



Bienvenue aux

PETITES SARDINES

Aux Petites Sardines nous faisons la part belle au partage, aux belles rencontres et au travail de nos producteurs locaux.

Maraîchage : Les Jardins de la Gassotte - Saint Germain
Pommés de terre Bio de la Ferme du Bois - Journet
Charcuteries : Au Boudin Campagnard - Senillé-St-Sauveur
Viandes : la Ferme de la Potière - Persac
Pommes, jus : Les vergers de la Molle - Chauvigny
Tisanes, sirops de plantes : Le jardin du coin - Celle L'Evescault
Bières artisanales : Brasserie Différé - Valdivienne
Fromages de chèvre : le Mont St Savin - Saint Savin
Pain : Le Pain des Valentins - Antigny



LE MENU

Nos Entrées

Nos entrées sont élaborées maison
exclusivement avec des produits de saison
Voir ardoise pour les fraîcheurs du jour.

Nos Salades

L'Estivale : salade, tomates, dés de féta, maïs bio, concombre,
oignons doux, poivrons marinés
12€

La Fromagère : salade, comté, chèvre, fourme d'ambert, tomme,
Pommes, graines de courge
13€

La poularde : salade, tomate, poulet, œuf dur, oignon doux
13€



Nos Planchas

Toutes nos grillades sont accompagnées de pommes de terre grenailles bio au four et salade verte

« Les Petites Sardines »... grillées
sardines nature grillées au gros sel
Par 5 12€ / par 8 15€

L'Andouillette artisanale de chez Nicolas
Servie sur un lit oignons-lardons
15€

Paleron de bœuf ou Brochettes de bœuf marinées
Selon arrivage
15€
Supplément beurre à l'ail des ours : 0,80€

Nos Desserts

Voir la carte des gourmands

Le Menu pour les P'tites Sardines

(Jusqu'à 10 ans)

- 1 saucisse ou sardine grillée et pommes de terre grenailles
- 1 sirop à l'eau ou 1 verre de jus de pomme
- 2 boules de glace ou un Pirulo
- ou une crêpe au sucre ou pâte à tartiner

10 €

