

### COCKTAILS

Cocktails au pineau "Guérin" 20cl :	7,00€
(Pineau, jus de citron, sirop de pastèque & eau pétillante)	
Cocktail maison (cognac, vermouth, jus de pomme)	8,00€
Punch maison (Rhum, jus de fruits, citron vert)	7,50€
Mojito (de mai à octobre uniquement)	8,00€
Gin Tonic / Cognac Tonic	7,50€
Cocktail sans alcool	6,00€

**Cocktail du mois 8,50€**  
3 achetés  
+ 1 offert



### LES BIERES

#### PRESSIONS

AFFLIGEM (25cl/50cl).....	3.70€ / 7,00€
PELFORTH(25cl/50cl).....	2,90€ / 5,50€
PRESSION DU MOMENT (25cl/50cl).....	4,50€ / 8,00€

#### BOUTEILLES

PELFORTH BRUNE 33cl.....	4,20€
VEDETT (blanche)33cl.....	4,20€
CHOUFFE CHERRY (cerise)33cl .....	4,20€
HEINEKEN 25cl .....	2,90€
BIERE DU MOMENT (prix variable)	

### Nos vins

au verre (12CL):

VDP Charentais (Domaine Poncereau de Haut)	2,00€
AOP Côte de bourg / Côte de blaye	4,00€
AOP Pécharmant (famille Dubard)	3,50€
IGP Côte de Gascogne (Uby N°3)	3,50€
IGP Côte de gascogne moelleux (Uby N°4)	4,00€
AOP Bordeaux rosé	2,50€
Vins du moment	4,00€

Au pichet (25CL / 50CL) :

VDP Charentais	3,50€/6,50€
AOP Pécharmant	5,00€/9,50€

**Demandez la carte des vins à votre serveur(euse)**

### Menu du Chef

25€

crevettes snackées, puerée de courges, croutons et champignons

\*\*\*\*\*

Pavé de saumon grillé, sauce échalotes & vin rouge

\*\*\*\*\*

Dessert du jour, fromage blanc, 2 boules de glace ou fromage  
(autres desserts à la carte supplément 3€)

### La Carte du Lion d'or

#### Entrées / (starters)



>>crevettes snackées, purée de courges, croutons et champignons - 9€  
(grilled prawns, pumpkin cream, mushrooms and croutons)

>Foie-gras maison au pineau des Charentes- 13,50€  
(Home made duck liver paté)

> Soupe à l'oignon revisitée et ses raviolis - 9€  
(Our way of the oignon soup, & ravioli)

#### Plats / (main courses)

>>Filet de rouget papillon, risotto et crème de crustacées - 19€  
(Red mullet filet, risotto and shellfish cream)

>Filet de cannette, sauce aux morilles - 21€  
(Duckling breast, morel sauce)

>Pavé de saumon grillé, sauce échalotes & vin rouge - 17€  
(Grilled Salmon filet, shallots and red wine gravy)

>La suggestion du Chef (demandez à votre serveur, prix variable)  
(The chef's special, ask your waiter or check on the board)

>Le Tartare de bœuf coupé au couteau (France - 160gr) - 15€ / XXL (220gr) - 18€  
(Beef tartare knif sliced)

>Pièce du boucher env. 200gr, sauce au choix (France) - 18€  
(The Butcher's choice 200gr, depends on arrival)



#### Desserts

>Le dessert du jour / (Dessert of the day)- 5,50€\*

>L'assiette de fromages / (Cheese selection)- 6€\*

>Fromage blanc de campagne (miel ou confiture) - 5,50€\*  
(Cottage cheese topped with honey or jam)

>Coupe de glaces artisanales 1 boule - 2,50€ / 2 boules - 3,90€\* / 3 boules - 6€  
(Artisanal ice cream 1 scoop -2,50€ / 2 scoops - 3,90€ / 3 scoops - 6€)

>financier pistache, cœur chocolat & chantilly stracciatella - 8,50€  
(almond cake, with chocolate heart and topped with stracciatella cream)

> fruits & légumes d'automne en textures, crumble comme un granola- 8,50€  
(seasonal fruits & vegetables slow cooked topped with dry fruit crumble)

>Le café gourmand - 8€ / autres boissons chaudes gourmande 9€

### MENU DU JOUR

(servi du lundi au vendredi midi, hors jours fériés /  
mon. to fri. lunch except bank holiday)



Entrée + Plat + Dessert (3courses).....	16€
Entrée + Plat OU Plat + Dessert (2 courses) ...	14€
Plat seul (main course).....	11,50€

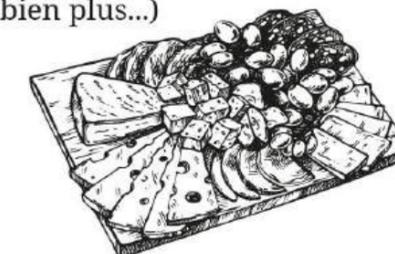
(Voir l'ardoise du jour, desserts au choix à la carte avec un "\*" autres desserts supplément 2 à 3€)

### Crignotages à partager (sharing platters)

>Les Chips de Gémozac BIO (125gr) - 3,50€

>Le demi saucisson charentais (80gr) - 4,90€  
(Local dried sausage)

>La planche à partager / (Sharing platter) - 19,90€  
(charcuterie, fromage et bien plus...)



### NOS FOURNISSEURS

(Our local providers)

Boulangerie:

Le Fournil de Stéphane (Gémozac)

Boucherie :

Boucherie Herbaut (Gémozac)

Pomona Passion froid (Bordeaux)

CPLD (Pons)

Fruits & légumes :

Domaine Chaillou BIO (Gémozac)

Dominique Roux (Gémozac)

Fornel (Barbezieux)

Poisson & produits de la mer :

Mericq (Royan)

Huîtres:

GAEC "La bien Assise" (Château d'Oléron)

Glaces :

Fleur de glace (maître artisan glacier)

Pineau des Charentes, cognac, VDP Charentais :

PuyGaudin, famille guérin (Gémozac)

Domaine poncereau de Haut (Epargne)

Autres produits régionaux:

Les Fermiers Charentais

Cave N°13 (Gémozac)

MERCI à eux tous pour leurs produits de qualité !

Restaurant ouvert du Lundi au Samedi midi et soir