

COCKTAILS

Cocktails au pineau "Guérin" 8Cl :	5,50€
(Pineau, tonic, citron frais)	
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	5,00€



Cocktail du mois 7,50€
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)	

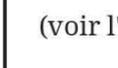
Crignotages à partager (sharing platters)

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...)	
La Terrine "littoral gourmand" GEMOZAC -	9,90€
au choix :	
Pâté d'huître (120gr) ou	
Pâté de cagouilles (180gr)	



MENU DU JOUR

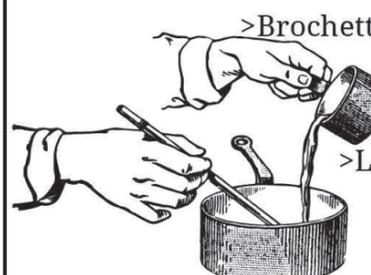
(servi du lundi au vendredi midi, hors jours fériés / mon. to fri. lunch except bank holiday)

 Entrée + Plat + Dessert (3 courses).....	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€)

La Carte du Lion d'or

Entrées / (starters)

 >Brochette de poulet mariné et chorizo, mayonnaise tomate basilic - 8€ (Chicken and chorizo skewer, tomato and basil mayonnaise)	
>Gaspacho de melon, sorbet Pineau des Charentes - 8€ (Melon gaspacho and "Pineau des Charentes" sorbet)	
>Les huîtres de Yann "Marennes Oléron" par 6 - 11€ par 12 - 20€ ("Marennes Oléron" Oysters)	
>Foie-gras maison au pineau des Charentes- 13,50€ (home made duck liver paté)	

Plats / (main courses)

>Le Tartare de bœuf coupé au couteau (France - 160gr) - 14€ / XXL (220gr) - 18€ (Beef tartare knif sliced)	
>La pièce du boucher (France, 220gr) selon arrivage - 17€ (The butcher's choice, sirloin, rib eye... France, 220gr)	
>Filet de Saint Pierre, déclinaison de tomates de Gémozac - 17€ (John Dory fillet, "Gémozac" tomatoes in different textures)	
>Tartare de thon à l'asiatique 160gr - 15€ (Tuna tartare asian way)	
>Le poisson entier de la criée de la cotinière - € selon arrivage (Whole fish straight from the boat)	
>La suggestion du Chef (demandez à votre serveur, prix variable) (The chef's special, ask your waiter)	



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€)	
>Abricot rôti au thym et crumble noisette, crème glacée vanille- 8€ (apricot and thym crumble served with a scoop of vanilla Ice cream)	
>Soupe de fraise, sorbet mojito et galatte Charentaise - 8€ (strawberry soup, mojito sorbet and "Charentais shortbread" biscuit)	
>La gourmandise au chocolat - 8€ (The chocolate treat of the week)	
>Le café gourmand - 8€ / autres boissons chaudes 9€	

NOS FOURNISSEURS

(Our local providers)

Boulangerie:

Le Fournil de Stéphane (Gémozac)

Boucherie :

Boucherie Herbaut (Gémozac)

Pomona Passion froid (Bordeaux)

Fruits & légumes :

Domaine Chaillou (Gémozac)

Dominique Roux (Gémozac)

Fornel (Barbezieux)

Angélique Broucuret (Gémozac)

Poisson & produits de la mer :

Mericy (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

Les plats du Gîte (Gémozac)

MERCI à eux tous pour leurs produits de qualité !

Glaces Artisanales

1 boule	2,50€
2 boules.....	3,90€
3 boules	6,00€

Fraise & menthe

Mojito

Clémentine de Corse

Mangue

Cerise griotte

Abricot



Cognac aux raisins

Caramel beurre d'Isigny

Chocolat Vlarhona

Vanille black ice

Tiramisu

Pistache

MENU DES DRÔLES

7,90 €

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

Plat :

Le demi Faux-Filet ou le filet de poisson du jour

Dessert :

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

Pour les plus petit demandez l'assiette du chef

Habituons nos enfants à manger bon et bien dès le plus jeune âge !



Restaurant ouvert du Lundi au Samedi midi et soir