

Les planches à partager ou pas ...

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

La Planche apéro Jambon ibérique 24 mois (100 g) et fromages **18,00 €**

La Planchette de fromages affinés du moment *(nous consulter)* **9,00 €**
(Les fromages proviennent de la ferme du pré Joly à Saint Gervais les trois clochers)



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Restaurant labellisé

Créé en 2007, le titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'État pour la restauration Française. Ce label, s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme, qualifications du chef, traçabilité et saisonnalité des produits.

Le titre compte aujourd'hui moins de 3500 restaurateurs répartis sur le territoire national, il récompense les établissements d'excellence de l'auberge à la table gastronomique. Tous garantissent une cuisine authentique.

Il est obtenu à partir d'un audit visant à évaluer l'aptitude de l'établissement à répondre selon plus de 30 critères aux exigences du titre d'état : Equipement, qualité du service, vaisselle, décoration, origine des produits, cuisine faite maison à base de produits frais et issus de producteurs locaux...

Les Cocktails et Long drinks

Cocktail maison CAB (nous consulter)	8,50 €
Américano maison 9 cl	8,50 €
Cognac moove (cognac, tonic, citron vert) 15 cl	8,50 €
Spritz (apérol, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange) 15 cl	7,80 €
Caïpirinha (Cachaça, cassonade, citron vert) 4 cl	7,50 €
Mojito classique (Rhum Havana, menthe, citron vert, eau gazeuse) 14 cl	8,00 €
Mojito Royal (Rhum Havana, menthe, citron vert, champagne) 14 cl	15,00 €
Lillet rosé tonic 15 cl	7,80 €
Cocktail sans alcool (nous consulter)	6,00 €
Cuba libre (Rhum Havana, coca-cola, citron vert) 15 cl	7,30 €
Gin tonic (Gin gordon's, tonic, citron) 15 cl	7,30 €
Bloody Mary (Vodka, jus de tomates, jus de citron, sce worcestershire, tabasco, sel au céleri) 15 cl	7,80 €
Punch planteur (Rhum Havana, jus de maracuja, ananas, orange mangue, sirop de canne, citron vert) 15 cl	6,70 €
Rhum ou Vodka jus de fruits 15 cl / Ti punch 4 cl	7,30 €

Les Aperitifs

Anis (Ricard, Pastis Henri Bardouin) 2 cl	4,30 €
Lillet (blanc/rouge/rosé) 8 cl	6,50 €
Kir Royal champagne 14 cl	9,00 €
Coupe de champagne 12 cl	8,50 €
Kir traditionnel (cassis, mûre, pêche, framboise) 14 cl	4,50 €
Martini (rouge ou blanc) 5 cl	4,70 €
Vieux Pineau Château Beaulon 5 ans (rouge/blanc) 6 cl	6,00 €

Les Rhums

Rhum arrangé maison 4 cl (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	4,10 €	Bières pression	25 cl	50 cl	100 cl
Coca-cola zéro 33 cl	4,10 €	Grimbergen	4,50 €	7,80 €	
Perrier / Schweppes	4,10 €	Grimbergen de saison	4,50 €	7,80 €	
Orangina 25 cl	4,10 €	1664	4,20 €	7,30 €	
Ice tea 25 cl	3,90 €	1664 de saison	4,50 €	7,80 €	
Limonade	3,20 €	Eaux minérales			
Diabolo	3,50 €	Evian	4,30 €	4,90 €	
Jus de fruits Pago 20 cl	4,10 €	Perrier fines bulles	4,30 €	4,90 €	
(Orange, ananas, Pomme, tomate, ACE)		San Pellegrino	4,30 €	4,90 €	
Sirap à l'eau	3,00 €				



Les Boissons chaudes

Café Espresso	2,10 €	Irish Coffee (café, whisky, crème)	8,00 €
Double café expresso	4,10 €	Décaféiné	2,70 €
Café crème	3,00 €	Décaféiné double	5,30 €
Double café crème	5,10 €	Thés/infusions (Dammann frères)	4,20 €
Capuccino double café	5,10 €		

Les Digestifs, Liqueurs et Champagnes

Vieille Prune 4 cl	7,00 €	Cognac V.S.O.P Rémy Martin 4cl	8,20 €
Mandarine Napoléon 6 cl	7,00 €	Cognac XO Delaitre 4cl	12,00 €
Get 27 6 cl	6,80 €	Armagnac XO Goudoulin 4 cl	9,90 €
Menthe pastille Giffard 6 cl	6,80 €	Calvados 15 ans (Château du Breuil)	8,90 €
Eau de vie 4 cl	7,00 €	Champagne Devaux brut	49,00 €
(Poire William, mirabelle Framboise)		Champagne Gosset Gde réserve brut	65,00 €
Baileys Irish cream 4 cl	6,80 €	Champagne Ruinart brut	95,00 €
		Cognac V.S Camus 4cl	6,50 €

« Bistrot »

Plat du jour **11,50 €**
Avec entrée ou dessert du jour **16,70 €**
Entrée/ Plat/ dessert du jour **18,90 €**
Plat/ café gourmand **17,40 €**

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 **18,00 €**
Entrée/ Plat/ dessert du jour **20,20 €**
Plat/ café gourmand **18,70 €**

* (viande d'origine française)

Ou bien...

Notre Menu retour du marché

31,00 € (entrée/plat/dessert)
26,00 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Œuf, pomme de terre et lard

(Œuf Bio parfait, crumble noir, crémeux de pommes de terre et lard)

ou

Chèvre et miel

(Raviole de faisselle de chèvre de M.TURPEAU et miel, velouté de poireaux Bio)

~

Cabillaud et épeautre

(Dos de cabillaud, julienne de légumes Bio de M.OUVRARD, écume de crustacés, épeautre façon risotto et Parmesan)

ou

Magret de canard de la Berthonnière

(Magret de canard de M.MORILLE cuit à 58°C au poivre de Tellicherry, Onctueux de carottes, navets Bio de M.OUVRARD)

ou

Epeautre et légumes

(Julienne de légumes Bio de M.OUVRARD, émulsion verdette épeautre façon risotto et Parmesan)

~

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, pomme de terre et lard 11,50 €

(Œuf Bio parfait, crumble noir, crémeux de pommes de terre et lard)

Chèvre et miel 12,40 €

(Raviole de faisselle de chèvre de M.TURPEAU et miel, velouté de poireaux Bio)

Foie gras, fruits et Sarrasin 18,90 €

(Foie gras de canard de Mr MORILLE mi-cuit par nos soins, gelée de poires, pain aux fruits secs maison)

Langoustines 18,90 €

(Langoustines croustillantes, coleslaw citron vert menthe et sésame, mousseline au curry vert)

Pour continuer...

Suprême de volaille fermière des Landes 18,80 €

(Suprême de poulet jaune des Landes, sauce foie gras, tagliatelles fraîches et petits légumes)

St Jacques et asperges 27,90 €

(Risotto crémeux de St Jacques, asperges blanches et vertes)

Epeautre et légumes 16,30 €

(Julienne de légumes Bio de M.OUVRARD, émulsion verdette épeautre façon risotto et Parmesan)

Magret de canard de la Berthonnière 22,80 €

(Magret de canard de M.MORILLE cuit à 58°C au poivre de Tellicherry, onctueux de carottes, navets Bio de M.OUVRARD)

Veau et sarriette 27,90 €

(Canon de veau VBF cuit lentement au beurre de sarriette, salsifis et légumes glacés)

Cabillaud et épeautre 18,90 €

(Dos de cabillaud, julienne de légumes Bio de M.OUVRARD, écume de crustacés, épeautre façon risotto et Parmesan)

Pour terminer...

Planchette de fromages affinés du moment (nous consulter) **9,00 €**

~

L'ananas « route du rhum » (ananas rôti, crémeux et sorbet coco, caramel flambé au rhum) **8,90 €**

L'Irlandais (biscuit au chocolat, crémeux Dulcey Valrhona et Baileys au café) **8,90 €**

L'inspiration Yuzu (crémeux yuzu Valrhona, suprêmes d'agrumes, crumble au timut) **8,90 €**

Le Finger glacé exotique (sorbet exotique, meringue suisse, glaçage rocher chocolat blanc) **8,90 €**

Afin de faciliter le service, merci de commander vos desserts en début de repas

Café ou thé gourmand **9,00 €**

Champagne gourmand Devaux **15,00 €**

Servi tous les soirs et Samedi midi

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

Notre Menu Signature

(servi tous les soirs et samedi midi)

41,00 € (entrée/plat/dessert)

36,00 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Foie gras, fruits et Sarrasin

(Foie gras de canard de Mr MORILLE mi-cuit par nos soins, gelée de poires, pain aux fruits secs maison)

ou

Langoustines

(Langoustines croustillantes, coleslaw citron vert menthe et sésame, mousseline au curry vert)

~

St Jacques et asperges

(Risotto crémeux de St Jacques, asperges blanches et vertes)

ou

Veau et sarriette

(Canon de veau VBF cuit lentement au beurre de sarriette, salsifis et légumes glacés)

~

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	33,50 €	22,40 €	6,60 €
 AOP St Nicolas de Bourgueil La Croisée Domaine de la Cotelleriaie	34,00 €	22,70 €	6,70 €
AOP Chinon Vieilles Vignes Cuvée sélection	29,00 €	19,30 €	5,40 €
AOP Graves Château Brondelle	33,80 €	22,60 €	6,20 €
AOP Lalande de Pomerol Château Pont de Guitres	45,00 €		
AOC Pessac Léognan Les chênes de Château Bouscaut 2016	50,40 €		9,20 €
AOC Saint-Estèphe Château Lafon-Rochet 2015	57,80 €		
AOC Saint Julien Connétable Talbot 2015	71,40 €		
AOP Côtes du Rhône Les Charmes Château les Amoureuses	35,00 €	23,30 €	6,40 €
AOC Saint Joseph Roquebrussanne « Maison Bouachon »	47,00 €		
 AOC Crozes Hermitage Domaine des 4 vents	49,10 €		
AOC Bourgogne Hautes Côtes de nuits « Les Dames Huguette »	52,00 €		
AOP Côtes du Roussillon Authentique Domaine Lafage	26,70 €	17,80 €	4,90 €
 AOP Pic St Loup Château de Lascaux	38,50 €	25,70 €	7,20 €
 AOP Faugères La Closeraie Abbaye Sylva Plana	37,00 €	24,70 €	6,80 €
AOP Madiran Château Laffitte Teston	30,20 €		
AOP Morgon Côte du Py Cuvée Mathilde	32,00 €		

LES VINS BLANCS

AOP Quincy Domaine Portier	36,00 €	24,00 €	6,60 €
 AOP Muscadet/Lie Cuvée les Parcelles Domaine les Hautes Noëlles	27,00 €	18,00 €	5,00 €
IGP Côtes du Roussillon Catalane Cadireta Domaine Lafage	25,50 €	17,00 €	4,80 €
IGP Château de Pellehaut Harmonie blanc Gascogne SVC Beraut	28,30 €	18,90 €	5,20 €
 AOC Sancerre les Grous Domaine Fouassier	42,00 €	28,00 €	7,70 €
 AOC Chablis Domaine Defaix	49,70 €	33,00 €	9,10 €
VDP Villa Chambre d'Amour Lionel OSMIN (moelleux)	27,50 €	18,30 €	5,00 €

LES VINS ROSES

AOC Côtes du Roussillon Miraflores Domaine Lafage	27,00 €		
AOC Côtes de Gascogne Château Puech-Haut Prestige	38,00 €		
VDP Moment de Plaisir Pays d'Oc	20,20 €		
AOP Côtes de Provence M de Château Minuty cru classé	38,00 €		
AOP Côtes de Provence Château Ferry Lacombe	27,50 €	18,50 €	5,20 €