

# Nos Apéritifs & Boissons



## Apéritifs

Pineau des Charentes (rouge ou blanc) 17°	4,50€
Pastis/ Berger Blanc 45°	3,90€
Kir 15°	3,90€
Porto 18°	4,50€
Suze 15° / Martini 14,4°	4,50€
Malibu 18° / Vodka 37,5° / Whisky 40°	6,90€
Jack Daniel's / Johnnie Walker 40°	8,50€
Cognac 40°	6,90€
Marsala 18° (base de vin parfumé, œuf ou amande)	4,50€
Americano Maison 18° (vermouth blanc et rouge, bitter, trait de gin)	6,90€
Cocktail Charentais 18° (pineau, cognac, sirop d'orange)	6,90€
Tifosi 11° (sirop d'amarena, cerise d'amarena, vin pétillant)	4,90€

## Champagnes (12°)

La coupe Gosset extra Brut	8,90€
Kir impérial	9,50€
Champagne Gosset extra Brut	49,00€
Champagne Gosset Grande Réserve	65,00€
Champagne Amour de Deutz Blanc de Blanc Millésimé	129,00€

## Cocktails

N'hésitez pas à demander  
la carte de nos Cocktails

Cocktails Alcool 32°	7,90€
Cocktails sans Alcool	5,90€
Mojito 40°	8,90€

### Contenance de Verrerie :

Anis 2 cl, Whisky 4 cl, Alcool & Liqueur 3 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.

## Eaux et Sodas

Sirop à l'eau Grenadine, Pêche, Citron, Fraise, Menthe, Cassis, Kiwi, Cerise, Violette, Caramel, Orgeat	2,50€
Abatilles (1 L) Plate ou pétillante	5,50€
Abatilles (50 cl) Plate ou pétillante	4,50€
Jus de Fruits (20 cl) Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Raisin, Tomate, Pamplemousse	3,90€
Sodas Coca-Cola (Original, Zéro) Badoit rouge, Orangina, Schweppes (Classic ou Agrumes), Fanta, Limonade	3,90€

## Bières (Kronembourg) (4,2°)

Le Demi (25 cl)	3,90€
Le Distingué (50 cl)	7,00€
Le Formidable (1 L)	12,50€
Le Panache (25 cl)	3,90€
Le Monaco (25 cl)	4,50€
Le Demi (25 cl) + Sirop	4,50€

## Bouteilles (33 cl)

Lefte 6,6° / Adelscott 5,8°	6,50€
Heineken 5°	6,50€
Pelforth Brune 6,5°	6,50€
Desperados 5,9°	6,50€
Moretti (Bière Blonde Italienne) 4,6°	6,50€
Høegaarden Blanche 4,9°	6,50€
Bière sans Alcool (25 cl) 0°	6,50€

## Boissons Chaudes

Express / Allongé	1,90€
Décaféiné	2,20€
Grand Express	3,80€
Crème	4,20€
Chocolat Chaud	4,90€
Cappuccino	5,50€
Irish ou French Coffee 10°	8,90€
Thé Nature, Thé Aromatisé Earl Grey, Ceylan, Fruits rouges, Menthe verte	3,90€
Infusion Tilleul, Tilleul Menthe, Verveine, Verveine Menthe	3,90€

# Nos Entrées



## Huîtres Spéciales N°3 «Boyarville» Bastien Clarinard

6 huîtres.....	11,90€	9 huîtres.....	15,90€	12 huîtres.....	19,90€
Assiette de langoustines.....	21,90€	Assiette de crevettes roses.....	11,90€		
Assiette de la mer (4 crevettes roses / 4 Langoustines / 4 Huîtres).....					22,90€

## À partager pour l'apéritif... ou pas !

Assortiment de beignets (crevettes, calamars, oignons)	14,90€
Assortiment de charcuterie (parme, coppa, chorizo spianata, salade verte, billes de mozzarella)	15,90€
Pizza bianca huile d'olive persillée	5,90€

Foie gras de canard mi-cuit maison & ses toasts	22,90€
Saumon fumé maison crème aux herbes & ses toasts	14,90€
Salade de chèvre chaud au miel & balsamique	11,90€
Gaspacho du jour <b>NOUVEAUTE</b>	6,90€
Tartare de thon à l'asiatique	14,90€
Carpaccio de tomates mozzarella <b>NOUVEAUTE</b> (3 variétés de tomate, oignons, huile d'olive au basilic & mozzarella)	14,90€
Duo de melon & jambon de parme <b>NOUVEAUTE</b>	14,90€
Salade verte	3,90€

# Nos Salades



	TAILLE ENTRÉE	TAILLE PLAT
<b>Barbarella</b> Avocat, Crabe, Crevettes, Sauce Barbarella (sauce cocktail au Cognac)	13,90€	17,90€
<b>Aubade</b> Avocat, Saumon, Langoustines, Crème fraîche citronnée	13,90€	17,90€
<b>Estivale</b> <b>NOUVEAUTE</b> Melon, Pastèque, Jambon de pays, Billes de Mozzarella & Tartare de Tomate	12,90€	17,90€
<b>Landaise</b> Gésiers, Lardons, Foie gras, Magrets fumés, Noix, Toasts	14,90€	19,90€
<b>César</b> Tomates, Suprême de Poulet mariné, Croûtons & Parmesan	13,90€	18,90€
<b>Terre &amp; Mer</b> Gambas flambées, Pruneaux lardés, Magrets fumés, Mousse de chèvre, Saumon fumé, Avocat, Vinaigre balsamique	14,90€	19,90€
<b>Gourmande</b> Saumon fumé, Gésiers, Magret confit, Foie gras, Parme, Chèvre, Toasts	14,90€	19,90€
<b>Royale</b> Terrine de poissons, Gambas, Saumon fumé, Langoustines, Crevettes, Toasts	15,90€	20,90€
<b>Mathéo</b> <b>NOUVEAUTE</b> Fruits frais de saison, Crevettes, Tomates, Œufs durs, Vinaigrette de Framboise	13,90€	16,90€
<b>Poke Bowl</b> <b>NOUVEAUTE</b> Assortiment de crudités, riz, thon à l'asiatique, fruits de saison	13,90€	17,90€

# Nos Escalopes de Veau

<b>Milanaise</b> / Panée, Citron, Spaghettis Napolitaine .....	18,90€
<b>Marsala</b> / Crème fraîche, Champignons, sauce Marsala, Tagliatelles Napolitaine .....	18,90€
<b>Carciofi</b> / Gambas, Sauce curry, Artichaut, Riz et légumes .....	22,90€
<b>Val d'Aoste</b> / Panée, Jambon blanc gratiné, Spaghettis Napolitaine .....	19,90€
<b>Courmayeur</b> / Panée, Coppa gratinée, Tagliatelles Napolitaine .....	20,90€
<b>Fegoto</b> / Foie gras, Sauce Marsala, Tagliatelles blanches .....	24,90€
<b>Bocconcini</b> / Escalope, Jambon de Pays, Ratatouille gratinée, Tagliatelles Napolitaine .....	19,90€
<b>Pastorella</b> / Sauce Roquefort, Spaghettis <b>NOUVEAUTE</b> .....	18,90€

# Nos Viandes & Grillades



<b>Souris d'agneau au romarin</b> / Frites, Salade .....	24,40€
<b>Brochette de poulet mariné</b> / Méridienne / Frites, Salade <b>NOUVEAUTE</b> .....	18,90€
<b>Pavé de kangourou façon procopio</b> / Tranche de Foie Gras et sauce Marsala / Frites, Salade .....	25,90€
<b>Bavette a l'échalote</b> / Frites, Salade .....	19,90€
<b>Entrecôte 300gr fleur de sel</b> / Frites, Salade .....	25,90€
<b>Assiette bouchère 4 viandes</b> / Veau, Magret de canard, Bœuf, Kangourou / Frites, Salade .....	25,90€
<b>Magret de canard au poivre vert</b> / Pommes de terre paysanne, Salade.....	24,90€
<b>Confit de canard</b> / Pommes de terre paysanne, Salade.....	19,90€

# Nos Carpaccios + Frites, salade

<b>Bœuf copeaux de parmesan</b> .....	16,90€
<b>Saumon au basilic</b> .....	17,90€
<b>Mixte bœuf et saumon basilic</b> .....	17,90€
<b>Italien</b> .....	17,90€
(Bœuf, Parmesan, Billes de mozzarella, Pesto, Roquette)	

# Nos Tartares + Frites, salade

<b>Traditionnel</b> .....	17,90€
<b>Tartare Poêlé</b> .....	18,90€
<b>Italien</b> .....	19,90€
(Bœuf, Parmesan, Billes de mozzarella, Pesto, Roquette)	
<b>Thon à l'asiatique</b> <b>NOUVEAUTE</b> .....	20,90€

# Nos Burgers + Frites, salade



<b>Classique</b> .....	16,90€
(Salade, Tomate, Oignons, Cornichon, Cheddar, Sauce cocktail, Steak haché 180g)	
<b>Italien</b> .....	17,90€
(Salade, Tomate, Oignons, Cornichon, Mozzarella, Coppa, Chorizo spianata, Crème au Pesto, Steak haché 180g)	
<b>Montagnard</b> .....	17,90€
(Salade, Tomate, Cornichon, Reblochon, Sauce tartare, Jambon sec, Fondue d'oignons, Steak haché 180g)	

# Nos Menus

## Menu Bistrot

25€

6 huîtres N°3  
ou  
Salade César  
(Format Entrée)  
ou  
Salade de Chèvre  
chaud au Miel  
ou  
Carpaccio de  
Tomates Mozzarella

Bavette à l'échalote  
ou  
Poêlée  
d'Encornets Persillés  
ou  
Brochette  
de Poulet marinée  
ou  
Poisson du Jour

Fraise Melba  
ou  
Carpaccio  
d'ananas  
ou  
Trilogie  
de Pana Cotta  
ou  
Dessert du jour  
ou  
Dessert à la carte  
supplément 3,50€

## Menu Gourmand

31€

Tartare  
de Thon  
ou  
Gambas flambées  
au Cognac  
ou  
Salade Estivale  
(Format Entrée)

Souris d'Agneau  
au Romarin  
ou  
Assiette bouchère  
4 viandes  
ou  
Filet de St Pierre  
sauce vierge  
ou  
Plat du menu Bistrot

Bavarois Exotique  
ou  
Moelleux au Chocolat  
ou  
Crème Brûlée  
ou  
Coupe Colonel  
(2 Boules Citron, Vodka)  
ou  
Dessert du menu Bistrot  
ou  
Dessert à la carte  
supplément 2,00€

## Menu Bambino

10,90€

Qu'est-ce que tu bois ?



Choisis ton plat préféré !

123

Mmmh le dessert !



Soda  
ou  
Jus  
de fruit

Spaghettis  
Carbonara  
ou  
Spaghettis  
Bolognaise  
ou  
Pizza

(Tomate, Épaule, Fromage)



Steak Haché  
Frites  
ou  
Jambon  
Frites  
ou  
Poisson Frites

Brochette  
de Poulet  
Frites



Glace  
ou  
Mousse  
au chocolat



## Formules du midi

(Du lundi au samedi hors jours fériés)

15,90€

Entrée + Plat  
ou  
Plat + Dessert  
+  
¼ de vin ou Café

18,50€

Entrée  
+  
Plat  
+  
Dessert  
+ ¼ de vin  
ou  
Café

### Menu

Demandez-nous  
les suggestions  
du jour !





# LA CARTE DES VINS



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# ROUGE

75 CL  
Bouteille

50 CL

25 CL  
Pichet

Verre

## **Bordeaux ABP**

*La Cuvée des Mimiles*

17,90 € 13,30 € 6,90 € 3,90 €

## **Bordeaux ABP – Côte de Bourg**

*Château Duplessis - D. Signac & A. Rabanier*

18,90 € 14,20 € 7,50 € 4,20 €

## **Graves AOP**

*Château Ludeman la Côte*

23,90 € 17,20 € 8,90 € 4,90 €

## **St Estèphe AOP**

*Château Marquis de Pez*

41,90 €

## **Médoc AMC – Cru Bourgeois –**

*Château Les Granges de Civrac*

25,90 € 18,90 € 9,70 € 5,50 €

## **Blaye côtes de Bordeaux AOP**

*Château Haut Grelot*

20,90 € 15,40 € 7,90 € 4,50 €

## **Bergerac – Vieilles vignes – AOP**

*Château les Fontenelles*

23,90 € 17,20 € 8,90 € 4,90 €

## **Pécharmant AOP**

*La Tour Armand*

33,90 €

## **San Pieru IGP**

*Ile de Beauté*

20,90 € 15,40 € 7,90 € 4,50 €

## **St Nicolas de Bourgueil AOP**

*Expression, Joël Taluau*

23,90 € 17,20 € 8,90 € 4,90 €

## ROUGE

75 CL  
Bouteille

50 CL

25 CL  
Pichet

Verre

### **Santenay – Charmes – AOP**

Domaine Roger Belland

47,90 €

### **Buzet ABC**

Le Maul

23,90 € 17,20 € 8,90 € 4,90 €

### **La Vieille Mule IGP**

Jeff Carrel – Côtes Catalanes

27,90 € 20,90 € 10,70 € 5,90 €

### **Corbière- AOP**

Ollieux Romanis

23,90 € 17,20 € 8,90 € 4,90 €

### **Côtes du Rhône – BIO – AOP**

Château Montfrin

25,90 € 18,90 € 9,70 € 5,50 €

## **ITALIENS**

### **Chianti Governo DOCG**

Melini – All'Uso Toscano

25,90 € 18,90 € 9,70 € 5,50 €

### **Valpolicella Classico DOP**

Montecampo

23,90 € 17,20 € 8,90 € 4,90 €

### **Bardolino – La Doria - DOC**

Lamberti Bolla

23,90 € 17,20 € 8,90 € 4,90 €

### **Lambrusco DOC, SECCO OU AMABILE**

Domaine Righi

PETILLANT

18,90 € bouteille 37,5 cl 13,90 €

### **Montepulciano Abruzzo DOC**

Cantina Zaccagnini

25,90 € 18,90 € 9,70 € 5,50 €

## **VIN DE PAYS CHARENTAIS**

50 CL

25 CL

Verre

### **Vin de Pays, rouge, rosé, blanc**

Clos de Nancrevant

9,90 € 5,90 € 3,60 €

## ROSE

75 CL  
Bouteille

50 CL

25 CL  
Pichet

Verre

### Moment de plaisir VDP - IGP

Aujoux 17,90 € 13,30 € 6,90 € 3,90 €

### San Pieru IGP

Ile de Beauté 20,90 € 15,40 € 7,90 € 4,50 €

### Côtes de Provence AOP

Château Roseline Prestige 25,90 € 18,90 € 9,70 € 5,50 €

### Tavel ATP

Château D'Aqueria 26,90 € 19,90 € 10,20 € 5,90 €

### Tarquet rosé

Côtes de gascogne - Marselan 18,90 € 14,20 € 7,50 € 4,20 €

## ITALIENS

### Bardolino Chiaretto Annata DOC

Antica Villa Delle 21,90 € 15,90 € 8,20€ 4,80 €

### Lambrusco DOC

Eretico IGT - pétillant - 18,90 € bouteille 37,5 cl 13,90 €

### Pinot Grigio « Blush » DOC

22,90 € 16,40 € 8,90 € 4,90 €

## BLANC

75 CL  
Bouteille

50 CL

25 CL  
Pichet

Verre

### Chardonnay / Viognier

Domaine Laurent Miquel 21,90 € 15,90 € 8,20€ 4,80 €

### Entre Deux Mers AOC

Cuvée French Kiss 21,90 € 15,90 € 8,20€ 4,80 €

### Blaye côtes de Bordeaux AOP

Château Haut Grelot 20,90 € 15,40 € 7,90 € 4,50 €

### Côtes de gascogne moelleux IGP

Domaine Joy – Saint André 20,90 € 15,40 € 7,90 € 4,50 €

## VIN DE PAYS CHARENTAIS

50 CL

25 CL

Verre

### Vin de Pays, rouge, rosé, blanc

Clos de Nancrevant 9,90 € 5,90 € 3,60 €

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération"