

Les planches à partager ou pas ...

La Planche dégustation **12,00 €**

(assortiment de tartinades : houmous, anchoïade, tapenade, pickles)

La Planche apéro Jambon ibérique 24 mois (100 g) **17,00 €**

La Planche apéro Jambon ibérique 24 mois (80 g) et fromages **19,50 €**

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)



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 Maltis

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	4,70 €	8,00 €	
Perrier / Schweppes	4,10 €	Grimbergen de saison	4,70 €	8,00 €	
Orangina 25 cl	4,10 €	1664	4,30 €	7,50 €	
Ice tea 25 cl	3,90 €	1664 de saison	4,70 €	8,00 €	
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 **12,50 €**
Avec entrée ou dessert du jour **18,20 €**
Entrée/ Plat/ dessert du jour **20,50 €**
Plat/ café gourmand **19,00 €**

Les Formules du midi

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

« Boucher »

Pièce de bœuf * (nous consulter) **14,80 €**
Avec entrée ou dessert du jour **20,50 €**
Entrée/ Plat/ dessert du jour **22,80 €**
Plat/ café gourmand **21,30 €**

* (viande d'origine française)

Où bien...

Notre Menu retour du marché

34,00 € (entrée/plat/dessert)
28,00 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Notre version du poireau vinaigrette

(Coulis de poireau au citron, sauce vierge et crumble de pain toasté)

ou

Le maquereau à l'Escabèche

(Pickles, sauce chimichurri)

~

Le Pluma de cochon et sabayon à la fève de Tonka

(Feuilleté de pommes de terre, tombée de blettes et jus corsé)

ou

Gambas sautées à la Thai

(Wok de légumes, nouilles de riz, marinées sauce Thai)

ou

Gnocchi aux champignons

(Pleurotes et shitakés rôtis de la cave de Bernazay, sauge et huile parfumée à la truffe)

~

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...

Notre version du poireau vinaigrette 11,80 €

(Coulis de poireau au citron, sauce vierge et crumble de pain toasté)

Le maquereau à l'Escabèche 12,40 €

(Pickles, sauce chimichurri)

Le foie gras de canard mi-cuit de M.MORILLE, caviar de figues 18,90 €

Le Gravelax de saumon, aneth et gel citron 16,90 €

Pour continuer...

L'entrecôte de race VBF, beurre maître d'hôtel 28,90 €

(Pommes grenailles, jeunes pousses)

Gnocchis aux champignons 17,80 €

(Pleurotes et shitakés rôtis de la cave de Bernazay, sauge et huile parfumée à la truffe)

Gambas sautées à la Thaï 19,90 €

(Wok de légumes, nouilles de riz, marinées sauce Thaï)

Le Turbo, beurre blanc aux agrumes 27,80 €

(Carotte en deux façons, émulsion à la Bergamotte)

Le Pigeon de M. MELIN, jus corsé, betterave et figue rôtie 31,00 €

Le pluma de cochon et sabayon à la fève de Tonka 18,90 €

(Feuilleté de pommes de terre, tombée de blettes et jus corsé)

Pour terminer...

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

~

La Poire pochée *(crèmeux vanille, crumble à la cannelle, sorbet poire Williams)* 10,80 €

Le Brownie selon Maëva *(Biscuit brownie, crème diplomate chocolat, pralin, Crumble grué de cacao, glace Valrhona Caraïbes fleur de sel)* 10,80 €

Le Paris Brest et glace au lait d'amandes 10,80 €

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 €

Pour les enfants (- 12 ans), nous avons prévu un suprême de poulet servi avec pommes grenailles au prix de 15,00 €

Servi tous les soirs et Samedi midi

Notre Menu Signature

(servi tous les soirs et samedi midi)

44,00 € (entrée/plat/dessert)

38,00 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Le foie gras de canard mi-cuit de M.MORILLE, caviar de figues

OU

Le Gravelax de saumon, aneth et gel citron)

~

Le Pigeon de M. MELIN, jus corsé, betterave et figue rôtie

OU

Le Turbot, beurre blanc aux agrumes

(Carotte en 2 façons, émulsion à la Bergamotte

~

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	50/75 cl (carafe)	Le Verre (12,5 cl)
 AOC Saumur Champigny Dominique JOSEPH « Le Petit St Vincent »	35,00 €	23,40 €	6,90 €
 AOP St Nicolas de Bourgueil La Croisée Domaine de la Cotelleriaie	35,00 €	23,40 €	6,90 €
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	59,00 €		
AOC Saint Julien Connétable Talbot 2015	72,40 €		
AOP Côtes du Rhône Les Charmes Château les Amoureuses	36,00 €	24,00 €	6,60 €
AOC Saint Joseph Roquebrussanne « Maison Bouachon »	47,00 €		
 AOC Crozes Hermitage Domaine des 4 vents	49,80 €		
AOC Bourgogne Hautes Côtes de nuits « Les Dames Hugnette »	54,00 €		
AOP Côtes du Roussillon Authentique Domaine Lafage	27,00 €	18,00 €	4,90 €
 AOP Pic St Loup Château de Lascaux	42,00 €	28,00 €	7,70 €
 AOP Faugères La Closeraie Abbaye Sylva Plana	37,50 €	25,00 €	6,90 €
AOP Madiran Château Laffitte Teston	30,20 €		
AOP Morgon Côte du Py Cuvée Mathilde	38,00 €		

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 €	18,30 €	5,00 €