

- LES ENTRÉES -

	NOS POULETS CROUSTILLANTS PAR 4	* / 6 / 10	7	* / 10 / 16
♥	SALADE DE GÉSIERS CONFITS MAISON		8	*
	SALADE DE CHÈVRES CHAUDS «JOUSSEAUME»	✓	8	*
	↳ Version plat		15	
	LES RILLETES DE COCHON «FERME DES MONTS VERTS»		6	*
NEW	SOUPE DE POISSON «CONSERVERIE BERTIN»	Croûtons, fromage et rouille	8	*
	↳ Version plat		15	
♥	ASSIETTE DE SAUMON, FUMÉ PAR NOS SOINS		12	
	→ À emporter : 5€ / 100g			
	BELLE BURRATA, ROQUETTE, HUILE À LA TRUFFE	✓	8	
♥	NOTRE FOIE GRAS MAISON	Confiture de figues et toasts	18	
	→ À emporter : 8€ / 100g			
NEW	TARTARE DE CREVETTES	Pomme, guacamole, coriandre, sésame	9	
	↳ Version plat		16	
	LA PLANCHE APÉRO SUFFISANTE POUR 2		16	
	Poulet croustillant, rillettes de cochon, jambon de pays, chèvre «Jousseaume», beurre et cornichons			
	L'OEUF COCOTTE FAÇON GRAND MÈRE «DOMAINE DE MALAKOFF»		8	*
	↳ Au foie gras / à la truffe		12	

- LES PLATS -

	L'ENTRECÔTE DU CHEF POUR 2, OU PAS...	45
	«VBF Nouvelle Aquitaine», 2 sauces et garnitures au choix, 500g minimum	
	L'ENTRECÔTE «VBF NOUVELLE AQUITAINE»	Sauce au choix 24
	STEAK TARTARE «VBF NOUVELLE AQUITAINE»	16
	↳ Aller / Retour	+2
	LE CHEESEBURGER	Buns «La Pétrisane», steak haché frais 16
	« VBF Nouvelle Aquitaine », cheddar, tomates, salade, oignons confits	
	↳ Version double steak / Version triple steak	+3 / +6
	↳ Déclinaison poulet croustillant maison et chorizo	
	↳ Déclinaison végétarienne	✓
	LE MAGRET DE CANARD ENTIER «IGP PÉRIGORD»	22
	CUISSE DE CANARD CONFITE «IGP PÉRIGORD»	15
	LES CARBONARA	12 *
	↳ 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
	LE PAVÉ DE SAUMON, BEURRE BLANC	18
	DOS DE CABILLAUD AU CHORIZO	NEW 22
	Crème de poivrons et coco, coriandre	

- LES DESSERTS -

♥	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	6 *
	IL TIRAMISU, CARAMEL BEURRE SALÉ	8 *
NEW	GAUFRE	sucré / chocolat / chantilly / caramel beurre salé 5 *
	LA PAVLOVA AUX FRUITS	8 *
♥	NOTRE SOUPE DE FRAISE, GLACE VANILLE	6 *
	LES PROFITEROLES PAR 2	* / 3 6
	Choux maison, glace vanille, chantilly et chocolat chaud maison	
	AFFOGATO	glace vanille + expresso chaud 4 *
	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
	LES COUPES DE GLACE	2 *
	Vanille, fraise, chocolat, menthe-chocolat, caramel, cassis, passion, citron, framboise	
	↳ Suppléments : chocolat, caramel beurre salé, coulis café ou fruits rouges, chantilly	+1
	L'ASSIETTE DE FROMAGES	8 *

* : éligible au « Menu du Jour»

Nous privilégions les produits locaux.

- LES PIZZAS -

	ANAÏS	12
	Tomate, jambon, champignons, gruyère & mozzarella, origan	
	VÉGÉTARIENNE	✓ NEW 14
	Tomate, gruyère & mozzarella, champignons, oignons confits, courgette & artichaut confits, olives, origan	
	↳ Supplément burrata	+5
	LOLA	13
	Tomate, chorizo, champignons, olives, gruyère & mozzarella, origan	
	↳ Supplément burrata	+5
	MARIA	13
	Tomate, champignons, gruyère & mozzarella, oeuf « Domaine de Malakoff », jambon de pays	
	↳ Supplément burrata	+5
	BURRATA	✓ 16
	Tomate, burrata entière, gruyère & mozzarella, tomates cerises, roquette	
	↳ Supplément jambon de pays	+3
	AMÉRICAINNE	14
	Tomate, oignons, viande hachée VBF, gruyère & mozzarella, cheddar, sauce burger	
	PÉRIGOURDINE	16
	Tomate, champignons, gésiers confits maison, magret fumé par nos soins, notre foie gras maison, gruyère & mozzarella, origan	
	CALZONE	13
	Tomate, jambon, gruyère & mozzarella, oeuf « Domaine de Malakoff », origan	
	ORIENTALE	13
	Tomate, oignons confits, poivrons, merguez « Ferme des Monts Verts », gruyère & mozzarella, origan	
	CHÈVRE MIEL	✓ 13
	Crème fraîche, chèvre « Jousseaume », miel, gruyère & mozzarella, origan	
	5 FROMAGES (A PLAT OU CALZONE)	✓ 13
	Crème fraîche, gruyère & mozzarella, chèvre « Jousseaume », roquefort, parmesan	
	↳ Supplément burrata	+5
	↳ Supplément jambon de pays	+3
	MAÉVA	14
	Crème fraîche, champignons, viande hachée VBF, gruyère & mozzarella, oignons, jaune d'oeuf « Domaine de Malakoff », origan	
	KEBAB	13
	Crème fraîche, viande kebab, oignons confits, olives, sauce blanche	
	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	15
Tomate, lardons, gésiers confits maison, champignons, persillade maison, gruyère & mozzarella, origan	
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
POMMES PURÉE MAISON,	→ Garniture supplémentaire	2
POMMES DE TERRE SAUTÉES		
SAUCES : FROMAGÈRE, ÉCHALOTES, POIVRE		
→ Sauce supplémentaire		1

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

Les boissons c'est par là !



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.		
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
PORTO ROUGE	5cl	4
MARTINI	ROUGE OU BLANC	4cl
♥ ESCALE BELHARRA	ALCOOL CHARENTAIS	5cl
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
RHUM BRUN CANOUBIER GUADELOUPE	6
RHUM BRUN CANOUBIER CARAÏBES XO	9
♥ GRAND MARNIER	ALCOOL CHARENTAIS
♥ ESCALE TAMARIN	ALCOOL CHARENTAIS

- 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



<i>coups de coeur</i> ♥	
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	
PORNSTAR MARTINI	8
Vodka, passôa, fruit de la passion, citron, glace	
MOSCOW MULE	8
Vodka, ginger beer, citron, glace	
♥ COCKTAIL MAISON	8
Demandez nous !	
COCKTAIL SANS ALCOOL	6



<i>Alcool au choix :</i>	
APÉROL - CAMPARI - LIMONCELLO	
ESCALE - PINEAU DES CHARENTES	
+ PROSECCO, EAU PÉTILLANTE, ORANGE, GLACE	8

Le Bar à Spritz

- WHISKYS -

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



- COGNACS -

♥ LES MOISANS	
→ VS	5
→ 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

LANGUEDOC, TERRASSES DU LARZAC, AOC	30
CÔTE DU RHÔNE, CLOS DU MONT OLIVET, AOC	26
→ Le verre 14 cl	6
♥ SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL, AOC	23
→ Le verre 14 cl	5
→ Le magnum 150 cl	45
CÔTES DE BOURG, FRANC-LAFLEUR, AOC	24
LUSSAC-SAINT-ÉMILION, LA CROIX ST ROC, AOC	27
BORDEAUX, CHÂTEAU L'ÉGLISE, AOC	22
→ Le verre 14 cl	5
SAINT-JOSEPH, CHABOUD-CELLIER, AOC	40
CHÂTEAUNEUF DU PAPE, DOMAINE CHARVIN, AOC	90
♥ CHÂTEAUNEUF DU PAPE, CLOS DU MONT OLIVET, AOC	55

Rosés

♥ CÔTES DE PROVENCE, LOU NEÏTAR, AOP	23
→ Le verre 14 cl	4
CABERNET D'ANJOU AOC	20
GRIS BLANC, PAYS D'OC IGP	24
→ Le magnum 150 cl	45

Blancs

♥ DOMAINE DE JOY, IGP CÔTES DE GASCogne	22
→ Le verre 14 cl	5
MUSCADET SUR LIES, AOC	20
JE DONNE MA LANGUE AU CHAT, IGP DU GARD	21
→ Le verre 14 cl	5
LE PETIT SCARABÉE, VIN DE FRANCE	20
♥ PETIT CHABLIS, DOMAINE DE LA MOTTE, AOC	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 !