

GRIGNOTAGE

Le saucisson de montagne (125 gr)	4,90€
La planche à partager	9,90€

COCKTAILS

Cocktails au pineau "Guérin" 8Cl :	4,90€
Pep's (pineau blanc, ginger beer, citron)	
Rosito (pineau rosé, bitter lemon, citron vert)	
Ruby Chic (pineau rouge, cherry blossom, framboises)	

Cocktail du mois 7,50€
3 achetés
+ 1 offert



LES BIERES

PRESSIONS

AFFLIGEM (15cl/25cl/50cl).....	2€ / 3,50€ / 6,50€
PELFORTH(15cl/25cl/50cl).....	1,60€ / 2,70€ / 5,20€

BOUTEILLES

PELFORTH BRUNE 33cl.....	3,50€
MORT SUBITE 33cl.....	3,50€
KRIEK 33cl	3,50€
HEINEKEN 25cl	2,70€
DESPERADOS 25cl	3,20€
BIERE DU MOMENT	

Les vins au verre

ROUGE

VDP Charentais	2,00€
AOP Bordeaux	3,50€
AOP Pécharmant	3,00€
Vin du moment	3,00€

BLANC

VDP Charentais	2,00€
IGP C. de Gascogne (moelleux).....	3,00€
Vin du moment	3,00€

ROSE

VDP Charentais	2,00€
AOP Cabernet d'Anjou	3,00€
Vin du moment	3,00€



FORMULE BISTROT

(servie du lundi au vendredi midi toute l'année, hors jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert	14,90€
Entrée + Plat OU Plat + Dessert	12,50€
Plat seul.....	10,50€



ENTREES

Entrées du jour au choix (voir ardoise)

PLATS

Viande ou poisson du jour au choix (voir ardoise),

DESSERTS

Desserts du jour au choix (voir ardoise)
ou Assiette de fromages
ou Fromage blanc et confiture maison
ou Coupe de glaces artisanales (2 parfums au choix)
ou café gourmand (supplément 2€, ou 3€ si thé ou chocolat chaud)

Menu du CHEF

19,90 €

(servie du lundi au samedi midi, le soir d'octobre à mai)

ENTREES

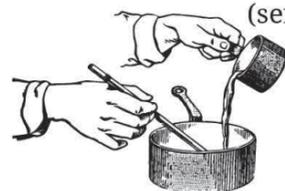
Terrine de foie gras au pineau des Charentes
Pavé de saumon fumé par nos soins, et flashé

PLATS

Le thon à l'asiatique : en steak ou en tartare
Pièce du boucher (France), sauce au choix : bleu, poivre, beurre maître d'hôtel
Tartare de bœuf (France) du boucher coupé au couteau

DESSERTS

Le Pain Perdu et son caramel beurre salé
Fromage blanc de campagne : cognac, miel ou confiture maison
Assiette de fromages
Coupe de glaces artisanales (2 parfums au choix)
café gourmand (supplément 2€, ou 3€ si thé ou chocolat chaud)



La Carte

Les huîtres de Yann N°3 spéciales par 6 ou 12 - 11€ / 20€

Le foie gras maison au pineau des Charentes - 11€

Le pavé de saumon fumé par nos soins et flashé - 10€

Le Tartare de bœuf (France) du boucher coupé au couteau - 13€

Le Thon à l'asiatique ; steak ou tartare - 13€

La suggestion du Chef (demandez à votre serveur, prix variable)

Le pain perdu, caramel beurre salé et glace palet Breton - 7,50€

Le café gourmand - 8,50€

Le demi camembert fumé par nos soins ou Le cabécou de Sophie - 7€

Carnitures au choix pour tous nos plats:

Frites maison, Pommes de terre persillées, légumes du moment



NOS FOURNISSEURS

Boulangerie:

Le Fournil de Stéphane (Gémozac)

Boucherie :

Boucherie Alain Pourre (Gémozac)

Pomona Passion froid (Bordeaux)

Fruits & légumes :

Domaine Chaillou (Gémozac)

Fornel (Barbezieux)

Angélique Broucuret (Gémozac)

Poisson & produits de la mer :

Mericcq (Royan)

Huîtres:

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

Miel :

Miel Royal (Cravans)

Pineau des Charentes, cognac, VDP Charentais :

PuyGaudin, famille guérin (Gémozac)

Les Charentes en boutique (Jazennes)

Autres produits régionaux:

Les Fermiers Charentais



MERCI à eux tous pour leurs produits de qualité !

Glaces Artisanales

1 boule	2,20€
2 boules.....	3,50€
3 boules	5,50€

Fraise

Citron basilic

Mangue

Framboise



Cognac aux raisins

Caramel beurre salé

Café

Vanille

Chocolat

MENU DES DRÔLES 8,90 €

(Jusqu'à 10 ans, offert jusqu'à 3 ans)

Steack haché boucher ou
Nuggets de poulet ou
Filet de poisson pané aux graines
(accompagnement au choix)

+ Glace 2 boules ou dessert du jour

+ boisson (sirop, jus, soda...)



Restaurant ouvert du Lundi au Samedi midi et soir