

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 fête

Fête rôtie - 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 huîtres spéciales n°4 de la «Maison Gillardeau»

Beurre demi-sel - Citron jaune

X6 16,00€ — X9 24,00€ — X12 32,00€

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 - bâtonnés 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€

OPTION
VEGE
20,00€



L'entrecôte mûrée

Poêlée - Environ 300gr - Frites - Salade
Sauce du moment
35,00€



Le tataki d'espadon

Au sésame - Salade Thai
Marinade Thai
22,00€

Les orechiettes

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

3
boules

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 à 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

3
boules

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€