

BOISSONS

Boissons chaudes

Café	2
Café double	3.5
Déca	2.2
Déca double	4
Café Noisette	2.5
Déca Noisette	2.7
Petit crème	3
Grand crème	4.5
Cappuccino	4,7
Café viennois	5
Thé ou Infusion	4
Chocolat chaud	4
Chocolat viennois	5
Irish/French/Russia coffee	8
Supplément lait	5cl 1



Boissons fraîches

Perrier Tranche	33cl	4.5
Coca, Coca zero	33cl	4.2
Orangina	25cl	4.2
Fuzetee	25cl	4.2
Oasis Tropical	25cl	4.2
Schweppes	25cl	4.2
Schweppes Agrum	25cl	4.2
Limonade		3.5
Diabolo		3.8
Sirop à l'eau		2.5
Jus de fruit Pago	20cl	4
Orange, Ananas, ACE, Abricot, Tomate, Pomme, Pamplemousse		
Citron/Orange pressé		6
Supplément Tranche		0.3

Bières pressions

	25cl	33cl	50cl
Heineken Silver	3.7	4.8	7
Affligem Blonde	4.7	6.1	9
Affligem Blanche	4.7	6.1	9
Affligem Rouge	4.9	6.4	9.4
Panache	3.7	4.8	7
Monaco	4	5.2	7.6
Picon bière	5.2	6.8	10



Bières bouteilles

Heineken 0°	33cl	5
Pelforth brune	33cl	5
Desperados	33cl	6.2
La Chouffe	33cl	6.2
Lagunitas IPA	33cl	6.5

Apéritifs

Ricard/Pastis	2cl	3.5
Pineau bl/rg	5cl	4.5
Martini bl/rg	5cl	4.5
Suze	5cl	4.5
Kir	12cl	4.5
Kir Royal	12cl	10.5
Coupe Champagne	12cl	10
Américano	12cl	9



Alcools

	2cl	4cl
Ballantines	3.5	7
Jack Daniel's		8
Aberlour 10ans		9
Vodka Wyborowa		7
Rhum Havana 3 ans		7
Rhum Diplomatico		9
Gin		7

Suppléments

Coca, Tonic, limonade, jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas, Perrier

1.5

Eaux Abatilles

	50cl	1L
Plate	4.20	5.7
Pétillante	4.20	5.7

LA CAVE

Digestifs

Cognac VS	4cl	7
Cognac Martell VSOP	4cl	14
Cognac Martell XO	4cl	21
Armagnac VSOP	4cl	9
Get 27	4cl	7
Baileys	4cl	7
Grand Marnier	4cl	7
Limoncello	4cl	6

Champagnes

Mercier Brut	37,5cl	25
Mercier Brut	75cl	50
Mercier Rosé	75cl	50
Moët&Chandon Brut	75cl	80
Veuve Clicquot	75cl	110



Cidres

Cidre Brut	27,5cl	5
Cidre Brut	75cl	12

VINS

Rosé

	37.5cl	75cl	150cl
Charentais Bio IGP, Rosae Domaine Gardrat		21	
Ile de Beauté IGP, Éric Tabarly		24	
Bordeaux Clairet AOP, Château Landereau	16	24	
Côtes de Provence AOP, Masfleurey	18	29	
Tavel AOP, Domaine Maby « La Forcadière »		32	
Côtes de Provence AOP, Cru classé, Ste Marguerite « Symphonie »		35	60
Côtes de Provence AOP, Cru classé, Ste Marguerite « Fantastique »		45	

Blanc

Charentais Bio IGP, Merlot Domaine Gardrat		21	
Entre Deux Mers AOP, Château Landereau	16	24	
Côtes de Gascogne IGP, XVIII Saint Luc		25	
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP, Clos des Orfeuilles		27	
Chablis AOC, J. Moreau et fils « Gloire de Chablis »	23	35	
Sancerre Bio AOP, Cuvée « Quantum »		35	
Côtes de Provence AOP, Cru classé, Ste Marguerite « Fantastique »		45	

Rouge

Charentais Bio IGP, Colombard Domaine Gardrat		21	
Bordeaux supérieur AOP, Château Landereau Bruno Baylet	16	24	
Côte du Rhône AOP, Plan de Dieu « CJVT »		25	
Saint Nicolas de Bourgueil AOP, Les Javeaux	17	26	
Pic Saint Loup AOP, Les déesses muettes « Exception »		27	
Pessac Léognan AOP, Chevalier de Pompignac		32	
Sancerre AOP, Joseph Mellot « Le Rabault »		35	
Saint Emilion Grand Cru AOP, Baron de Boutisse		35	
Côtes de Provence AOP, Cru classé, Ste Marguerite « Fantastique »		45	

Vin au verre (12 cl)

Charentais Rosé	4	Charentais Rouge	4	Charentais Blanc	4
Côtes de Provence Rosé	6	Bordeaux Rouge	5	Côtes de Gascogne Blanc	5.5
		Pic Saint Loup AOP	6	Muscadet	6

COCKTAILS

Avec Alcool

Sangria

Sirop Sangria, Vin rouge, Limonade

Planteur

Rhum Blanc, Jus de fruits, Jus de citron, grenadine

Ti Punch

Rhum Blanc, Sucre, Citron vert

Caïpirinha

Cachaça, Citron vert, sucre

Cuba libre

Rhum Blanc, Citron vert, Sucre, Coca

Spritz

Aperol, Prosecco, Eau Pétillante

Gin Tonic

Gin, Tonic, Romarin, Concombre

Gwada/Moscow/London/French Mule

Rhum/Vodka/Gin/Cognac, citron vert, Ginger beer

Le Charentais

Pineau Blanc, Crème de melon, Tonic, Citron vert

Negroni Charentais

Pineau Rouge, Apérol, Gin

Mojito

Rhum Blanc, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau Pétillante

Mojito Royal

Rhum Blanc, Citron vert, Menthe, Sucre, Prosecco

Desperito

Rhum Blanc, Citron vert, Menthe, Sucre, Desperados



7

9

9

9

9

9

9

9

9

10

9

10

13

Prix TTC, service compris

Sans Alcool

Virgin Mojito

Sirop Mojito, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau Pétillante

Mango Mojito

Citron vert, Cassonade, Sirop de sucre, Menthe, Jus de Mangue

Virgin Spritz

Sirop Spritz, Eau gazeuse, Limonade, Orange

Virgin Planteur

Jus de fruits, Sirop de banane et Grenadine

Just on the beach

Sirop de pêche, jus d'Orange, jus de Mangue



6

6

6

6

6

CARTE

Planches à partager

Charcuterie

Jambon Serrano, Porchetta, Spianata, Rillettes du Mans, Piments basques, Toasts, Beurre

Fromage

Fourme d'Ambert AOP, Comté AOP, Chèvre Rocamadour AOP, Brie de Meaux AOC, Noix, Confiture de cerise noire, Toasts, Beurre

Océane

Rillettes de saumon, Crevettes marinées, Moules froides à la crème et aux herbes, Sardines à l'huile, Toasts, Beurre

La conviviale

Deux planches au choix



14

15

15

26

Fruits de mer

Huîtres de Fouras N° 3

les 6

les 9

les 12

Huîtres Chaudes par 6

Beurre d'escargot, Panko

Crevettes roses 12 pièces

Bulots 300gr

Assiette de fruits de mer

4 Huîtres, 4 Crevettes et Bulots



12

18

24

15

13

14

17

Salades

Salade Végétarienne

Salade, Tomates, Coleslaw, Concombre, Boulettes de blé pané à la citronnelle, Pousse de Soja, Sauce cacahuètes

Salade de chèvre

Salade, Tomates, Chips de Serrano, Noix, Toasts, Chèvres Rocamadour AOP, Miel

Salade Crispy Chicken

Salade, Tomates, Coleslaw, Aiguillettes de poulet aux corn flakes, Sauce carotte citronnelle

Salade de crevettes Thaï

Crème d'avocat, Nouilles Soba, Crevettes marinées

15

17

18

19

Viandes

Burger de Boeuf VBF

Pain brioché bio aux graines, Steak Haché, Pancetta, Brebis, Sauce cocktail, Frites

Burger de Poulet vf

Pain Brioché bio aux graines, Aiguillettes de poulet aux corn flakes, Brebis, Sauce carotte citronnelle, Coleslaw, Frites

Tartare de boeuf VBF

Au couteau, Sauce d'huître, Frites

Joue de boeuf Confite

Jus corsé, Grenailles, Purée du moment

Filet de Canette VF 180gr

Sauce Umami, Grenailles

Noix d'Entrecôte Angus 300gr

Beurre de Miso et Ail des Ours, Frites

18

18

20

20

22

28

Entrées

Oeuf poché bio du Sud-Ouest

Crème de Parmesan, Chips de Serrano

Sashimi de boeuf Angus

Sauce Miel et Gingembre

Carpaccio de thon

Poivre de Sichuan, Mayonnaise spicy

Tacos de ceviche de Dorade

Galette de blé, Guacamole, Dorade crue marinée

Gravlax de Saumon

Gin, Betterave, Beurre fouetté aux agrumes

9

11

12

12

13

Pâtes

Conchiglioni

Pâtes conchiglie farcies aux épinards et ricotta, Sauce tomate

15

Moules Frites env. 700gr

Saison des Moules (indicatif)

Cordes Mer du Nord : janvier.-mai

Cordes françaises : mai-août

Bouchot françaises : juillet-janvier

Qualité optimale
juillet- janvier

Marinières

Crème

Curry vert

Roquefort AOP

Pineau des Charentes AOC



16

17

18

18

19

Poissons

Tentacule d'encornet

Sauce Chimichurri, Grenailles

Thon Mi-cuit aux Sésames

Dos de Bonite, sauce Miel et Gingembre

Filet de dorade Royale

Sauce Thaï, Légumes du moment

Lobster Roll (servi froid)

Pain Brioché, Chair de homard et poisson blanc, mayonnaise safranée, Crudités, Frites

Noix de Saint-Jacques

Nouilles Soba, Bouillon de Lait de Coco, Curry vert

18

21

23

24

25

MENU

Uniquement le midi du lundi au samedi

Menu 25 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 20€

Œuf poché bio, crème de Parmesan

Assortiment de charcuterie

Rillettes de Saumon

~

Plat du jour

Conchiglioni

Moules Marinières

~

2 Boules de glace

Perles du Japon au lait de coco

Cookie du moment + Café expresso

Tous les jours midi & soir

Menu 30 €

Sashimi de Boeuf

Tacos de Ceviche de Dorade

Crevettes et bulots sauce Aioli

~

Filet de Dorade Royale

Onglet de Boeuf sauce verte

~

3 Boules de glace

Crème brûlée fève de Tonka

Chou Profiterole

Menu 37 €

Gravlax de Saumon

Petite salade de chèvre

Trio de fruits de mer

~

Filet de Canette

Noix de St Jacques

~

Assortiment de fromage

Trio de desserts

Mi-cuit Amande Pistache

Menu Enfant 11 €

Jusqu'à 12 ans

Sirop ou jus de fruit ou coca

~

Petit Filet de poisson du moment

Aiguillettes de poulet corn flakes

Steak Haché

Demi moules frites

~

1 boule de glace

Trempette de Chamallows

Pom'Potes

Supplément Accompagnement 3 €

Aucun changement possible sur la composition des menus

Prix TTC, service compris

DESSERTS

Perles du Japon au lait de coco	8	Tarte citron Meringuée	9
Caramel beurre salé		Carpaccio d'Ananas glace coco	9
Crème brûlée fève de Tonka	8	Mi-Cuit Amande Pistache	9
Mousse Chocolat	8	Crème anglaise	
Éclat de noisettes caramélisés		Profiteroles (1 chou) 8 (2 choux) 10	
Soupe de Fraise	8	Café ou Thé Gourmand	10
Sirop de menthe			

Coupes de glaces

Dame Blanche	9
3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	
Dame Verte	9
3 boules pistache, chocolat chaud, chantilly	
Liégeois Caramel ou Café ou Chocolat	9
1 boule vanille, 2 boules du parfum choisi, coulis assorti, chantilly	
Bounty	9
2 boules noix de coco, 1 boule chocolat, chocolat chaud, chantilly	
Mont Blanc	9
2 boules marron, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly	
L'estivale	9
1 boule citron, 1 boule fraise, 1 boule mangue, coulis fruits rouges, chantilly	
Trilogie	9
1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule café, coulis café, chantilly	
Guérandaise	9
1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, 1 boule praliné, coulis caramel, chantilly	
Gourmande	9
1 boule spéculos, 1 boule pistache, 1 boule caramel beurre salé, coulis caramel, chantilly	
Banana split	11
1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille, chocolat chaud, banane fruit, chantilly	



Coupes de glaces Alcool

Colonel	10
3 boules citron vert, vodka	
Iceberg	10
3 boules de menthe-chocolat, Get 27, chantilly	
Charentaise	10
3 boules melon, Pineau des Charentes	
Antillaise	10
1 boule vanille, 1 boule rhum raisin, 1 boule noix de coco, rhum blanc, chantilly	
Coconut	10
2 boules noix de coco, 1 boule chocolat, malibu, chantilly	



Prix TTC, service compris

1 Boule
3€

2 Boules
5.5€

3 Boules
7€

Crèmes glacées

Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Café,
Spéculos, Praliné, Pistache, Noix de coco, Marron
Rhum-raisin, Menthe-Chocolat, Nougat de Montélimar

Sorbets

Fraise, Framboise, Citron vert, Mangue, Melon, Cassis,
Fruit de la passion

Supplément : Chantilly 2 / Coulis 2 / Alcool 3.5