

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	9
Supplément lait	5cl 1



Boissons fraîches

Perrier Tranche	33cl	4.5
Coca, Coca zero, Coca cherry	33cl	4.2
Fanta Orange	25cl	4.2
Orangina	25cl	4.2
Fuzetea	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	3.8	4.9	7
Affligem Blonde	4.8	6.2	9
Affligem Blanche	4.8	6.2	9
Panache	3.8	4.9	7
Monaco	4.1	5.3	7.6
Picon bière	5.3	6.9	10



Prix TTC, service compris

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

1.5

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

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 Gascogne IGP, Corolle - Plaimont		24	
Côtes de Provence AOP, Masfleurey	18	29	
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, Colombard 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	
Pouilly-Fumé AOP, Joseph Mellot « Chant des vignes »	23	35	
Côtes de Provence AOP, Cru classé, Ste Marguerite « Fantastique »		45	

Rouge

Charentais Bio IGP, Merlot 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	
Bourgogne Pinot Noir AOP, André Ducal		29	
Pessac Léognan AOP, Chevalier de Pompignac		32	
Saint Emilion Grand Cru AOP, Baron de Boutsisse		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	7
Planteur Rhum Blanc, Jus de fruits, Jus de citron, grenadine	9
Ti Punch Rhum Blanc, Sucre, Citron vert	9
Caïpirinha Cachaça, Citron vert, sucre	9
Cuba libre Rhum Blanc, Citron vert, Sucre, Coca	9
Spritz Aperol, Prosecco, Eau Pétillante	9
Gin Tonic Gin, Tonic, Romarin, Concombre	9
Cosmopolitan Vodka, Triple sec, Jus de cranberry, Citron vert	9
Gwada/Moscow/London/French Mule Rhum/Vodka/Gin/Cognac, citron vert, Ginger beer	9
Le Charentais Pineau Blanc, Crème de melon, Tonic, Citron vert	9
Negroni Charentais Pineau Rouge, Apérol, Gin	10
Mojito Rhum Blanc, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau Pétillante	9
Mojito Fruits Rouges Rhum Blanc, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau Pétillante, Coulis Fruits Rouges	10
Mojito Royal Rhum Blanc, Citron vert, Menthe, Sucre, Prosecco	10
Desperito Rhum Blanc, Citron vert, Menthe, Sucre, Desperados	13



Prix TTC, service compris

Sans Alcool

Virgin Mojito Sirop Mojito, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau Pétillante	7
Virgin Mojito Fruits Rouges Sirop Mojito, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau Pétillante, Coulis Fruits Rouges	7
Mango Mojito Citron vert, Cassonade, Sirop de sucre, Menthe, Jus de Mangue	7
Virgin Spritz Sirop Spritz, Eau gazeuse, Limonade, Orange	7
Virgin Planteur Jus de fruits, Sirop de banane et Grenadine	7
Just on the beach Sirop de pêche, jus d'Orange, jus de Mangue	7
Cosmo Lemonade Jus de Cranberry, Jus de citron vert, Limonade	7

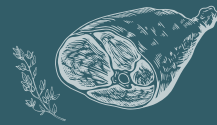


CARTE

Planches à partager

Charcuterie

Jambon Serrano, Porchetta, Spianata, Pâté en croûte, Piments basques, Toasts, Beurre



14

Fromage

Fourme d'Ambert AOP, Comté AOP, Chabichou du Poitou AOP, Brie de Meaux AOC, Noix, Confiture de cerise noire, Toasts, Beurre

15

La conviviale

Charcuterie et Fromage

26

Bar à Huîtres

Huîtres de Fouras N° 3

les 6

12

les 9

18

les 12

24



Huîtres en condiment

Pomme, Kiwi, Concombre, Aneth

les 6

13

les 9

19

les 12

25

Salades

Halloumi grillé

17

Salade, Tomates, Coleslaw, Concombre, Fromage Halloumi AOP, Cacahuètes

Crispy Chicken

18

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



Viandes

Burger de Boeuf Angus

18

Pain bun brioché, Steak Haché, Pancetta, Brebis, Sauce Paprika fumé, Frites

Burger Crispy Chicken

18

Pain bun brioché, Aiguillettes de poulet aux corn flakes, Brebis, Sauce carotte citronnelle, Coleslaw, Frites

Poitrine de porc Confite

18

Jus réduit, Purée du moment

Filet de Canette laquée 180gr

22

Sauce Miel et Gingembre, Grenailles

Noix d'Entrecôte maturée 300gr

29

Beurre fouetté au Yuzu Kosho

Entrées

Oeuf poché bio du Sud-Ouest

9

Crème de maïs, Copeaux de parmesan et Pop-Corn

Vitello Tonnato à notre façon

12

Sauce lait de coco, curry jaune, citron vert

Velouté de Patate douce

12

Noix de St-Jacques et Spianata Croustillante

Saumon mariné cuit à la flamme

12

Chips de riz et Mayo Spicy

Couteaux Gratinés

13

Persillades, Parmesan, Panko, Citron vert

Végétarien

Curry de légumes au lait de coco

16

Udon, Légumes du moment



Poissons

Crevettes Rouges grillées

19

Orzotto, Bisque, Huile de Curry rouge

Steak de thon Mi-cuit

21

Sauce Satay, Grenailles, Légume du moment

Filet de dorade Royale

24

Beurre blanc Orange sanguine, Grenailles, Légume du moment

Noix de Saint-Jacques

26

Udon, Bouillon lait de coco-citronnelle

MENU

Uniquement le midi du lundi au samedi

Menu 26 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 21€

Œuf poché bio, crème de maïs

Gravlax de Canette

Rillettes de Saumon

~

Plat du jour

Curry de légumes

Burger Crispy Chicken

~

2 Boules de glace

Crème brûlée au sésame noir

Cookie du moment + Café expresso

Tous les jours midi & soir

Menu 31 €

Vitello Tonnato à notre façon
Saumon mariné cuit à la flamme
5 Huîtres

~

Filet de Dorade Royale
Brochette d'Onglet de Boeuf

~

3 Boules de glace
Cheese Cake Peanuts Caramel
Chou Profiterole

Menu 37 €

Velouté de Patate douce, St-Jacques
Couteaux Gratinés
6 Huîtres

~

Filet de Canette laquée
Noix de St-Jacques

~

Tarte citron Yuzu
Trio de desserts
Mi-cuit Amande Pistache

Menu Enfant 12 €

Jusqu'à 12 ans

Sirop ou coca ou jus de fruit
Orange, Ananas, Pomme, Mangue, Cranberry

~

Petit Filet de poisson du moment
Aiguillettes de poulet corn flakes
Steak Haché

~

1 boule de glace
Trempeur de Chamallows
Pom'Potes

Supplément Accompagnement 3 €

Aucun changement possible sur la composition des menus

Prix TTC, service compris

DESSERTS

Tiramisu Stracciatella	8	Tartelette citron Yuzu	10
Crème brûlée au sésame noir	8	Crème montée à la fève de Tonka	
Cheese Cake	9	Mi-Cuit Amande Pistache	10
Peanuts Caramel beurre salé		Crème anglaise	
		Profiteroles	(1 chou) 8 (2 choux) 11
		Café ou Thé Gourmand	10

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	
Guérandaïse	9
1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, 1 boule praliné, coulis caramel, chantilly	
Gourmande	9
1 boule cacahuète, 1 boule pistache, 1 boule caramel beurre salé, coulis caramel, chantilly	
Peanut Crunch	9
3 boules cacahuète, coulis caramel, éclats de noisette, 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	



1 Boule	2 Boules	3 Boules
3€	5.5€	7€

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

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

Supplément : Chantilly 2 / Coulis 2 / Alcool 3.5

Prix TTC, service compris