

À partager

La planche de jambon Hungaro

Affiné 24 mois

Beurre demi-sel

15,00€



La planche végétarienne

Marcelin rôti au miel - Dukkah aux noisettes

du Piémont - Houmous maison

Labneh libanais fait maison - Pain pita de

la maison Kalios - Légumes croquants

18,00€

Entrées

Les gyozas (5 pièces)

Au poulet - marinade Thai

Salade croquante

12,00€



Le tartare d'Etienne

Thon - Herbes fraîches - Citron vert

crèmeux d'avocats grillés

14,00€ en entrée

28,00€ en plat accompagné de frites

Le Melon charentais et la fêta

Fêta rôti - Melon frais - Sirop verveine

12,00€

Le foie gras

Mi-cuit fait maison - Chutney ananas

18,00€

Entrée du moment

Consultez notre première page

Fruits de mer

Les huitres spéciales n°4 de la «Maison Gillardeau»

Beurre demi-sel - Citron jaune

X6 18,00€ — X9 27,00€ — X12 36,00€



Les bulots

Cuits par nos soins

Mayonnaise maison à l'ail

12,00€



Les crevettes roses

Mayonnaise maison

13,00€

Pour les Enfants

La planche Kids

Pâté ou carottes râpées - steak haché bouché (origine France) ou poulet pané (origine EU) ou poisson pané accompagné de frites ou légumes du moment ou pâtes - bâtonnets de comté fruité - 1 boule de glace ou une compote de pommes ou un riz au lait maison

15,00€

Salade & bowl

La César

Romaine - Croutons - Lardons - Poulet pané

maison aux épices - Sauce césar maison

Copeaux de parmesan - Oeuf dur

Tomates cerises

20,00€



Le veggie bowl

Yaourt au sumac - Taboulé de boulgour

Légumes rôtis - Halloumi pané - Grenade

Noisettes - Herbes fraîches

18,00€

Plats

Le fish and chips

Poisson selon arrivage - Pâte à beignet à la

bière - Sauce tartare maison - Frites

21,00€

Le cheese burger

Viande bovine hachée - Sauce burger

maison - Cheddar mûré - Oignons frits

Lard grillé - Salade - Frites - Salade verte

22,00€



L'entrecôte maturée

Poêlée - Environ 300gr - Frites - Salade

Sauce du moment

35,00€



Le tataki d'espadon

Au sésame - Salade Thai

Marinade Thai

22,00€

Les orecchiettes

Crème de parmesan - Tartufata - Burrata

20,00€

Le plat du moment

Consultez notre première page

Plats à partager pour 2 pers.

La côte de boeuf

Maturée minimum 40 jours - Environ 1 kilo

Frites - Salade verte - Sauce du moment

90,00€



Les crevettes géantes sauvages

Grillées au big green egg - Riz au curry

doux - Sauce mangue

75,00€

Desserts

Les profiteroles

Choux maison - Crème glacée vanille

Sauce chocolat Valrhona / praliné

Chantilly maison

12,00€

Comme un mars

Shortbread - Caramel - Mousse chocolat au

lait Valrhona - Glaçage chocolat - Ganache

montée caramelia

12,00€

La pavlova

Meringue suisse - Crèmeux passion

Gel passion - Chantilly maison vanillée

12,00€

L'entremets d'inès

Biscuit moelleux praliné sésame noir

Croustillant praliné de sésame - Bavaroise

framboise - Coeur framboise - Mousse

chocolat blanc / praliné sésame

12,00€

Café / déca / thé

OU

infusion gourmand

(Consultez nos serveurs pour connaître

les desserts du moment)

12,00€

Digestif gourmand

Au choix : Cet 27 ou 31 - Limoncello

Cognac VSOP - Armagnac VSOP - Eau de

vie de poire

17,00€

Champagne gourmand

Accompagné d'une de Champagne Louis

Roederer Collection 245

22,00€

Le dessert du moment

Consultez notre première page

Assiette de fromages

12,00€



Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais, la rupture de certains produits est possible.

Certains mets demandent de la préparation, merci pour votre patience.

Prix Net TTC service compris.

Nos coupes Glacées

Dame blanche

Glace vanille - Chocolat chaud - Valrhona
Chantilly Amandes effilées

10,00€

Fraise melba

Sorbet fraise- Glace vanille - Coulis de fruits
rouges - Fraises fraîches - Chantilly
Amandes effilées

12,00€

Chocolat, café ou caramel liégeois

Chocolat : Glace chocolat - Sauce chocolat
Valrhona chantilly - Amandes effilées
Café : Glace café - Sauce moka - Chantilly
Amandes effilées

Caramel : Glace caramel - Sauce caramel
Chantilly Amandes effilées

10,00€

La cookie

Glace vanille - Glace chocolat - Pâte a cookie
maison - Sauce chocolat Valrhona - Chantilly

12,00€

La bretonne

Glace caramel beurre salé - Glace vanille pécan
Caramel beurre salé - Sablé breton - Chantilly
Amandes effilées

12,00€

Nos coupes Glacées *Alcoolisées 4cl*

Le colonel

Sorbet citron vert - Vodka

12,00€

La charentaise

Glace café - Glace cognac raisin - Cognac

12,00€

La punch

Sorbet Passion - Sorbet mangue - Rhum blanc

12,00€

Nos Glaces Artisanales *de l'Angelys*

Crèmes glacées

Au choix :

Café - Cognac raisin - Vanille - Caramel beurre salé
Vanille noix de pécan - Chocolat noir

Sorbet

Au choix :

Fraise - Mangue - Passion
Citron vert



1 boule

3,00€



2 boules

6,00€



3 boules

8,00€

Supplément chantilly
Sauce ou coulis : 1,00€