

A partager ou pas ...

La Planche apéro Jambon ibérique 24 mois (100 g) et pâté marmite maison **14,00 €**

La Planche apéro Jambon ibérique 24 mois (100 g) et fromages **16,00 €**

La Planchette de fromages affinés du moment (*nous consulter*) **8,50 €**



*Planche de charcuterie Basque de la vallée des Aldudes
de Mr Pierre Oteiza
(*Jambon sec et saucisson des Aldudes, Jésus Basque, pâté marmite maison*)

16,00 €

*Non disponible

Les Cocktails et Long drinks

Cocktail maison CAB (nous consulter)	8,50 €
Américano maison	8,00 €
Cognac moove (cognac, tonic, citron vert)	8,30 €
Spritz (apérol, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange)	7,50 €
Caïpirinha (Cachaça, cassonade, citron vert)	7,00 €
Mojito classique (Rhum Havana, menthe, citron vert, eau gazeuse)	8,00 €
Mojito Royal (Rhum Havana, menthe, citron vert, champagne)	15,00 €
Lillet rosé tonic	7,80 €
Cocktail sans alcool (nous consulter)	6,00 €
Cuba libre (Rhum Havana, coca-cola, citron vert)	7,00 €
Gin tonic (Gin gordon's, tonic, citron)	7,00 €
Bloody Mary (Vodka, jus de tomates, jus de citron)	7,80 €
Punch planteur (Rhum Havana, jus de maracuja, ananas, orange mangue, sirop de canne, citron vert)	6,50 €
Rhum ou Vodka jus de fruits / Ti punch	7,00 €

Les Aperitifs

Anis (Ricard, Pastis Henri Bardouin) 2 cl	4,30 €
Lillet (blanc/rouge/rosé) 8 cl	6,50 €
Kir Royal champagne 12 cl	9,00 €
Coupe de champagne 12 cl	8,50 €
Kir traditionnel (cassis, mûre, pêche, framboise) 12 cl	4,30 €
Martini (rouge ou blanc) 5 cl	4,50 €
Pineau (rouge/blanc) 5 cl	3,90 €
Vieux Pineau Château Beaulon 5 ans (rouge/blanc) 5 cl	6,00 €

Les Rhums

Rhum arrangé maison 4cl (ananas, vanille, aromates, épices)	6,00 €
Trois Rivières blanc 50° 4 cl	6,00 €
Havana club añejo especial 4 cl	6,00 €
Diplomatico reserva exclusiva 4cl	8,50 €
Angostura 1919 Trinidad (ambré) 4 cl	9,00 €
HSE XO extra vieux (ambré) 4 cl	11,50 €

Les Whiskies et Malts

Ballantines 4 cl	5,80 €
Jack Daniel's 4 cl	6,50 €
Talisker 4 cl / Oban (14 ans) 4 cl	9,50 €
Japonais Nikka Taketsuru 4 cl	9,00 €

Les Gins et Vodkas

Vodka Wyborowa 4 cl	5,00 €	Gin Gordon's dry 4cl	5,00 €
Vodka Grey goose 4 cl	8,50 €	Gin Bombay sapphire 4 cl	7,50 €
Vodka Pyla 4 cl	7,90 €	Gin Tanqueray ten 4 cl	8,50 €
Vodka Zubrowska 4 cl	5,80 €	Gin London dry 4 cl *	8,50 €
		Gin pur malt triple distil 4 cl *	9,80 €

* Distillerie du Poitou

Les Eaux et sodas

Coca-cola 33 cl	3,90 €	Bières pression	25 cl	50 cl	100 cl
Coca-cola zéro 33 cl	3,90 €	Grimbergen	4,30 €	7,50 €	
Perrier / Schweppes	3,90 €	Grimbergen de saison	4,30 €	7,50 €	
Orangina 25 cl	3,90 €	1664	4,00 €	7,00 €	
Ice tea 25 cl	3,70 €	1664 de saison	4,30 €	7,50 €	
Limonade	3,00 €	Eaux minérales			
Diabolo	3,30 €	Evian		4,20 €	4,80 €
Jus de fruits Pago 20 cl	3,90 €	Perrier fines bulles		4,20 €	4,80 €
(Orange, ananas, Pomme, tomate, ACE)		San Pellegrino		4,20 €	4,80 €
Sirop à l'eau	2,80 €				



Les Boissons chaudes

Café Espresso	2,10 €	Irish Coffee (café, whisky, crème)	7,50 €
Double café expresso	4,10 €	Décaféiné	2,50 €
Café crème	3,00 €	Décaféiné double	4,80 €
Double café crème	4,50 €	Thés/infusions (Dammann frères)	3,90 €
Capuccino double café	4,80 €		

Les Digestifs, Liqueurs et Champagnes

Vieille Prune 4 cl	6,80 €	Cognac V.S.O.P Rémy Martin 4cl	8,20 €
Mandarine Napoléon 6 cl	6,80 €	Cognac XO Delaitre 4cl	12,00 €
Get 27 6 cl	6,50 €	Armagnac XO Goudoulin 4 cl	9,90 €
Menthe pastille Giffard 6 cl	6,50 €	Calvados 15 ans (Château du Breuil)	8,90 €
Eau de vie 4 cl	6,80 €	Champagne Devaux brut	49,00 €
(Poire William, mirabelle Framboise)		Champagne Gosset Gde réserve brut	65,00 €
Baileys Irish cream 4 cl	6,50 €	Champagne Ruinart brut	95,00 €
		Cognac V.S Camus 4cl	6,50 €

« Bistrot »

Plat du jour **11,50 €**

Avec entrée ou dessert du jour **15,00 €**

Entrée/ Plat/ dessert du jour **17,50 €**

Plat/ café gourmand **16,20 €**

Les Formules du midi

(servi le midi du Lundi au Vendredi sauf jours fériés)

« Boucher »

Pièce de bœuf * (nous consulter) **12,80 €**

Avec entrée ou dessert du jour **16,30 €**

Entrée/ Plat/ dessert du jour **18,80 €**

Plat/ café gourmand **17,50 €**

* (viande d'origine française)

Ou bien...

Notre Menu retour du marché

28,00 € (entrée/plat/dessert)

24,00 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Oeuf, courge et Burrata

(Oeuf Bio parfait, velouté de courge de la maison Ouvrard à l'huile de noisette, crémeux de Burrata)

ou

Poulet et légumes

(Raviole de légumes et poulet aux fines épices, bouillon thai)

~

Cabillaud, épeautre et légumes d'automne

(Dos de cabillaud, beurre blanc à l'orange, risotto d'épeautre aux légumes d'automne et Parmesan)

ou

Agneau et pommes de terre

(Agneau du Poitou confit à l'ail, écrasé de pommes de terre rôties au four)

ou

Epeautre et champignons

(Risotto d'Epeautre au Parmesan, champignons des bois)

~

Le dessert (au choix dans la carte)

ou

Fromages affinés du moment

ou

Café gourmand



L'intégralité de nos plats est élaborée et transformée sur place à partir de produits frais issus de producteurs locaux ou régionaux

Pour débiter...

Œuf, courge et Burrata 10,90 €

(Œuf Bio parfait, velouté de courge de la maison Ouvrard à l'huile de noisette, crémeux de Burrata)

Poulet et légumes 11,80 €

(Raviole de légumes et poulet aux fines épices, Bouillon thai)

Foie gras, fruits et Sarrasin 18,00 €

(Foie gras de canard de Mr MORILLE mi-cuit par nos soins, tartare de fruits des vergers de Chézeau aux graines de sarrasin, pain aux fruits secs maison)

Escargots et champignons 16,00 €

(Escargots petit gris de l'élevage du chêne vert, crémeux de champignons des bois)

Pour continuer...

Pintade, tagliatelles et thym citronné 17,90 €

(Suprême de pintade cuit au beurre de thym citronné, tagliatelles fraîches, légumes d'antan et jus au thym)

Filet de bœuf et morilles 27,90 €

(Filet de bœuf de race légèrement fumé, purée de patate douce, champignons des bois, sauce aux morilles)

Epeautre et champignons 15,50 €

(Risotto d'Epeautre au Parmesan, champignons des bois)

Agneau et pommes de terre 17,80 €

(Agneau du Poitou confit à l'ail, écrasé de pommes de terre rôties au four)

Lotte et citronnelle 25,90 €

(Lotte juste snackée à la citronnelle, purée safranée, émulsion fine champagne)

Cabillaud, épeautre et légumes d'automne 17,90 €

(Dos de cabillaud, beurre blanc à l'orange, risotto d'épeautre aux légumes d'automne et Parmesan)

Pour terminer...

Planchette de fromages affinés du moment (nous consulter) **8,50 €**

~

Nougât glacé maison, coulis de fruits exotiques 8,90 €

Baba au Grand Marnier (accompagné de glace à l'orange confite) **8,90 €**

Pavlova aux fruits du verger (à base de meringue, fruits frais, crème fouettée et sorbet poire) **8,90 €**

Trois chocolats (parfait chocolat au lait, glaçage chocolat noir, croquant chocolat blanc aux noisettes, coulant au chocolat 70 %) **8,90 €**

Café ou thé gourmand **8,80 €**

Champagne gourmand Devaux **14,50 €**

Servi tous les soirs, du Lundi au Samedi

Pour les enfants (- 12 ans), tous nos plats sont adaptables en portions réduites

Notre Menu Signature

(servi le soir du Lundi au samedi)

38,00 € (entrée/plat/dessert)

34,00 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Foie gras, fruits et Sarrasin

(Foie gras de canard de Mr MORILLE mi-cuit par nos soins, tartare de fruits des vergers de Chézeau aux graines de sarrasin, pain aux fruits secs maison)

ou

Escargots et champignons

(Escargots petit gris de l'élevage du chêne vert, crémeux de champignons des bois)

~

Lotte et citronnelle

(Lotte juste snackée à la citronnelle, purée safranée, émulsion fine champagne)

ou

Filet de bœuf et morilles

(Filet de bœuf de race légèrement fumé, purée de patate douce, champignons des bois, sauce aux morilles)

~

Le dessert (au choix dans la carte)

ou

Fromages affinés du moment

ou






Café gourmand






L'intégralité de nos plats est élaborée et transformée sur place à partir de produits frais issus de producteurs locaux ou régionaux

La Cave

LES VINS ROUGES

	75 cl	50 cl (carafe)	Le Verre (12,5 cl)
 AOC Saumur Champigny Yves Lambert Domaine de St Just	29,50 €	19,70 €	5,80 €
 AOP St Nicolas de Bourgueil La Croisée Domaine de la Cotelleriaie	31,50 €	21,00 €	5,90 €
AOP Chinon Vieilles Vignes Cuvée sélection	26,70 €	18,00 €	4,90 €
AOP Graves Château Brondelle	32,20 €	21,50 €	5,90 €
AOP Lalande de Pomerol Château Pont de Guitres	42,90 €		
AOC Pessac Léognan Les chênes de Château Bouscaut 2016	48,00 €		8,80 €
AOC Saint-Estèphe Château Lafon-Rochet 2015	55,00 €		
AOC Saint Julien Connétable Talbot 2015	68,00 €		
AOP Côtes du Rhône Les Charmes Château les Amoureuses	30,50 €	20,50 €	5,80 €
AOC Saint Joseph Roquebrussanne « Maison Bouachon »	44,80 €		
 AOC Crozes Hermitage Domaine des 4 vents	46,80 €		
AOC Bourgogne Hautes Côtes de nuits « Les Dames Huguette »	45,20 €		
AOP Côtes du Roussillon Authentique Domaine Lafage	24,40 €	16,20 €	4,50 €
 AOP Pic St Loup Château de Lascaux	36,50 €	24,50 €	6,80 €
 AOP Faugères La Closeraie Abbaye Sylva Plana	34,50 €	23,00 €	6,30 €
AOP Madiran Château Laffitte Teston	28,80 €		
AOP Morgon Côte du Py Cuvée Mathilde	29,80 €		

LES VINS BLANCS

AOP Quincy Domaine Portier	33,00 €	22,00 €	6,00 €
 AOP Muscadet/Lie Cuvée les Parcelles Domaine les Hautes Noëlles	24,00 €	16,00 €	4,50 €
IGP Côtes du Roussillon Catalane Cadireta Domaine Lafage	24,00 €	16,00 €	4,50 €
IGP Château de Pellehaut Harmonie blanc Gascogne SVC Beraut	27,00 €	18,00 €	4,90 €
 AOC Sancerre les Grous Domaine Fouassier	39,00 €	26,00 €	7,20 €
 AOC Chablis Domaine Defaix	44,50 €	29,70 €	8,30 €
VDP Villa Chambre d'Amour Lionel OSMIN (moelleux)	24,00 €	16,00 €	4,50 €

LES VINS ROSES

AOC Côtes du Roussillon Miraflores Domaine Lafage	25,70 €		
AOC Côtes de Gascogne Château Puech-Haut Prestige	31,00 €		
VDP Moment de Plaisir Pays d'Oc	19,20 €		
AOP Côtes de Provence M de Château Minuty cru classé	34,00 €		
Côtes de Provence Château Cavalier Cascadel	26,00 €	17,30 €	4,80 €