

- LES ENTRÉES -

NOS POULETS CROUSTILLANTS PAR 4	* / 6 / 10	7	* / 10 / 16
♥ SALADE DE GÉSÍERS CONFITS MAISON		8	*
SALADE DE CHÈVRES CHAUDS «CHÈVRES DE SIREUIL»	✓	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			
LA PLANCHE APÉRO SUFFISANTE POUR 2		16	
Poulet croustillant, rillettes de cochon, jambon de pays, « Chèvres de Sireuil », 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	
STEAK À CHEVAL «VBF NOUVELLE AQUITAINE»		12	*
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
↳ Supplément oeuf au plat		+1	
↳ Déclinaison poulet croustillant maison et chorizo			
↳ Déclinaison végétarienne	✓		
LE MAGRET DE CANARD ENTIER «IGP PÉRIGORD»		22	
CUISSE DE CANARD CONFITE «IGP PÉRIGORD»		15	
LES TAGLIATELLES FRAÎCHES : CARBONARA OU GORGONZOLA		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	
→ Magret de Canard «fumé par nos soins»	À emporter : 6€ / 100g		
LE PAVÉ DE SAUMON, BEURRE BLANC		18	

- LES DESSERTS -

♥ MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON		6	*
IL TIRAMISU, CARAMEL BEURRE SALÉ		8	*
NEW GAUFRE	sucre / chocolat / chantilly / caramel beurre salé	5	*
LA PAVLOVA AUX FRUITS		8	*
♥ NOTRE SOUPE DE FRAISE, GLACE VANILLE		6	*
LES PROFITEROLES PAR 2	* / 3	6	* / 9
Choux maison, glace vanille, chantilly et chocolat chaud maison			
AFFOGATO	glace vanille + espresso chaud	4	*
LE CAFÉ OU THÉ «TRÈS» GOURMAND		10	
LES COUPES DE GLACE	Chocolat / Café / Caramel Liégeois, Dame blanche, Coupe Colonel (citron + Vodka), Coupe Rafrâichie (menthe/chocolat + Get 27), Coupe Escale (framboise + Escale)	9	
LA BOULE 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 -

Base tomate

Base crème

ANAÏS		12	*
Tomate, jambon, champignons, gruyère & mozzarella, origan			
VÉGÉTARIENNE	✓ NEW	14	
Tomate, gruyère & mozzarella, champignons, oignons confits, courgette & artichaud 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		
AMÉRICAIN		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, « Chèvres de Sireuil », miel, gruyère & mozzarella, origan			
5 FROMAGES (A PLAT OU CALZONE)	✓	13	
Crème fraîche, gruyère & mozzarella, « Chèvres de Sireuil », 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	
Coeur 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	6
RHUM BRUN CANOUBIER GUADELOUPE		6
RHUM BRUN CANOUBIER CARAÏBES XO		9
♥ GRAND MARNIER	ALCOOL CHARENTAIS	6
♥ ESCALE TAMARIN	ALCOOL CHARENTAIS	6

- 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 !