

# BOISSONS

## Boissons chaudes

Café		2
Café double		3.5
Déca		2.2
Déca double		4
Café viennois		5
Thé ou Infusion		4
Irish/French/Russia coffee		9



	Lait de vache	Lait d'amande
Café Noisette	2.5	2.8
Déca Noisette	2.7	3
Petit crème	3	4
Grand crème	4.5	6
Cappuccino	4.7	6.2
Chocolat chaud	4	6
Chocolat viennois	5	7
Supplément lait	5cl 1	5cl 2

## 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 Agrumes	25cl	4.2
Limonade		3.5
Diabolo		3.8
Sirop à l'eau		2.5
Jus de fruits Pago	20cl	4
Orange, Ananas, ACE, Abricot, Tomate, Pomme, Pamplemousse		
Citron / Orange pressé		6
<b>Supplément Tranche</b>		<b>0.3</b>

## 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
Affligem Rouge	4.9	6.5	9.4
Panache	3.8	4.9	7
Monaco	4.1	5.3	7.6
Picon bière	5.3	6.9	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
Ballantine's	3.5	7
Jack Daniel's		8
Aberlour 10 ans		9
Vodka Wyborowa		7
Rhum Havana Club 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	
Île 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	
Côtes 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-Émilion 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

<b>Sangria</b> Sirop Sangria, Vin rouge, Limonade	7
<b>Planteur</b> Rhum Blanc, Jus de fruits, Jus de citron, grenadine	9
<b>Ti Punch</b> Rhum Blanc, Sucre, Citron vert	9
<b>Caïpirinha</b> Cachaça, Citron vert, sucre	9
<b>Cuba libre</b> Rhum Blanc, Citron vert, Sucre, Coca	9
<b>Spritz</b> Aperol, Prosecco, Eau Pétillante	9
<b>Gin Tonic</b> Gin, Tonic, Romarin, Concombre	9
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, Triple sec, Jus de cranberry, Citron vert	9
<b>Gwada/Moscow/London/French Mule</b> Rhum/Vodka/Gin/Cognac, citron vert, Ginger beer	9
<b>Le Charentais</b> Pineau Blanc, Crème de melon, Tonic, Citron vert	9
<b>Negroni Charentais</b> Pineau Rouge, Aperol, Gin	10
<b>Mojito</b> Rhum Blanc, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau Pétillante	9
<b>Mojito Fruits Rouges</b> Rhum Blanc, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau Pétillante, Coulis fruits rouges	10
<b>Mojito Royal</b> Rhum Blanc, Citron vert, Menthe, Sucre, Prosecco	10
<b>Desperito</b> Rhum Blanc, Citron vert, Menthe, Sucre, Desperados	13



Prix TTC, service compris

## Sans Alcool

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

### Océane

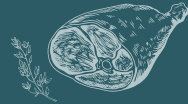
Rillettes de saumon, Crevettes rouges, Tartare de couteaux, Sardines à l'huile, Toasts, Beurre

15

### La conviviale

Deux planches au choix

26



## Fruits de Mer

### Huîtres de Fouras N° 3

Les six 12      Les neuf 18      Les douze 24

### Huîtres en condiment

Pomme, Kiwi, Concombre, Aneth

Les six 13      Les neuf 19      Les douze 25

Crevettes roses 12 pièces

Bulots 300gr

Assiette de fruits de mer

4 Huîtres, 4 Crevettes et Bulots

14

14

17



## Salades

Végétarienne à l'Halloumi grillé

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

17

Burrata di Bufala

Salade, Tomates de saison, Jambon Serrano, Pignons de pin, Vinaigrette Yuzu et Basilic Thaï

17

Crispy Chicken

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

18

Crevettes Rouges grillées

Salade, Tomates, Soba, Pousse de soja, Edamame, Concombre, Vinaigrette Yuzu et Basilic Thaï

18

## Burgers

Burger de Bœuf Angus

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

18

Burger Crispy Chicken

Pain bun brioché, Aiguillettes de poulet aux cornflakes, Brebis, Sauce carotte-citronnelle, Coleslaw, Frites

18

## Viandes

Poitrine de porc Confite (IGP Sud-Ouest)

Jus réduit, Purée du moment

18

Tartare de Bœuf VBF

Au couteau, Sauce d'huîtres, Agrumes, Frites

20

Brochette d'Onglet de bœuf Angus

Marinade aux épices asiatiques, Grenailles, Légume du moment

21

Filet de Canette laquée 180gr

Sauce Miel et Gingembre, Grenailles

22

Noix d'Entrecôte maturée 300gr

Beurre fouetté au Yuzu Kosho

29

## Entrées

Oeuf poché bio du Sud-Ouest

Crème de maïs, Copeaux de parmesan et Pop-Corn

9

Vitello Tonnato à notre façon

Sauce lait de coco, curry jaune, citron vert

11

Tartare de thon épicé

Chips de Tortillas au paprika fumé, Agrumes, Herbes fraîches

12

Saumon mi-cuit & dentelle de riz

Marinade Thaï et Mayo Spicy

12

Maquereau mariné cuit à la flamme

Miel soja et gingembre

12

Couteaux Gratinés

Persillades, Parmesan, Panko, Citron vert

13

## Végétarien

Curry de légumes au lait de coco

Udon, Légumes du moment

16

## Moules Frites env. 700gr

### Saison des Moules (indicatif)

Cordes Mer du Nord : janvier.-mai

Cordes françaises : mai-août

Bouchot française : juillet-novembre

Qualité optimale  
juillet-octobre

Marinières

16

Crème

17

Bouillon Coco et Basilic Thaï

18

Roquefort AOP

18

Pineau des Charentes AOC

19



## Poissons

Tentacules d'encornet

Jus corsé Spianata, Grenailles, Légume du moment

18

Steak de thon Mi-cuit

Sauce Satay, Grenailles, Légume du moment

21

Filet de dorade Royale

Beurre blanc Orange sanguine, Grenailles, Légume du moment

24

Lobster Roll (Servi froid)

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

24

Noix de Saint-Jacques

Udon, Bouillon lait de coco-citronnelle

26

# 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

~

Poisson du jour  
Curry de légumes  
Moules Marinières\*  
\* Sauce au choix + 1 €

~

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 mi-cuit & dentelle de riz  
Crevettes et bulots sauce Aioli

~

Filet de Dorade Royale  
Brochette d'Onglet de Bœuf  
Steak de thon Mi-cuit

~

3 Boules de glace  
Cheesecake Peanuts Caramel  
Chou Profiterole

## Menu 37 €

Tartare de thon épicé & Tortillas  
Maquereau mariné cuit à la flamme  
Trio de fruits de mer

~

Filet de Canette laquée  
Noix de St-Jacques  
Crevettes Rouges et Orzotto

~

Tarte citron Yuzu  
Trio de desserts  
Mi-cuit Amande Pistache

## Menu Enfant 12 €

Jusqu'à 12 ans

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

~

Petit Filet de poisson du moment  
Aiguillettes de poulet cornflakes  
Steak Haché  
Demi moules frites

~

1 boule de glace  
Trempe de Chamallows  
Pom'Potes

Supplément Accompagnement 3 €

Aucun changement possible sur la composition des menus



# DESSERTS

Tiramisu Stracciatella	8	Carpaccio d'Ananas	9
Crème brûlée au sésame noir	8	Glace coco	
Soupe de Fraise	8	Tartelette citron Yuzu	10
Sirop de menthe		Crème montée à la fève de Tonka	
Cheesecake	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

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



## Coupes de glaces Alcool

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