

## Les Entrées\*

3 huîtres gratinées au pineau des Charentes 7,50 €

Friture d'éperlans et sauce tartare maison 8 €

Soupe de poissons artisanales et ses condiments (croûtons, rouilles, emmental) 7 €

Foie gras maison et toast brioché et sa confiture de myrtilles 12 €  
(+3 € dans le menu)

Assiette de jambon Serrano et spianata, beurre demi-sel et cornichons 7,80 €

Oeufs cocotte à la crème de truffes d'été et champignons de Paris, mouillettes 9 €

## A Partager ou pas...

Camembert rôti au thym et miel de fleurs, croûtons 11 €

Assiette de charcuterie ou mixte, cornichons et beurre demi-sel 17 €

Friture d'éperlans et sauce tartare maison 8 €

## Menu à la carte\*

(Sauf les moules, les fruits de mer et les glaces)

Entrée au choix\* + Plat au choix\* 22 €

Plat au choix\* + Dessert au choix\* 22 €

Entrée\* + Plat\* + Dessert\* 29 €

## Menu enfant (-10 ans) 12 €

Fish & chips maison ou Moules ou Steak haché

1 glace surprise ou 1 crêpe

1 boisson au choix ( ice tea , jus de fruit, limonade , sirop à l'eau)

## Fruits de mer

6 huîtres spéciales n°3 11,80 €

9 huîtres spéciales n°3 17,70 €

12 huîtres spéciales n°3 23,50 €

## Les Plats\*

Le Fish & chips maison sauce tartare 17 €  
frites maison et salade

Poisson du moment sauce vierge 16,90 €

clafoutis de tomates cerises et basilic,  
fondu de poireaux et riz basmati

Tagliatelles aux gambas et pesto verte 18 €

Filet de boeuf en tournedos à la plancha  
sauce au poivre 21,90 € (+3 € dans le menu)  
pommes de terre grenailles en persillades  
et salade

Le BURGER « MC Bougnat » 16 €  
frites maison et salade

Pain burger boulanger, bœuf haché (VBF),  
crème de cantal AOP,  
sauce burger maison, confit d'oignons,  
tomate, salade

## Les Moules en cocotte avec frites maison

(selon arrivage)

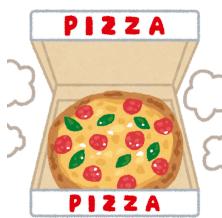
Moules à la crème d'échalotes 13,30 €

Moules marinières 13,00 €

Moules au bleu d'Auvergne 15,50 €

Moules au pineau des Charentes  
et crème d'échalotes 15,80 €

# Pizza



A EMPORTER -10%

Margherita.....12,50 €

Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella fior di latte, pesto de basilic, huile d'olive vierge extra, basilic frais

Reine.....14,90 €

Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, origan

Cannibale.....15,90 €

Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella fior di latte, oignons rouges, spianata piquante (chorizo italien), viande hachée

Quatre fromages.....15,60 €

Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella fior di latte, Grana Padano, bleu d'Auvergne, chèvre

Chèvre Miel.....14,70 €

Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, poivre du moulin, origan

Végétarienne.....13,90 €

Base sauce tomate 100% italienne, mozzarella fior di latte, oignons rouges, origan,

légumes grillés (poivrons, aubergines, courgettes, artichaut)

Tartuffo.....17,40 €

Base crème de truffe, mozzarella fior di latte,

jambon Serrano, copeaux de Grana Padano, roquette, crème de balsamique

Suppléments: oeuf 1,50 €, Jambon blanc 2,50 €, Spianata (chorizo italien) 3,00 €, jambon Serrano 3,00 €, Burrata 3,80 €

Chèvre 2,50 €, Roquette 1,50 €, Légumes Grillés 2,00 €, Tomates cerises 1,50 €

## Les Salades Gourmandes 15,90 €

### Salade Biquette

Salade, tomates cerises, nems de chèvre au miel et menthe fraîche, pommes, jambon serrano, noix, pommes grenailles, lardons, crème de balsamique

### Salade Périgourdine

Salade, tomates cerises, foie gras, magret de canard fumé, gésiers de canard confit, pommes de terre grenaille, oignons rouges

## Fromages et Desserts maison\*

Assiette de 2 fromages, ( Cantal AOP et Chèvre) 9 €  
beurre demi-sel, noix et confiture de myrtilles

Moelleux au chocolat 8 €

coulis de fruits rouges et glace crème fraiche

Brioche boulangère en pain perdu 8,50 €

crème de caramel beurre salé et glace vanille

Profiteroles maison, glace vanille 8 €  
sauce chocolat maison, crème fouettée  
et amandes effilées grillées

Bavarois aux pommes et caramel beurre salé 8,50 €

Café ou Thé gourmand 9 € (+2 € dans le menu)



## Les Softs

Jus de fruits (carafe 25cl)	4,10 €
Orange, tomates, cranberry, ananas, pomme, abricot, fraise	
Jus de fruits pressés (20cl)	4,80 €
Orange ou citron	
Fanta, Tonic, tonic agrumes (25cl)	4,10 €
Vittel (25cl)	3,60 €
Coca, Coca Zéro, Badoit rouge (33cl)	4,20 €
Limonade (carafe 25cl)	4,10 €
Diabolo (carafe 25cl)	4,20 €
Thé ou café glacé maison (30cl)	4,70 €
Ice tea pêche (carafe 25cl)	4,10 €
Red Bull (25cl)	4,30 €

## Pressions 25cl 46cl

1664	4,20 €	7,70 €
Grimbergen	4,80 €	8,80 €
Monaco	4,10 €	7,50 €
Panaché.	3,90 €.	7,20 €

## Les Apéritifs

Monbazillac (12,5cl)	5,90 €
Pineau Charentais blanc ou rouge (6cl)	4,90 €
Martini blanc, rouge, campari (4cl)	4,50 €
Américano maison (6cl)	5,30 €
Ricard (2cl)	3,90 €
Kirs chardonnay (12,5cl) :	4,90 €
Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, pêche	
Kirs Prosecco (12cl) :	7,40 €
Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, pêche	
Coupe de Prosecco (12cl).	7,20 €



## Les Boissons Chaudes

Café / décaféine	2,10 €
Noisette	2,20 €
Double café	4,20 €
Café crème	4,30 €
Cappuccino	4,90 €
Latte aromatisé	5,20 €
(vanille ou cookies ou caramel)	
Chocolat chaud	4,90 €
Café ou Chocolat viennois	5,30 €
Verre de lait froid ou chaud	4,20 €
Thé / infusions	3,90 €

## Bouteilles (33cl)

I.P.A	6,20 €
Desperados, Heineken	6,20 €
Bière Blanche artisanale	6,20 €
Bière sans alcool	4,60 €
Cidre (25cl)	4,80 €



Notre carte de cocktail maison et vin de la regions sont à votre disposition



## Crêpes maison / Gaufres (2 pièces )

Sucre 5,10 € / Beurre - sucre 5,50 €
Nutella ou Caramel au beurre salé ou
Confiture 5,90 € /
Nutella-Banane 6,90 €

## Coupes de glaces artisanales 7,90 €

Café Liégeois ou Chocolat liégeois ou Caramel liégeois

Dame blanche

(2 boules vanilles, sauce chocolat, crème fouettée et amandes effilées grillées)

Dame verte

(2 boules pistache sauce chocolat, crème fouettée et amandes effilées grillées)

Colonel 10,80 €

(2 boules citron et 2cl vodka)

After eighth 10,80 €

(2 boules menthe-chocolat , 2 cl get 27 , crème fouettée et amandes effilées grillées)

2 boules 4,90 € / 3 boules 5,90 € / supplément crème 1,80 €  
Chocolat, fraise, vanille, caramel au beurre salé, pistache, citron vert, crème fraîche, menthe-chocolat, cognac-raisins, Stracciatella, café