINTE-CROIX-DU-MONT AOC, CHÂTEAU LESCURE	22
→ Le verre 14 cl	5
«VINTOUCHABLE» VDF, CHÂTEAU LESCURE	20
→ Le verre 14 cl	5
♥ PETIT CHABLIS AOC, DOMAINE DE LA MOTTE	29
→ Le verre 14 cl	6

- LES BULLES -

CHAMPAGNE «MARIE DEMETS»	40
→ La coupe 12 cl	8
LAMBRUSCO ROUGE	18
PROSECCO	16
→ La coupe 12 cl	5
VEUVE MOISANS	18
→ La coupe 12 cl	5



Pour tous vos événements, sur place ou à emporter, n'hésitez pas à nous solliciter



Suivez nous !

Un petit creux ?
Par Ici !

