

COCKTAILS

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

Cocktail maison façon punch	7€
Mojito (de mai à octobre uniquement)	7,50€
Américano	6,50€
Cocktail sans alcool	5€

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€
PRESSION DU MOMENT (prix variable)	

BOUTEILLES

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

Les vins au verre

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

BLANC	
VDP Charentais	2,00€
IGP C. de Gascogne (moelleux).....	3,50€
Vin du moment	3,50€

ROSE	
VDP Charentais	2,00€
AOP Cabernet d'Anjou	3,00€
Vin du moment	3,50€



FORMULE BISTROT

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

 Entrée + Plat + Dessert (3courses).....	14,90€
 Entrée + Plat OU Plat + Dessert (2 courses)	12,50€
Plat seul (main course).....	10,50€

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

La Carte du Lion d'or

Crignotages à partager / (sharing platters)

Le demi saucisson charentais / (Local dried sausage) (100gr) -	4,90€
La planche à partager / (Sharing platter) (charcuterie, fromage et bien plus...) -	9,90€
Le wrap du moment couper en rondelles / (Wrap of the day, sliced) -	8,50€

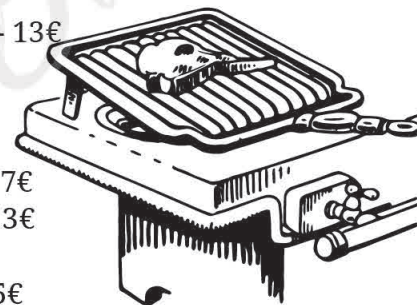


Entrées / (starters)

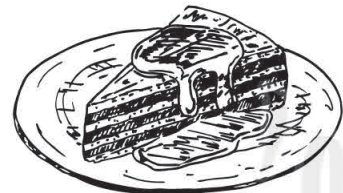
Les huîtres de Yann N°3 spéciales par 6 ou 12 -	11€ / 20€
(Oysters by 6 or 12)	
Le foie gras maison au pineau des Charentes -	11€
(Home made duck's liver paté)	
Le pavé de saumon fumé par nos soins et flashé -	10€
(Smoked salmon, served barely warm)	
Le chèvre chaud à notre façon -	7€
(Our way of the warm goat cheese salad)	
L'oeuf du moment / (Egg of the week) -	8€

Plats / (main courses)

Le Tartare de bœuf (France - 160gr) du boucher coupé au couteau -	13€
(Beef tartare knif sliced)	
La pièce du boucher (France ou UE) selon arrivage -	15€
(The butcher's choice, sirloin, rib eye...)	
Le demi magret de canard grillé (220gr)/ (Grilled Duck breast) -	17€
Le Thon à l'asiatique ; steak ou tartare / (Tuna steak or tartare)-	13€
Les Gambas du chef / (King prawn chef's way) -	16€
Duo de tartare (Bœuf et Thon) 180gr / (Beef and tuna tartare)-	15€
La suggestion du Chef / (The chef's special)	
(demandez à votre serveur, prix variable / ask your waiter or check the board)	



Desserts



Le dessert du jour / (dessert of the day)-	4,90€*
L'assiette de fromages / (cheese selection)-	5,50€*
Fromage blanc de campagne (miel ou confiture) -	4,90€*
(Cottage cheese topped with honey or jam)	
Coupe de glaces artisanales 1 boule -	2,20€ / 2 boules - 3,50€* / 3 boules -5,50€
(artisanal ice cream 1 scoop -	2,20€ / 2 scoops - 3,50€ / 3 scoops - 5,50€)
Le chou du moment à / (The "choux" of the day)-	5,50€*
Le fondant au chocolat du moment et sa glace / (chocolate fondant) -	7,50€
L'entremet de saison / (the seasonal "entremet") -	7€
Le café gourmand -	8€ / autres boissons chaudes 9€

NOS FOURNISSEURS

(Our local providers)

Boulangerie:	
Le Fournil de Stéphane (Gémozac)	
Boucherie :	
Boucherie Alain Pourre (Gémozac)	
Pomona Passion froid (Bordeaux)	
Fruits & légumes :	
Domaine Chaillou (Gémozac)	
Fornel (Barbezieux)	
Angélique Broucayet (Gémozac)	
Poisson & produits de la mer :	
Mericq (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	

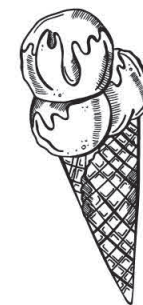


MERCI à eux tous pour leurs produits de qualité !

Claces 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

+ **Glace 2 boules ou fromage blanc**

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



Restaurant ouvert du Lundi au Samedi midi et soir