



## Menu Gourmand 35.00

ENTREES AU CHOIX

### Œuf parfait, crème de comté, noisettes et ciboulette ❤

(Origine et production "Domaine de Malakoff" - Châteauneuf-sur-Charente 16)

PLATS AU CHOIX

### Magret de canard IGP Sud-Ouest

grenailles et salade, sauce au choix.

### Gravlax de Truite de la Touvre ❤

(Origine et production des "Piscicultures Bellet". Ruelle sur Touvre 16)

grenailles et salade, sauce soja gastronomique de Bouteville.

DESSERTS AU CHOIX

### Andouillette AAAA

Origine et production 100% N-Aquitaine. "Maitre Cochon"

grenailles et salade, moutarde.

DESSERTS AU CHOIX

### Le Crumble Pomme-Caramel ❤

et sa boule de glace Vanille ou caramel.

### Café gourmand

Crumble, fondant chocolat et crème brûlée.

Boisson chaude au choix

Prix nets exprimés en Euros, service compris.  
La liste des allergènes disponible au comptoir.



## Nos formules du jour

*Notre cuisine est élaborée en fonction des saisons et des arrivages, consulter nos ardoises.*

### Petite formule 17.50

Entrée+Plat /ou/ Plat+Dessert

### Grande Formule 20.50

Entrée+Plat+Dessert

### Le Plat 14.50

Valable uniquement la semaine le midi,  
hors jours fériés,  
et dans la limite des stocks disponibles



Prix nets exprimés en Euros, service compris.  
La liste des allergènes disponible au comptoir.



## A partager, A l'apéro

### **Nos Cagouilles au beurre d'ail** ❤

Origine et production "La Cagouille Charentaise"  
Agnières-sur-Nouère 16

x6 7.00  
x12 13.00

### **Grillon charentais, "Apéro Cochon"**

Origine et production 100% N-Aquitaine. "Maitre Cochon"  
 verrine 90g à partager

6.00

### **Saucisson artisanal**

Sanglier, Taureau, bleu de chèvre ou Espelette

6.00

## Nos entrées\*

\*Les entrées sont proposées en début de repas  
et ne peuvent être servies seules comme plat principal



### **Œuf parfait, crème de comté, noisettes et ciboulette** ❤

Origine et production "Domaine de Malakoff" - Chateauneuf-sur-Charente 16.

9.00

### **Nos Cagouilles au beurre d'ail** ❤

Origine et production "La Cagouille Charentaise"  
Agnières-sur-Nouère 16

x6 7.00  
x12 13.00

### **L'entrée du jour**

(Consulter nos ardoises)

6.00

Prix nets exprimés en Euros, service compris.  
La liste des allergènes disponible au comptoir.





## Nos plats

**Nos Croques** Servis avec une petite salade.

**-Le Croque Rustique** 17.00

Pain aux céréales, béchamel, Jambon cuit et comté.

**-Le Croque Verde** 18.00

Pain aux céréales, œuf parfait, béchamel, pesto, tomate confite, emmental.

**Gravlax de Truite de la Touvre** 22.00

(Origine et production des "Piscicultures Bellet", Ruelle sur Touvre 16)  
grenailles et salade, sauce soja gastronomique de Bouteville.

**Magret de canard IGP Sud-Ouest** 22.00

grenailles et salade, sauce au choix.

**Andouillette AAAAA** 18.00

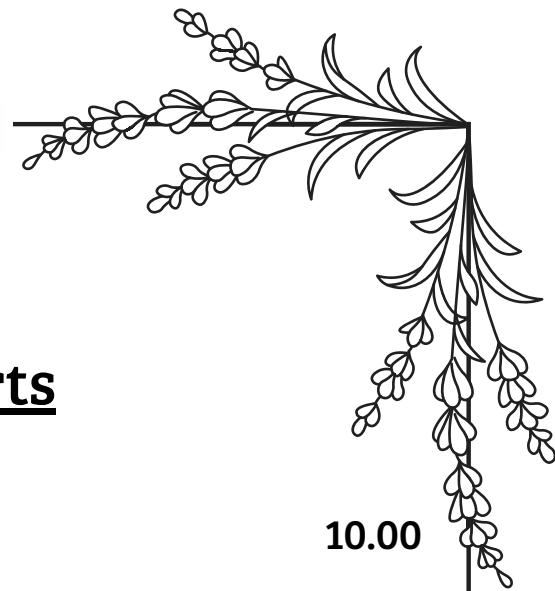
Origine et production 100% N-Aquitaine, "Maitre Cochon"  
grenailles et salade, moutarde.

**Le plat du jour** 14.50

(Consulter nos ardoises.)

Prix nets exprimés en Euros, service compris.

La liste des allergènes disponible au comptoir.



## Nos Desserts

### **Café Gourmand**

*Crumble, fondant chocolat et crème brûlée.  
Boisson chaude au choix*

**10.00**

### **Crumble Pomme-Caramel** ❤

*et sa boule de glace Vanille ou caramel.*

**8.00**

### **Assiette de Fromages**

*selon arrivages, nous consulter*

**6.00**

### **Le Dessert du jour**

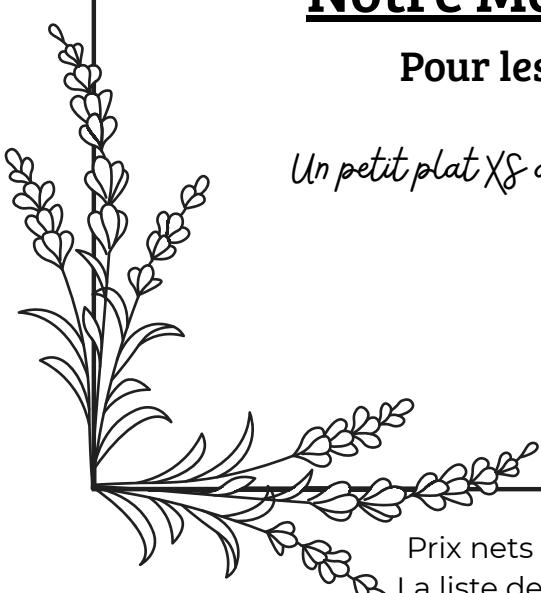
*(Consulter nos ardoises)*

**6.00**

## Notre Menu Enfant 12.00

**Pour les moins de 10 ans**

*Un petit plat XS au choix (nous consulter) et glace*



Prix nets exprimés en Euros, service compris.  
La liste des allergènes disponible au comptoir.

