



# *Bienvenue dans votre Restaurant A Table*

Notre cuisine s'inscrit dans le respect  
des traditions et du goût authentique.


Nous travaillons exclusivement des produits frais et bruts,  
rigoureusement sélectionnés pour leur qualité.

Les légumes sont préparés et taillés par nos soins,  
afin de préserver leur fraîcheur et leurs saveurs naturelles.


Chaque plat est élaboré à la commande,  
permettant d'assurer une maîtrise parfaite des cuissons,  
une fraîcheur optimale et une expression sincère du produit.

Notre démarche est simple : valoriser le produit,  
respecter la saison et  
proposer une cuisine maison généreuse,  
précise et authentique.

*Le Chef Christophe*



La liste des allergènes sont en dernières pages



## 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	4.10 €
Picon Bière (avec bière ST OMER 4°7)	50 cl	6.20€
Whisky écossais (CLAN CAMPBELL)	4 cl.	4.10€
<i>Supplément coca</i>		1.00€
Whisky Aberlour - 10 ans 40°	4 cl.	5,50€
<i>Supplément coca</i>		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€

## Boissons fraîches

---

Sirop (Fraise, pêche, grenadine, menthe, menthe glaciale, citron)	25 cl.	1.80€
Diabolo (Fraise, pêche, grenadine, menthe, menthe glaciale, citron)	25 cl.	2.00€
Limonade	25 cl.	1.50€
Jus de fruit (Pomme, orange, ananas)	20 cl.	2.00€
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 –Coca 0 - Bouteille en verre	33 cl.	3.50€
Perrier – Bouteille en verre	33 cl.	3.80€
Evian – Bouteille en verre	50 cl.	2.50€
Evian – Bouteille en verre	100 cl.	4.50€
San Pellegrino – Bouteille en verre	50 cl.	2.60€
San Pellegrino – Bouteille en verre	100 cl.	5.10€
<i>Supplément sirop</i>		0.50€

## 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€
Bière du moment – Goudale blanche Pression 4°5	25 cl.	3.70€
Bière du moment – Goudale blanche Pression 4°5	50 cl.	7.20€
Demi-SIROP - avec bière Saint Omer + Sirop (Fraise, pêche, grenadine, menthe, Menthe glaciale, citron)	25 cl.	2.80€
Panaché - Saint Omer	25 cl.	2.50€
Monaco - Saint Omer	25 cl.	2.50€
DESPERADOS – Bière bouteille - 5.9%	33 cl.	3.70€
<i>TOURTEL TWIST CITRON (sans alcool)</i>	27.5 cl	3.10€
<i>Supplément sirop</i>		0.50€

## Vins – Au verre ou en Carafe

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

## Vins – Bouteille 75cl

Si la bouteille n'est pas terminée à la fin de votre repas, vous avez  
la possibilité de la ramener

---

### Vin ROUGE

Côte du Rhône – Les Petites Caves – 13.5°	13.50€
Saint Nicolas De Bourgueil – Les Petits Grains – 12°	23.00€
Chinon – Domaine Sourdais – La Bouchardière – 13°	15.00€
Chinon – Domaine Sourdais – Les Clos – 13°	18.30€
Chinon – Domaine Sourdais – Les Clos – 13° - <b>2009</b>	39.00€
Chinon – Domaine Sourdais – Les Cornuelles – 13°	23.70€
Chinon – Domaine Sourdais – Les Cornuelles – 13° - <b>2009</b>	51.00€

### Vin Blanc

Côte de Gascogne IGP – La Vie en Joy – 11.5° (sec et fruité)	13.50€
Chinon – Domaine Sourdais – 12.5°	14.50€
Chardonnay – Le Coquillier – IGP Val de Loire Chardonnay	16.50€
Côte de Bergerac - Le Sablou – 11.5° (moelleux)	17.50€

### Vin Rosé

Chinon – Domaine Sourdais – AOC – 12.5°	14.50€
Chinon – Domaine Sourdais – AOC – 12.5°	13.50€
IGP de l'Île de Beauté – Tendance – 11.5°	15.90€
Ventoux Prestige – Vallée du Rhône – 13°	15.10€

---

<b>MOUSSEUX &amp; CHAMPAGNE</b>	<b>75 cl.</b>	<b>Verre - 12cl.</b>
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€

## 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€

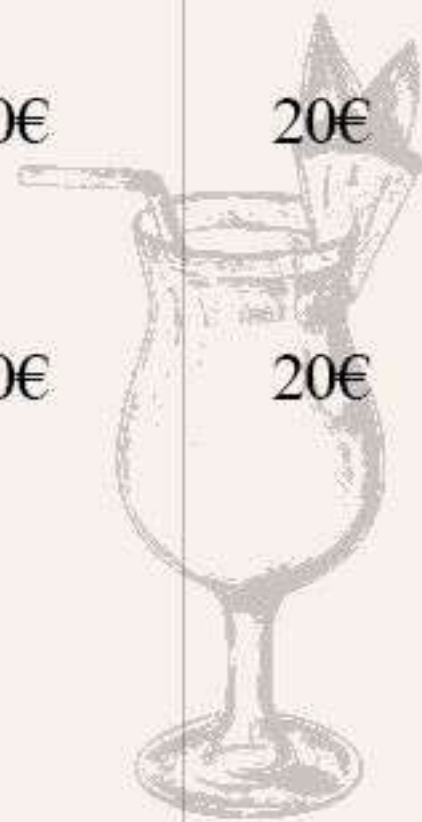
## Digestifs

---

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€
Armagnac	4 cl.	5.50€

# Les planches apéritives

	Pour 2 personnes	Pour 4 personnes
Planches à partager : Assortiment de charcuterie	10€	20€
Planches à partager : Assortiments de fromages	10€	20€
Planches à partager mixte : Assortiment de charcuterie et fromage	10€	20€



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 Richelaise*



Plat végétarien

Raviole ouverte d'asperge et chèvre frais.

Crème d'asperge et noix

## PLAT SIGNATURE

## *Le Duo de Foie-gras maison*

Médaille de foie-gras nature et médaille à la figue.

Brioche toastée et chutney


## *La croquette gourmande*

Croquette d'escargots et sa verrine crémeuse à l'ail


## *Le saumon*

Salade de brunoises de légumes et saumon mariné \*

façon Tataki (\*saumon cru)



La liste des allergènes sont en dernières pages





# Les plats



## *La Pièce du boucher. VBF env. 300g*

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

## *Le délice salin*

Filet de poisson et polenta crémeuse (maison).  
Brunoise de légumes et vinaigrette aux agrumes

## *L'Agneau (ÉCOSSE IGP) - Prévoir 15 minutes)*

Carré d'Agneau rôti au miel et romarin  
Pappardelle maison et légumes rôtis.  
**Supplément: 2.50€**



Plat végétarien

## *La Carbo veggie- (prévoir 15 minutes)*

Pappardelle maison veggie façon carbonara et ces petits légumes

## *Le Burger*

Pain burger, sauce maison pesto rouge, filet de poulet croustillant maison,  
fromage de chèvre et roquette  
Frites maison

Déclinaison végétarienne:  
Galette veggie

La liste des allergènes sont en dernières pages

# Les desserts

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

## *Paulova maison*

Crème vanille et fruits rouges

## *La Gaufre*

Gaufre maison accompagnée d'une crème chocolat et d'une  
Crème glacée praliné

## *Le Nougat*

Nougat glacé maison au miel et fruits secs

## *Assiette fromagère*

Déclinaison de fromages  
Servis avec une salade.

## *Café ou Thé Gourmand*

Accompagné de mignardises  
Supplément 2.50€



La liste des allergènes sont en dernières pages

