

Carte des Boissons

Les Apéritifs

Porto Rouge	6 cl.	3.80€
Cardinal (Vin rouge + cassis)	12 cl.	3.00€
Martini (Rosso ou Blanco)	5 cl.	3.50€
Pineau (blanc ou noir)	5cl.	3.50€
Suze 15°	5 cl.	3.50€
Ricard (Anisé 45 %)	2 cl.	2.80€
Picon Bière (avec bière ST OMER 4°7)	25 cl	4.50 €
Picon Bière (avec bière ST OMER 4°7)	50 cl	6.80€
Whisky écossais (CLAN CAMPBELL)	4 cl.	4.10€
Supplément coca		1.00€
Whisky Aberlour - 10 ans 40°	4 cl.	5,50€
Supplément coca		1.00€
Kir Blanc (cassis, framboise, pêche, mûre) Côte de Gascogne ODES BLC	12 cl.	3.60€
Kir Pétillant (cassis, framboise, pêche, mûre) - André Gallois	12 cl.	3.90€
Apérol Spritz	15 cl.	5.90€

Les Boissons sans alcool

Sirop (Fraise, pêche, grenadine, cassis, menthe, menthe glaciale, citron)	25 cl.	1.80€
Diabolo (Fraise, pêche, grenadine, cassis, menthe, menthe glaciale, citron)	25 cl.	2.00€
Limonade	25 cl.	1.50€
Jus de fruit (Pago : Pomme, tomate, orange, ananas, abricot)	20 cl.	3.40€
Oasis tropical – Bouteille en verre	33 cl.	3.70€
Fuze-Tea – Bouteille en verre	33 cl.	3.70€
Orangina – Bouteille en verre	25 cl.	3.40€
Coca – Bouteille en verre	33 cl.	3.50€
Coca 0– Bouteille en verre	33 cl.	3.50€
Perrier – Bouteille en verre	33 cl.	3.80€
Evian – Bouteille en verre	50 cl.	3.20€
Evian – Bouteille en verre	100 cl.	4.60€
San Pellegrino – Bouteille en verre	50 cl.	3.90€
San Pellegrino – Bouteille en verre	100 cl.	5.10€
Supplément sirop		0.50€
Carafe d'eau		Gratuite sur demande

Carte des Boissons

Les Bières

Saint Omer – Blonde Pression – 4°7	25 cl.	2.60€
Saint Omer – Blonde Pression – 4°7	50 cl.	4.80€
Goudale – Blonde Pression – 7°2	25 cl.	4.00€
Goudale – Blonde Pression – 7°2	50 cl.	7.60€
Secret des Moines – Blonde Pression – 8°	25 cl.	4.40€
Secret des Moines – Blonde Pression – 8°	50 cl.	8.00€
Demi-SIROP - avec bière Saint Omer + Sirop (Fraise, pêche, grenadine, cassis, menthe, Menthe glaciale, citron)	25 cl.	2.80€
Panaché - Saint Omer	25 cl.	2.00€
Monaco - Saint Omer	25 cl.	3.10€
DESPERADOS – Bière bouteille - 5.9%	33 cl.	3.70€
Hoegaarden Bière blanche - Bière bouteille - 4.9%	25cl.	3.00€
TOURTEL TWIST CITRON (sans alcool)	27.5 cl	3.10€
TOURTEL TWIST FRAMBOISE (sans alcool)	27.5 cl	3.10€
Supplément sirop		0.50€

Vins au verre ou en carafe

	12cl.	25 cl.	50 cl.
ROUGES			
IGP Pays d'Oc Côtes de Gascogne - ODES – 12,5° (Présence de sulfites)	2.20€	4.50€	6.30€
BLANC			
IGP Pays d'Oc Côtes de Gascogne blanc sec - ODES – 12,5° (Présence de sulfites)	2.20€	4.50€	6.30€
ROSÉS			
IGP Pays d'Oc Côtes de Gascogne - ODES – 12,5° (Présence de sulfites)	2.20€	4.50€	6.30€

Carte des Vins

Vin Rouge : 75cl

Côte du Rhône - Les Petites Caves - 13.5°	13.50€
Saint Nicolas de Bourgueil - Les Petits Grains - 12°	23€
Chinon - Dom. SOURDAIS - La Bouchardière 13° - 2023	15€
Chinon - Dom. SOURDAIS - Les Clos-13° - 	18.30€
Chinon - Dom. SOURDAIS - Les Clos-13° - 2009	39€
Chinon - Dom. SOURDAIS - Les Cornuelles - 13° -	23.70€
Chinon - Dom. SOURDAIS - Les Cornuelles - 13° - 2009	51€

Vin Blanc

Côte de Gascogne - La Vie en Joy - 11.5° (sec)	13.50€
Chinon - Dom. SOURDAIS - La Buscadière - 12.5°	14.50€
Chardonnay "Le Coquillier - IGP Val de Loire chardonnay	16.50€
Côtes de Bergerac moelleux - Château le Sablou - 11.5°	17.50€

Vin Rosé

Chinon - Dom. SOURDAIS - La Buscadière - 12.5°	14.50€
La fleur Mondésir - AOP Bergerac - 12°	13.50€
IGP de l'Île de Beauté - Tendance - 11.5°	15.90€
Ventoux Prestige - Vallée du Rhône - 13°	15.10€

Carte des Boissons

Les bulles (Pétillant & Champagne)

	75 cl.	Verre - 12cl.
Champagne brut Cuvée Spéciale Larmigny - 12° - 75CL	36.00€	
Champagne brut Cuvée Spéciale Larmigny - 12° - 37.5CL	18.00€	
Champagne Veuve Pelletier – BRUT -12.5° - 75CL	36.00€	
André Gallois Vin mousseux demi-sec 75 cl	8.40€	2.00€
Pétillant - « Perles blanches » demi sec - 75cl	13.50€	2.50€
Pétillant Brut - « Perles blanches » / « Perles de Rosé » / « Perles Rubis » rouge	13.50€	2.50€

Les Digestifs

Eau de vie Fine Poire Williams	4 cl.	5.30€
GET 27	4 cl.	5.00€
GET 31	4 cl.	5.00€
Menthe Pastille	4 cl.	5.00€
Crème de Cognac au lait d'Avoine – Maison GODET (La Rochelle)	4 cl.	6.50€
Armagnac	4 cl.	5.50€



Les boissons chaudes

Thé menthe / Thé noir / Thé Jasmin / Thé Fruits rouges	2.00€
Infusion Tilleul - Verveine	2.00€
Café expresso	1.50€
Café au lait	2.00€
Café allongé	2.00€
Grand café	3.60€
Décaféiné	1.70€
Cappuccino	2.10€
Café noisette	1.60€
Chocolat chaud	2.00€

Les planches apéritives

	Pour 2 personnes	Pour 4 personnes
Planches à partager : Assortiment de charcuterie	13€	24€
Planches à partager : Assortiments de fromages	13€	24€
Planches à partager mixte : Assortiment de charcuterie et fromage	13€	24€
Planche gourmande à partager : <i>Assortiment de (2 variétés par personne)</i> <i>calmars frits - onion ring - mini bouchée à la mexicaine & bouchée au fromage</i> <i>& sauce barbecue</i>	12€	22€



Les planches sont uniquement vendues à l'apéritif (ne peut être vendues comme entrée ou comme plat ou pour un menu enfant).

Vendues accompagnées de boissons
(hors café, thé ou carafe d'eau)

Menu

Entrée + Plat + Dessert (ou fromage): 35€

Entrée + Plat : 28€

Plat seul: 17€

Plat + Dessert (ou fromage): 26€

L'ensemble de nos plats sont réalisés sur place.
Cuisine maison de l'entrée au dessert



Plat au choix

- Burger* maison avec frites
- Pain burger , steak haché, tomate, cheddar, salade et sauce hamburger.
- ou
- Nuggets de poulet avec frites

Dessert au choix

- Muffin au chocolat

Boisson au choix

- Un verre de :
- Sirop ou Diabolo au choix

Pour les enfants de

moins de 3 ans : nuggets & frites + 1 muffin + 1 boisson (sirop) : 9€

Menu
Enfant
11.90€
De 3 à 12 ans



Les entrées

La Raviole

Ravioles maison au chèvre frais et lard fumé artisanal et crémeux forestier.

Le Duo de Foie-gras maison

Médailillon de foie-gras nature sur pain d'épices et bouchée gourmande de foie-gras et vinaigrette à la mangue.

Le cocotte de Touraine



Plat végétarien

Oeuf cocotte avec champignons et chèvre de Sainte Maure de Touraine (AOP).

La St Jacques

Saint Jacques snackées sur une crème de choux-fleur



La liste des allergènes sont en dernières pages

Les plats

La Pièce du boucher. VBF env. 300g

Viande tendre et savoureuse servie avec frites & salade.
Sauces aux choix: Roquefort - Poivre - Champignons



Le délice salin

Filet de poisson et son crumble chorizo et parmesan
Accompagné de légumes anciens

Le Magret en Rossini

Magret de canard avec médaillon de foie-gras sur une
galette de pomme de terre croustillante
Servi avec une salade

La Lasagne hivernale - (prévoir 15 minutes)

Crème de butternut et chèvre frais.



Plat végétarien

Burger hivernal

Pain Buns - Steak haché 150g (VBF) lard fumé, galette de pomme de terre
fromage à raclette fumé, oignons, sauce fromage - Servi avec une salade

Supplément frites : 3€

Déclinaison végétarienne:

Sans lard - haché végétarien

La liste des allergènes sont en dernières pages

Les desserts

Les desserts sont réalisés sur place à partir de produits bruts.

Tarte au citron meringuée

Délicieuse tarte au citron meringuée et sa gelée gourmande

La brioche perdue

Brioche façon pain perdue avec brunoise de pommes au caramel beurre salé.

Le Chocolat

Biscuit à la noisette

Duo de ganache chocolat noir & blanc

Café ou Thé Gourmand

Accompagné de mignardises

Supplément 2.50€



La liste des allergènes sont en dernières pages

Présence des allergènes

	CÉRÉALES <small>(sauf le gluten)</small>	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUE	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	ANTHOCYANOLS/ROSE/LEUCOANTHOCYANOLS	LUPIN	MOLLUSQUES
Planche fromage							X							
Planche gourmande	X			X			X							X
La Raviole	X						XX	X						
Duo Foie-gras	X	X					X			X				
Le Parfait en crème	X	X					X			X				
La St Jacques		XX		X				X						
Vinaigrette pour accompagnement salade	X				X			X						
Délice Salin	X		X					X						
Magret en Rossini	X	X						XX						
Lasagne hivernale	X	X					XX	X						
Burger hivernal	X	X					XX	X						
Tarte citron meringuée	X	X					XX							
Brioche perdue	X	X					XX							
Le Chocolat	X	X					XX							
Café Gourmand	X	X					XX							