

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€
PRESSON 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)	

Nos vins

au verre (12CL):

VDP Charentais (Domaine Poncereau de Haut)	2,00€
AOP Côte de bourg (Château Haut Mousseau)	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 Cabernet D'anjou	3,50€
Vins du moment	4,00€

Au pichet (25CL / 50CL) :

VDP Charentais	3,50€/6,50€
AOP Pécharmant	5,00€/9,50€

Demandez la carte des vins
à votre serveur(euse)

Menu du Chef

25€

Crevettes marinées, sablé chorizo, chantilly salée

Pavé de saumon grillé, risotto au chorizo

Dessert au choix à la carte (café & thé gourmand supplément 2€)

La Carte du Lion d'or

Entrées / (starters)

- >>Pavé de saumon fumé, bouillon de crevette et julienne de légumes- 9,50€
 (Home made smoked salmon filet, vegetable stock)
- >Pain Perdu aux cèpes et morilles - 9,50€
 (Savory Bred and butter pudding with mushroom sauce)
- >Foie-gras maison au pineau des Charentes- 13,50€
 (Home made duck liver paté)



Plats / (main courses)

- >>Pavé de cabillaud & son bouillon Dashi - 19€
 (Cod filet in a Dashi stock)
- >Steack de Thon en tataki, sauce vierge - 15€
 (Tuna steack Tataki, raw vegetables dressing)
- >Fondant de veau confit, purée de pomme de terre à l'ail, sauce forestière - 21€
 (slow cooked veal fondant, bacon and mushroom sauce, mashed potatoes & garlic)
- >Le poisson de la criée de la cotinière - € selon arrivage
 (Our fresh fish straight from the boat)
- >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)
- >Picanha de boeuf +/-180gr(France, Allemagne ou P.B) - 18€
 (Beef Picanha)



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€)
- >Chou craquelin Façon forêt noire - 8€
 (Black forest chou)
- >Crème brûlée du moment - 7,50€
 (Crème brûlée of the week)
- >Mousse de fromage blanc battu au cognac & granola maison- 7€
 (Yogourt & cognac mousse, topped with home made granola)
- >Le café gourmand - 8€ / autres boissons chaudes 9€



MENU DU JOUR

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

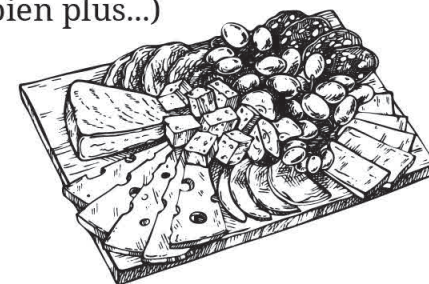


Entrée + Plat + Dessert (3courses)..... 16€
Entrée + Plat OU Plat + Dessert (2 courses) ... 14€
Plat seul (main course)..... 11,50€

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

Crignotages à partager (sharing platters)

- >Les Chips de Gémazac 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:

Le Fournil de Stéphane (Gémazac)

Boucherie :

Boucherie Herbaut (Gémazac)

Pomona Passion froid (Bordeaux)

CPLD (Pons)

Fruits & légumes :

Domaine Chaillou BIO (Gémazac)

Dominique Roux (Gémazac)

Fornel (Barbezieux)

Angélique Broucaret (Gémazac)

Poisson & produits de la mer :

Mericq (Royan)

Huîtres:

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

Glaces :

Fleur de glace (maître artisan glacier)

Pineau des Charentes, cognac, VDP Charentais :

PuyGaudin, famille guérin (Gémazac)

Domaine poncereau de Haut (Epargne)

Autres produits régionaux:

Les Fermiers Charentais

Cave N°13 (Gémazac)

MERCI à eux tous pour leurs produits de qualité !

Restaurant ouvert du Lundi au Samedi midi et soir