

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€
Gin Tonic	7,50€
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 (25cl/50cl).....	4,00€ / 7,00€

BOUTEILLES

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

Vins au verre (12cl) et pichets

ROUGE	
AOP Bordeaux	3,50€
AOP Pécharmant	3,00€
Vin du moment	3,50€
Pichet Pécharmant 25/50cl...	4,50€ / 8,50€

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

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

VDP Charentais	2,00€
VDP Charentais 25/50cl.....	3,50€/5,50€



MENU DU JOUR

(servi 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)

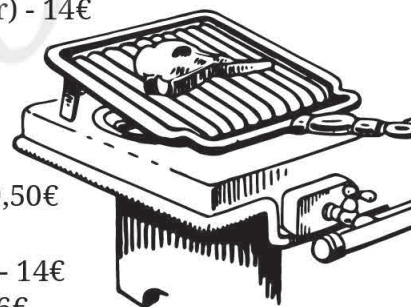
Le demi saucisson charentais / (Local dried sausage) (100gr) -	4,90€
La planche à partager / (Sharing platter) (charcuterie, fromage et bien plus...) -	9,90€
La Terrine "littoral gourmand" GEMOZAC (180gr) -	9,90€
pâté d'huître (120gr)/ Pâté de cagouilles / boudin Charentais / paté au cognac ou Pineau	

Entrées / (starters)

- >Les huîtres de Yann N°3 spéciales par 6 ou 12 - 11€ / 20€ (Oysters by 6 or 12)
- >Velouté de courge fumé et chips de lard - 8,00€ (Smoked pumkin soup and crispy bacon)
- >Le pavé de saumon fumé par nos soins et flashé - 10€ (Our smoked salmon, served barely warm)
- >pressée de boeuf confit et carottes glacées - 9€ (Slow cooked beef and glazed carrots)
- >Foie-gras maison au pineau des Charentes- 13,50€ (home made duck liver paté)

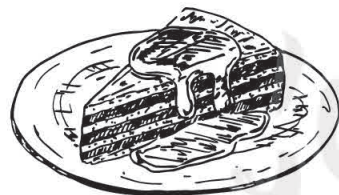
Plats / (main courses)

- >Le Tartare de bœuf du boucher coupé au couteau (France - 160gr) - 14€
 - >Le tartare XXL (220gr) - 18€ (Beef tartare knif sliced)
 - >La pièce du boucher (France ou UE) selon arrivage - 15€ (The butcher's choice, sirloin, rib eye...)
 - >Côte de cochon de montagne "Tomahawk" flambée 400gr / - 19,50€ ("Tomahawk" Pork chop 400gr)
 - >Le Thon à l'asiatique ; steak ou tartare / (Tuna steak or tartare)- 14€
 - >Pavé de cabillaud à la plancha, sauce façon bourguignon - 16€ (Grilled cod served with a red wine sauce)
 - >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)



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 / (The chou and it seasonal flavour)- 6,00€
- >La gourmandise au chocolat / (chocolate and coffee "tiramisu" our way) - 7,50€
- >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)

Dominique Roux (Gémozac)

Fornel (Barbezieux)

Angélique Broucayet (Gémozac)

Poisson & produits de la mer :

Mericq (Royan)

Huîtres:

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

Glaces :

Fleur de glace (maître artisan glacier)

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



Claces Artisanales

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

Fraise
Fraiseselle framboise
Citron basilic
Mangue
Clémentine de Corse

Cognac aux raisins
Caramel beurre salé
Vanille
Chocolat
Menthe Chocolat
Palet Breton



MENU DES DRÔLES 6,90 €

(Jusqu'à 10 ans ou offert pour les moins de 3 ans)

Steack haché boucher ou
Nuggets de poulet

+ Dessert du jour ou glace 1 boule ou
fromage, ou fromage blanc



Restaurant ouvert du Lundi au Samedi midi et soir