

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*) **9,50 €**



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 | 4,70 € | 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 € |

« *Bistro* »

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)

Ou 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)

~

La Pluma de cochon Ibérique et sabayon à la fève de Tonka

(Feuilleté de pommes de terre, tombée d'épinards frais et jus corsé)

ou

Gambas sautées à la Thai

(Wok de légumes, nouilles sautées, marinées sauce Thai et sésame grillé)

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, chutney de figues 18,90 €

Le Gravelax de saumon, crème aigrette à l'aneth 16,90 €

Pour continuer...

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

(Pommes grenailles, jeunes pousses)

Gnocchi 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 sautées, gambas marinées sauce Thaï et sésame grillé)

Le Bar et fenouil 27,90 €

(Filet de bar, compotée de fenouil, pomme vitelotte et sauce safranée)

Grenadin de veau aux champignons 27,90 €

(Tournedos de filet de veau cuit en basse température, réduction crémée aux champignons, feuilleté de pommes de terre)

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

(Feuilleté de pommes de terre, tombée d'épinards frais et jus corsé)

Pour terminer...

Planchette de fromages affinés du moment *(nous consulter)* **9,50 €**

~

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

Le Brownie selon Maëva *(Biscuit brownie, crème diplomate chocolat, pralin,* **10,80 €**

Crumble grué de cacao, glace Valrhona Caraïbes fleur de sel)

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, chutney de figues

OU

Le Gravelax de saumon, crème aigrette à l'aneth

~

Grenadin de veau aux champignons

(Tournedos de filet de veau cuit en basse température, réduction crémée aux champignons, feuilleté de pommes de terre)

OU

Le Bar et fenouil

(Filet de bar, compotée de fenouil, pomme vitelotte et sauce safranée)

~

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 € |