

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).....	3,90€ / 7,50€
PELFORTH(25cl/50cl).....	3,00€ / 5,70€
PELICAN (25cl/50cl)	4,50€ / 8,50€
PRESSION DU MOMENT (25cl/50cl).....	4,50€ / 8,50€

BOUTEILLES

PELFORTH BRUNE 33cl.....	4,50€
VEDETT (blanche)33cl.....	4,50€
CHOUFFE CHERRY (cerise)33cl	4,50€
HEINEKEN 25cl	3,00€
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	3,00€
Vins du moment	4,00€

Au pichet (25CL / 50CL) :

VDP Charentais (rosé, blanc)	3,50€/6,50€
AOP Pécharmant (rouge)	5,00€/9,50€

Demandez la carte des vins à votre serveur(euse)

Menu du Chef 25€

Nouilles sautées au soja et sésame, crevettes sauce piment doux

Pavé de saumon confit à l'huile d'olive & agrumes,

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

La Carte du Lion d'or

Entrées / (starters)

- >>Nouilles sautées au soja et sésame, crevettes sauce piment doux - 9€
(Fried noodles in soya and sesame, sweet chili prawns)
- >Foie-gras maison au pineau des Charentes- 13,50€
(Home made duck liver paté)
- > Butternut rôti, gratiné au chèvre et aux herbes - 9€
(Oven backed butternut with goat cheese and herbs)



Plats / (main courses)

- >>Blanc de seiche à la plancha, crème d'ail - 19€
(Grilled cuttlefish and garlic cream)
- >Cuisse de canard confite (FR), gratin de pomme de terre sarladaise - 20€
(Confit duck leg, potato gratin cooked in duck fat)
- >Pavé de saumon confit à l'huile d'olive & agrumes, - 17€
(Slow cooked salmon filet in olive oil, lemon and lime)
- >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 (France) env. 200gr, beurre maître d'hôtel aux épices - 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)
- > Délice tropicale (coco, citron vert, vanille et fruits exotiques)- 8,50€
(Tropical delice (coconut, lime, vanilla & exotic fruits))
- > Comme un snickers (chocolat, caramel et cacahuètes)- 8,50€
(Like a snickers, caramel, chocolate and peanuts)
- >Le café gourmand - 8€ / autres boissons chaudes gourmande 9€

MENU DU JOUR

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



- Entrée + Plat + Dessert (3courses)..... 17,50€
- Entrée + Plat OU Plat + Dessert (2 courses) ... 15€
- Plat seul (main course)..... 12,50€

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

MENU DES DRÔLES 7,90€

(jusqu'à 10 ans)

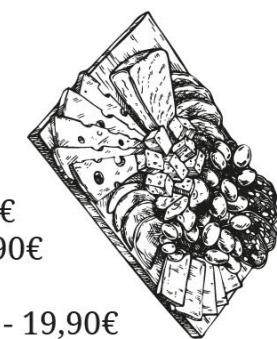


Plat
poisson ou viande du jour
frites & légumes de saison

Dessert
dessert du jour / fromage blanc /
fromage

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 Fournil de Stéphane(Gémozac)
- Boucherie Herbaut (Gémozac)
- CPLD volaille & viande (Pons)
- Domaine Chaillou BIO fruits & légumes (Gémozac)
- Dominique Roux, fruits & légumes (Gémozac)
- Fornel fruits & légumes (Barbezieux)
- Poissonerie Mericq (Royan)
- Huitres GAEC "La bien Assise" (Château d'Oléron)
- Fleur de glace (maître artisan glacier)
- PuyGaudin, famille guérin, pineau, cognac, vin (Gémozac)
- Domaine poncereau de Haut, vin (Epargne)
- Les Fermiers Charentais, fromage, charcuterie
Cave N°13 (Gémozac)
- Les confitures du chat beauté, (Arvert)

MERCI à eux tous pour leurs produits de qualité !

Restaurant ouvert du Lundi au Samedi midi et soir