

M E N U

O'  GARRELET

BAR | RESTAURANT

Boissons

VINS AU VERRE 12 CL

BLANC

IGP ATLANTIQUE 2023	6,5
"LE P'TIT BLANC", FABRICE PAPIN	
AOC VOUVRAY 2024	7,5
"LES TROIS CHÊNES", BENJAMIN SERER	
MOULIN DE L'ESPÉRANCE 2025	6,5
FOURAS-LES-BAINS, ÉRIC & DOMINIQUE	
AOC CÔTES-DU-RHÔNE 2025	8
"LE TEMPS EST VENU", STÉPHANE OGIER	
COLOMBARD 2025 MOELLEUX	7
"MAS COSA", COMPAGN & SARDA	
AOC GEWURZTRAMINER 2022 MOELLEUX	8
"ORCHIDÉES SAUVAGES", FAMILLE MURÉ	

ROUGE

CABERNET SAUVIGNON 2021	6
DOMAINE MERY MELROSE	
AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2023	7,5
"VOLAGE", CLOS MAURICE	
AOC LANGUEDOC 2024	7
"À L'OMBRE DU FIGUIER", MAS DE LA SERANNE	
AOC CÔTES DE FRANCS 2022	8
"CRU GODARD", CARINE ET FRANCK RICHARD	

ROSÉ

IGP DES CHARENTES 2024	6
DOMAINE DES CLAIRES	
IGP MÉDITERRANÉE 2024	7
DOMAINE TRIENNES	



BIÈRES

PRESSION

	25CL	33CL	50CL
TONGERLO BLONDE 6%	5	7	9
SUPER 8 IPA 6%	5,5	7,5	9,5
SUPER 8 BLANCHE 5,1%	4,5	6,5	8,5
MONACO	4,5	6,5	8,5
PANACHÉ	4	6	8

BOUTEILLE 33CL

TONGERLO BRUNE 7%	5,5
MYSTIC CERISE 3,5% 25CL	4,5

BIÈRE ARTISANALE BOCK

• Blanche 4,9°	5
• Blonde 5,5°	5
• IPA 6°	5,5

DESPERADOS 5,9%

CHOUFFE 0%	5
-------------------	---

SOFT

COCA-COLA /0	4,5
---------------------	-----

PERRIER	4,5
----------------	-----

ORANGINA	4,5
-----------------	-----

FUZETEA	4,5
----------------	-----

SCHWEPES TONIC	4,5
-----------------------	-----

JUS DE FRUIT MENEAU	5,5
----------------------------	-----

Abricot, Pamplemousse, Tomate,
Pomme, Ananas, Orange

EAU PÉTILLANTE INFUSÉE	5
-------------------------------	---

• Lavande, Cerise & Verveine
• Menthe Poivrée, Citron & Thym

LIMONADE DE L'ÎLE DE RÉ	4,5
--------------------------------	-----

DIABOLO	4
----------------	---

SIROP À L'EAU	3
----------------------	---

JUS D'ORANGE/CITRON PRESSÉ	7
-----------------------------------	---

Boissons



APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT 12CL	13
COUPE DE SAUMUR PÉTILLANT 12CL	8
KIR 12CL	6
KIR ROYAL 12CL	14
PINEAU BLANC/ROUGE 10CL	6,5
PINEAU BLANC "5 ANS" 10CL	8
RICARD 2CL	4
MARTINI BLANC/ROUGE 5CL	5,5
PASTIS DE L'ÎLE DE RÉ 4CL	4,5

SPIRITUEUX 4CL

RHUM ZACAPA "23 ANS"	13
RHUM "RIVIÈRE DE MAT"	7
RHUM DIPLOMATICO	9
RHUM VIEUX DU PANAMA "10 ANS"	8
WHISKY NIKKA	11
WHISKY BULLEIT BOURBON	7,5
WHISKY LOYAL BANDIT	8,5
VODKA DE L'ÎLE DE RÉ	8
COGNAC VSOP	7
COGNAC XO	10

DIGESTIFS 4 CL

GET 27	7
MENTHE PASTILLE	7
BAILEYS	7
POIRE WILLIAMS	7
LIMONCELLO	7
AMARETTO	7
CHARTREUSE VERTE	9
IRISH COFFEE	11
FRENCH COFFEE	11

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO "PERLE NOIR"	2
EXPRESSO "FLORIO"	2,5
DOUBLE EXPRESSO	4
DÉCAFÉINÉ	2
NOISETTE	2,5
CAPPUCCINO	5
CHOCOLAT CHAUD	4,5
CHOCOLAT VIENNOIS	5,5
THÉ OU INFUSION	4

EAUX

EAU PLATE ABATILLES 75 CL	6
EAU PLATE ABATILLES 33 CL	4
EAU PÉTILLANTE ABATILLES 75 CL	6
EAU PÉTILLANTE ABATILLES 33 CL	4

Nos créations

COCKTAILS

PURPLE GIN

Gin, Citron Vert, Violette, Limonade

SEX ON THE BEACH

Vodka, Orange, Cranberry, Pêche

MOSCOW MULE

Vodka, Citron Vert, Ginger Beer

MOJITO

Rhum, Citron Vert, Menthe, Sucre de canne

SPRITZ

- Aperol
- Lillet
- Limoncello
- Liqueur de Sureau

Prosecco, Eau Gazeuse

WHISKY SOUR

Bourbon, Citron Vert, Angostura, Sucre de canne

GIN TONIC AU CHOIX

- Bombay (Tonic au choix)
- G-VINE Pêche
- G-VINE Poire

AMERICANO

Campari, Martini Rouge, Eau Gazeuse

PLANTEUR

Rhum, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Citron Vert, Fraise

PIÑA COLADA

Rhum, Ananas, Lait de Coco

CAÏPIRINHA

Cachaça, Sirop de Canne, Citron Vert

BLUE LAGOON

Vodka, Curaçao, Citron, Limonade

MARGARITA

Tequila, Cointreau, Jus de citron vert, Sirop de sucre

PORNSTAR MARTINI

Prosecco, Vodka, Jus de citron, Sirop de Vanille, Jus de Fruits de la Passion

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

Citron Vert, Menthe, Sucre de canne, Eau Pétillante

CONCOMBRE

Citron Vert, Sirop de Concombre, Menthe, Eau Pétillante

BORA BORA

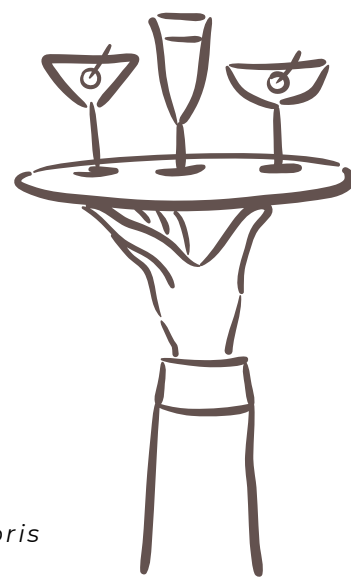
Citron Vert, Jus d'Ananas, Jus de Passion, Sirop de Grenadine

VIOLETTE

Jus de Pomme, Sirop de Violette, Eau Pétillante

THÉ GLACÉ MAISON

CITRONNADE MAISON



À grignoter



PLANCHES

• Mixte (charcuterie & fromage)	19
• Charcuterie	17
• Fromages	14

HUÎTRES N°3 FOURAS

6 HUÎTRES 12 9 HUÎTRES 17 12 HUÎTRES 21

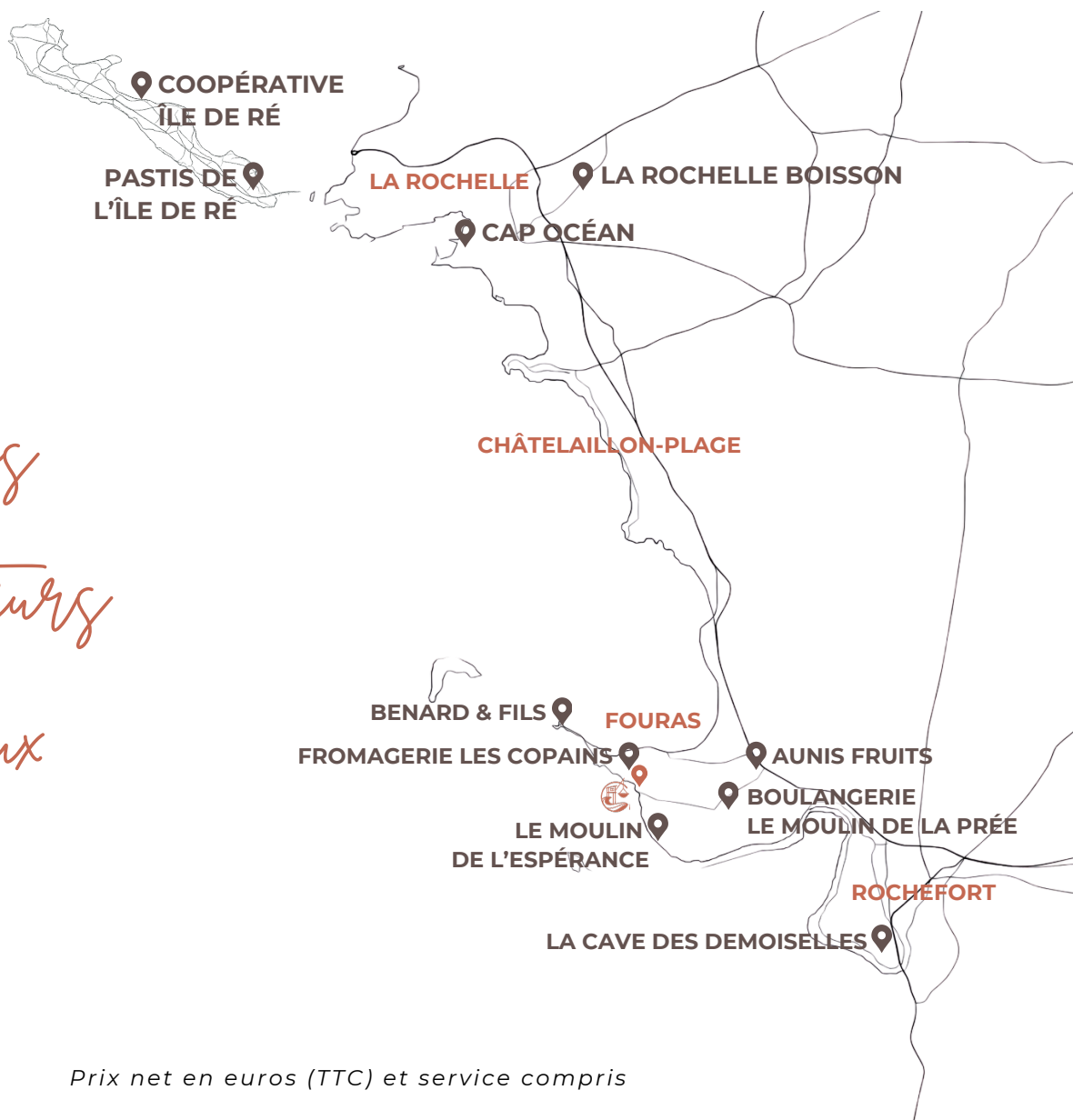
BENARD & FILS

FRITES MAISON

5

Cuites à la graisse de canard

Nos
producteurs
locaux



Prix net en euros (TTC) et service compris

Menu du marché

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 29

ENTRÉE, PLAT
OU PLAT, DESSERT 24

PLAT SEUL 19

Menu enfant

POULET PANÉ 15

FRITES MAISON
2 BOULES DE GLACE
1 SIROP À L'EAU

**MENU SERVI UNIQUEMENT
LE MIDI, EN SEMAINE
(HORS JOURS FÉRIÉS)**

Entrées

TARTARE DE THON 13,5
Câpres, parmesan, tomates confites, basilic

MAGRET DE CANARD FUMÉ EN MILLE-FEUILLES 13,5
Pomme de terre et vinaigrette au miel

CHIPIRONS EN PERSILLADE 12,5
Crumble de parmesan et déclinaison de chorizo

GRAVLAX DE SAUMON 12,5
Chantilly au raifort

BURRATA AUX LÉGUMES  12
Pesto de betterave et graines de tournesol

HUÎTRES N°3 FOURAS
6 HUÎTRES 12 9 HUÎTRES 17 12 HUÎTRES 21

 **BENARD & FILS**

Nos grillades

Viandes

CÔTE DE BOEUF	75 / KG
ENTRECÔTE 300 GRAMMES	30
SUPRÊME DE VOLAILLE Façon basquaise	23

Poissons

DEMI-HOMARD	12,5 / 100G
POISSON SELON ARRIVAGE	27
POULPES	26

Tartare de thon

22

Câpres, parmesan, tomates confites, basilic

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Risotto à l'encre de seiche
- Légumes de saison
- Frites maison
- Potatoes de patates douces

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE	2
--------------------------------------	---

Burger de porc effiloché

19,5

Effiloché de porc, comté, coleslaw et sauce barbecue maison

 BOULANGERIE LE MOULIN DE LA PRÉE

Desserts

PLATEAU DE FROMAGES

11

Trois fromages au choix et condiments

📍 FROMAGERIE • LES COPAINS

PROFITEROLE

11

Glace vanille, crème pralinée, coulis de chocolat et chantilly

CAFÉ GOURMAND

11

Quatre mini desserts

CRÉMEUX AUX AGRUMES

10

Sablé crousti, crémeux citron, segments d'agrumes et sorbet pamplemousse

CRÈME BRÛLÉE

9

Éclats de pistaches

Coupes glacées

CROQUANT ROUGE

10

1 boule sorbet framboise & 1 boule sorbet cassis, meringue, coulis de fruits rouges et chantilly

CHOUCHOU

10

1 boule chocolat & 1 boule chouchou, crêpes dentelles, sauce chocolat, chantilly et cacahuètes torréfiées

L'ITALIENNE

10

1 boule vanille & 1 boule café, biscuit à l'amaretto et café, chantilly et amandes effilées

GLACES

1 boule **4** 2 boules **6** 3 boules **8**

SUPPLÉMENT CHANTILLY

1,5

Carte des vins

BULLES 75 CL

CHAMPAGNE RUINART "BRUT"	105
CHAMPAGNE RUINART "BLANC DE BLANC"	169
CHAMPAGNE DOMAINE BAUCHET "ORIGINE"	65
CHAMPAGNE ROSÉ DOMAINE PIERRE TRICHET "BRUT AUTHENTIQUE"	59
AOC SAUMUR "EDEN" JEAN-CHRISTOPHE ET SOPHIE BONNIN	35
VMQ DOMAINE MERCIER "CUVÉ M LYS", BLANC BRUT	32

N'HÉSITEZ PAS À SOLLICITER NOS CONSEILS
POUR TROUVER LE VIN PARFAIT
QUI ACCOMPAGNERA VOTRE REPAS !

BLANC 75 CL

AOC MERCUREY 2024 "LES GRILLOTS", PAUL & MARIE JACQUESON	59
AOC PETIT-CHABLIS 2024 DOMAINE BERNARD DEFAX	46
AOC CÔTES-DU-RHÔNE 2025 "LE TEMPS EST VENU", STÉPHANE OGIER	36
AOC VOUVRAY 2024 "LES TROIS CHÊNES", BENJAMIN SERER	38
AOC TOURAINE 2024 "SAUVIGNON", DOMAINE DES CORBILLÈRES	30
AOC MONTLOUIS-SUR-LOIRE 2025 "LES GRAVIERS", DOMAINE MOSNY	34
AOC ALSACE 2022 "SYLVANER", FAMILLE MURÉ	31
AOC GEWURZTRAMINER 2022 MOELLEUX "ORCHIDÉES SAUVAGES", FAMILLE MURÉ	35
AOC LANGUEDOC 2024 "SOUS LES CANNISSES", MAS DE LA SERANNE	30
IGP DES CHARENTES 2024 "COLOMBARD", DOMAINE DES CLAIREs	27
COLOMBARD 2025 MOELLEUX "MAS COSA", OLIVIER COMPAN & JULIEN SARDA	32
IGP ATLANTIQUE 2023 "LE P'TIT BLANC", FABRICE PAPIN	31
MOULIN DE L'ESPÉRANCE 2025 FOURAS-LES-BAINS, ÉRIC & DOMINIQUE	29

Carte des vins

ROSÉ 75 CL

IGP MÉDITERRANÉE 2024	33
DOMAINE TRIENNES	
AOC CHINON 2024	31
"ROSÉ DE PAULINE", JEAN-LOUIS LOUP	
IGP ATLANTIQUE 2025	30
"LE PETIT MARAND", FABRICE PAPIN	
IGP DES CHARENTES 2024	27
"MERLOT", DOMAINE DES CLAIRES	

ROUGE 75 CL

	59
AOC MERCUREY 2024	48
PAUL & MARIE JACQUESON	
AOC PESSAC-LÉOGNAN 2020	36
"CROIX DE CARBONNIEUX", CHATEAU CARBONNIEUX	
AOC CÔTES-DE-FRANCS 2022	91
"CRU GODARD", CARINE & FRANCK RICHARD	
AOC POMEROL 2015	124
"HOSPITAL DE GAZIN", CHATEAU GAZIN	
AOC SAINT-ESTÈPHE 2015	41
CHATEAU PHELAN SÉGURE	
AOC CROZES HERMITAGE 2024	56
"MISE EN BOUCHE", DOMAINE DARNAUD	
AOC SAINT-JOSEPH 2023	69
CHRISTOPHE PICHON	
AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2019	72
DOMAINE SAINT PAUL	
AOC MARANGES 1ER CRU 2022	35
"CLOS ROUSSOTS", AURORE BACHELET	
AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2023	47
"VOLAGE", LES CLOS MAURICE	
AOC SANCERRE 2023	30
"CHAVIGNOL", DOMAINE DELAPORTE	
AOC LANGUEDOC 2024	29
"À L'OMBRE DU FIGUIER", MAS DE LA SERANNE	
CABERNET SAUVIGNON 2021	31
DOMAINE MERY MELROSE	
IGP ATLANTIQUE 2023	27
"LE P'TIT ROUGE", FABRICE PAPIN	
IGP DES CHARENTES 2023	
"CABERNET SAUVIGNON & CABERNET FRANC", DOMAINE DECLAIRES	

Qui sommes nous ?

Aline et son gendre Benjamin, unis par une même passion pour la gastronomie et le partage...

Forts de nos expériences au sein de grandes maisons, nous avons souhaité créer un lieu qui nous ressemble, où le plaisir de recevoir est au cœur de tout. Nous aimons vous accueillir et vous réunir autour d'une belle assiette, dans une ambiance conviviale et sincère.

Très attachés à la qualité du service, nous accordons une attention particulière à votre expérience, afin que chaque visite soit pour vous un moment unique, chaleureux et mémorable.

À travers chacun de nos plats, nous souhaitons vous faire vivre un instant gourmand, simple et authentique.



Posez-vous, déconnectez... et régalez-vous !.

