Nos Menus

(Nos prix sont exprimés en Euros, nets, service et TVA comprise, hors boissons)

Nous vous proposons une cuisine faite maison, préparée à partir de produits frais

Menu Express 16€20

Servi du Lundi au Jeudi Midi et soir, vendredi et samedi Midi, hors vendredi, samedi soir et jours fériés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : **14€20**

Entrée :

Entrée du Jour *(Voir Ardoise)*
Ou
Assiette de Charcuteries
Ou
Soupe de poissons ou velouté de légumes de saison *(suivant arrivage)*

Plat:

Plat du Jour *(Voir Ardoise)*
ou
Pièce du boucher, frites, salade et 1 sauce
au choix: Roquefort ou Poivre, *sauce supplémentaire: 1,50€*
Ou
Suggestion du moment *(voir Serveur)*

Dessert:

Faites vous Plaisir, Fromage ET dessert pour 1,50€ de plus dans ce menu

Assiette de fromages
Ou
Dessert du Jour (*Voir Ardoise)*
Ou
Fromage Blanc (Nature, Sucre ou Miel)
Ou
2 Boules de Glace parfum au choix
Supplément Chantilly: 1€

¼ de Vin
ou
¼ d'eau pétillante
ou
¼ de Limonade

Compris dans la formule express

Menu Enfant 9€50

(Jusqu'à 12 ans)

Steak haché ou Jambon blanc ou Petit Fish and Chips,
servi avec des frites ou des pâtes
Une Boisson 20cl sirop à l'eau ou jus d'orange ou diabolo ou coca zéro
Un dessert
2 boules de glace ou petit fromage blanc ou 1 fruit.

Menu Détente 26€

Servi tous les jours midi et soir

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : **23€00**

Entrée :

Salade de Gésiers
Ou
Assiette de 6 Huitres n°4 direct du producteur
Ou
Soupe de Poissons, servie avec Fromage râpé, rouille et croutons

Plat:

Blanquette d'encornets à l'espagnole*, garniture du moment
*(*contient du chorizo)*
ou
Sauté de canard à l'orange
ou
Poisson du Marché, sauce crustacés, garniture du moment

Dessert:

Faites vous Plaisir, Fromage ET dessert pour 2€ de plus dans ce menu

Crème brulée au Grand Marnier
Ou
Gros Profiterole vanille, sauce au chocolat et amandes grillées
Ou
Coupe Glacée à la carte (sans Alcool)
Ou
Assiette de 3 Fromages et salade

Nous informons notre clientèle que tous nos plats sont susceptibles de contenir les produits allergènes suivants:
Céréales contenant du gluten et produits dérivés, Arachides et produits dérivés Noix (dont amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, etc.) et produits dérivés, Œufs et produits dérivés Poisson, produits dérivés Soja et produits dérivés, Lait et produits dérivés (dont le lactose), Crustacés et produits dérivés Mollusques et produits dérivés, Céleri et produits dérivés, Moutarde et produits dérivés, graines de sésame et produits dérivés, Lupin et produits dérivés Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre exprimées en SO2

A la Carte

(Nos prix sont exprimés en Euros, nets, service et TVA comprise, hors boissons)

Nous vous proposons une cuisine faite maison, préparée à partir de produits frais

Entrées

Entrée du Jour (voir ardoise)	6€90
Assiette de Charcuteries	6€90
Soupe de poisson (servie avec rouille, croutons et fromage râpé)	6€90

Assiette d'huîtres N°4 *(producteur local)*

Par 6: 8€90, Par 9: 11€90, Par 12: 14€90

Foie Gras Maison au Cognac	12€90
Saumon Fumé Maison	11€90
Assiette terre et Mer *Saumon fumé et Magret de canard Fumé*	13€50
Supplément Foie gras dans l'assiette Terre et Mer	2€00
Entrée de saison du menu détente *(voir carte)*	8€50

Salade du moment — En entrée: 7€50, En Plat: 13€50

Plats

Poissons:

Poisson du Marché et accompagnement de saison	18€00
Moules Frites, Marinière ou Roquefort *(Uniquement de Juin à Septembre)*	13€90
Fish and Chips *(Beignet de poisson frais, préparé à la minute, servi avec des frites)*	14€90
Blanquette d'encornets à l'espagnole	15€00

Viandes:
Toutes nos viandes sont servies avec frites, salade et une sauce au choix, poivre ou roquefort

Entrecôte *250g env.*	18€50
Magret de canard *250g*	17€50
Pièce du boucher (*morceau selon arrivage 180g env.)*	12€50
Tartare de Bœuf coupé au couteau *250g env.*	15€90
Plat de saison du menu détente (voir carte)	15€00

Burger du Chef et Frites	14€90
Double Burger du Chef et Frites	19€90

Desserts

Dessert du Jour	3€90
Assiette de 3 Fromages et salade	4€90
Fromage Blanc *(Nature, sucre, coulis de fruits rouge maison ou miel)*	3€00

Profiterole Maison
(glace vanille, sauce chocolat chaude, crème fouettée et amandes effilées)
1Chou: 6€90, 2 choux: 11€90, 3 choux: 15€90

Dessert du moment, du menu « détente »	7€50

Glaces

Parfums:
Vanille, café, chocolat, Caramel, Pistache, Rhum raisin, Menthe/ chocolat, fraise, Framboise, cassis, citron, citron vert, mangue, noix de coco.

1 Boule: 2€00, 2 boules: 3€90, 3 boules 5€50

Supplément crème fouettée — *1€00*

Coupes Glacées:

Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois *(2 boules café, chocolat ou caramel, 1 boule Vanille, coulis et crème fouettée)*	6€90
Coupe Fruits Rouges *(boules cassis, Fraise et framboise, coulis de fruits rouges maison et crème fouettée)*	6€90
Dame Blanche *(3 boules Vanille, Chocolat chaud maison, crème fouettée et amandes)*	6€90

Coupes Glacées avec alcool:

Coupe Colonel *(2 boules citron, citron frais et Vodka)*	7€50
Coupe Iceberg *(2 boules Menthe/ Chocolat, Get 27 et crème fouettée)*	7€50

Plateau de Fruits de Mer

Uniquement sur réservation minimum 24h à l'avance

3 huitres N°4
6 Langoustines
8 crevettes roses
Crevettes grises
Bulots
½ Tourteau

35€ par personne

Nous informons notre clientèle que tous nos plats sont susceptibles de contenir les produits allergènes suivants:
Céréales contenant du gluten et produits dérivés, Arachides et produits dérivés Noix (dont amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, etc.) et produits dérivés, Œufs et produits dérivés Poisson, produits dérivés Soja et produits dérivés, Lait et produits dérivés (dont le lactose), Crustacés et produits dérivés Mollusques et produits dérivés, Céleri et produits dérivés, Moutarde et produits dérivés, graines de sésame et produits dérivés, Lupin et produits dérivés Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre exprimées en SO2

Boissons

Apéritifs

Pineau Blanc/ Rouge 8cl *(du producteur)*	4€00
Ricard / Berger 2cl	2€50
Supplément sirop	0€20
Whisky Clan Campbell 2cl	2€50
Whisky Clan Campbell 4cl	4€50
Martini Blanc ou Rouge 8cl	4€00
Suze 4cl	4€00
Porto 8cl	4€00
Gin / Vodka 4cl	4€50
Rhum Blanc Damoiseau 4cl	4€50
Rhum Ambré St-James 4cl	4€50
Mélange gâteaux sec et cacahuètes	0€90

Whiskys 4cl

Glenfiddich 12 ans	7€00
Cardhu 12 ans	7€00
Jack Daniel's single barrel	7€00
Big Peat *(Tourbé)*	7€00
Copperies *Whisky Français*	7€00

Les Rhums 4cl

Rhum arrangé 4cl **4€50**
Ananas, Mangue/passion, Citron/gingembre, Vanille/ macadamia, Banane.

Diplomatico (Venezuela)	6€00
Don Papa (Philippines)	6€00
Bumbu (Panama)	6€00
Ron Millonario 15ans (Pérou)	6€00
HSE Black Sheriff (Martinique)	6€00

Digestifs 4cl

Get 27 / 31	4€00
Menthe Pastille	4€00
Crème de Whisky	4€00
Cognac VS *(du producteur)*	5€00
Cognac XO 20ans *(du producteur)*	7€00
Cognac aux Amandes *(du producteur)*	5€00
Armagnac 10 ans	5€00
Calvados Pays d'Auge Hors d'âge	5€00
Eaux de Vie Poire William	5€00

Cocktail

Mojito **7€50**
Rhum Blanc, Menthe fraiche, citron vert sucre et eau gazeuse.

Pina Colada **7€50**
Jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne, Rhum Blanc et Rhum Ambré

Spritz **7€50**
Apérol, vin pétillant, Quartier d'orange, eau pétillante

Punch Planteur **4€50**
Recette maison, mélange de Jus de Fruits, cannelle, muscade, vanille, sucre de canne et Rhum Blanc et Ambré.

Punch Coco **4€50**
Recette maison, mélange de lait de coco, lait concentré sucré, cannelle, muscade, vanille, citron vert et bien sûr Rhum Blanc et Ambré.

Ti'Punch **5€50**
Rhum Blanc Martinique ou Guadeloupe, sucre de canne et citron vert.

Cocktail Sans Alcool

Virgin Mojito **5€50**
Menthe fraiche, citron vert sucre et eau gazeuse.

Cocolada **5€50**
Jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne

Sunset **5€50**
Jus d'Orange, jus d'ananas, citron vert, trait de grenadine.

Planche Apéro
Charcuteries/ Fromages
5€/ personne

Boissons Sans Alcool

Sirop à l'eau 20cl **1€80**
Menthe, Citron, Citron acide, Fraise, Grenadine, Pêche, Banane, Pamplemousse, cerise.

Limonade 20cl	**2€30**
Supplément sirop	**0€20**
Diabolo 20cl	**2€50**
Coca cola 33cl	**3€20**
Coca Cola Zéro 33cl	**3€20**
Jus de Fruits « RAUCH » 20cl	**3€20**

Orange, pomme, ananas, Abricot, ACE, Fraise.

Jus de Tomate 20cl Granini	**3€20**
Orangina 33cl	**3€20**
Schweppes Tonic 33cl	**3€20**
Schweppes Agrum 33cl	**3€20**
Thé Glacé 33cl	**3€20**

Boissons Chaudes

Café expresso ou ristretto	**1€50**
Café allongé	**1€60**
Café DÉCAFEINE	**1€70**
Café Noisette	**1€70**
Grand Café	**3€00**
Grand café crème	**3€20**
Chocolat Chaud	**3€20**
Lait Chaud	**2€50**
Thé Kusmi Tea	**2€80**
Infusion	**2€80**
Café Viennois	**3€90**
Chocolat Viennois	**3€90**

Irish Coffee **7€50**
whisky, sucre de canne, café et crème fouettée

Café Charentais **7€50**
Cognac VS, sucre de canne, café et crème fouettée

L'Abus d'Alcool est dangereux pour votre santé, a consommer avec modération. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

Boissons

Bières Pression

Atlantic, blonde Locale, brassée à Plaisac (16)

Galopin 15cl	2€00
Demi 25cl	3€20
Pinte 50cl	6€20

Rocheloise Ambrée Locale, brassée à Périgny (17)

Galopin 15cl	3€00
Demi 25cl	4€20
Pinte 50cl	8€20

Bière Sélection du moment (Voir serveur)

Galopin 15cl	3€00
Demi 25cl	4€20
Pinte 50cl	8€20

Bières Bouteilles et Cidre

Mort Subite Lambic Kriek Cerise *bière belge aromatisée à la cerise, 4%, 33cl*	5€00
Jack beer Triple, 8,5% *Bière maltée, brassée à Cognac (16) 33cl*	5€00
Atlantic Blanche *Bière légère et fruitée aux notes d'agrumes, brassée à Plaisac (16) 5% 33cl*	5€00
Desperados 5,8% 33cl	4€50
Heineken blonde 5%33cl	3€50
Jupiler Sans Alcool 0% 25cl	3€50
Cidre Kérisac 0,75cl Brut	10€50
Bolée Cidre Kérisac 0,20cl Brut	3€50

Eaux

Abatilles, eau minérale naturelle, source St Anne, Arcachon (33)

Abatilles plate Litre	4€20
Abatilles plate 50cl	3€50
Abatilles Pétillante Litre	4€20
Abatilles Pétillante 50cl	3€50
Perrier 33cl	2€80
Vittel 25cl	2€80

Champagne

Champagne Servenay et Fils, robe pâle, bulles fines, nez floral, fruité, bouche équilibrée, attaque franche et notes de fruits secs et de pâtisseries.

Brut Bouteille 75cl	39€00
Brut ½ Bouteille 37,5cl	20€00
Demi-Sec Bouteille 75cl	39€00
Demi-sec, ½ Bouteille 37,5 cl	20€00

Vins

Vins Rouges

Mareuil AOP, Château de Rosnay « La Favorite »,Cabernet franc/ Gamay.
Verre 4€00 / Bouteille 18€50
Vin léger et soyeux, peut accompagner vos salades, viandes, fromages mais aussi vos poissons.

Côtes de Bourg AOP, Château Chamailles
Verre 4€20 / Bouteille 19€50
Notes de fruits rouges, grillées et vanillées, à déguster sur une bonne entrecôte, un magret de canard ou tout un éventail de fromages.

Ile de Beauté IGP, « San Pieru »
Verre 3€50 / Bouteille 16€90
Bouche croquante et soyeuse aux notes de fruits rouges, aromatique au final d'épices et de réglisse, ce vin Corse saura vous ravir en accompagnement de charcuteries ou d'une viande grillée.

Vins Rosés

Pays d'OC, IGP « Moment de Plaisir »
Verre 3€50 / Bouteille 16€90
Robe pétale de rose, nez fruité et intense, bouche souple et fruitée. Très agréable en apéritif avec de la charcuterie, sur des grillades ou une salade composée.

Ile de Beauté, IGP « San Pieru »
Verre 4€20 / Bouteille 18€90
Vin frais et subtil, aux notes de fruits rouges et de fleurs de garigue, vous l'apprécierez sur une soupe de poissons, de la charcuterie ou un poissons grillé

Cabernet Franc- Cabernet Sauvignon IGP Val de Loire
Direct du producteur, Mireille et Laurent Corbineau
Verre 4€00 / Bouteille 17€90
Vin rosé tendre, gourmand et fruité, idéal pour l'apéritif, mais aussi à découvrir sur des plats exotiques ou des desserts aux fruits.

Vins Blanc

Muscadet AOP « Domaine des Garotteries »
Direct du producteur, Mireille et Laurent Corbineau
Verre 3€50 / Bouteille 16€50
Nez agréable aux arômes de fruits exotiques et d'agrumes, accompagnera vos fruits de mer, poissons en sauce ou blanquette d'encornets.

Chardonnay pays d'OC IGP « Vignes Antiques »
Verre 3€50 / Bouteille 16€90
Belle robe dorée, nez aux notes d'agrumes et de fruits exotiques, bouche ample avec dominante de fruits frais, idéal avec notre assiette terre et mer, viandes blanches et fromages.

Côtes de Gascogne Moelleux « Domaine de Joy »
Verre 4€20 / Bouteille 19€90
Légèrement sucré, c'est un vin aux arômes d'ananas, de poire et une fraicheur en fin de bouche, vin facile à boire, idéal en apéritif, sur un foie gras et en dessert, il est aussi surprenant avec des plats exotiques.

Vin du mois

L'Abus d'Alcool est dangereux pour votre santé, a consommer avec modération. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.