

Les planches à partager ou pas ...

Le Trio de fromages frais maison aux épices à tartiner **8,00 €**

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

Crée 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 €

La Formule « Bistro » du midi

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

Plat du jour ou Bavette d'Aloyau* **12,50 €**

Avec entrée ou dessert du jour **18,20 €**

Entrée/ Plat/ dessert du jour **20,50 €**

Plat/ café gourmand **19,00 €**

* (Accompagnée de pommes frites maison, sauce au choix (échalotes confites, etc...)

Notre Menu retour du marché

(servi du Lundi au Samedi, midi et soir)

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 velouté de légumes anciens, œuf mollet croustillant, huile de noisettes

~

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

(Gratin Dauphinois, tombée d'épinards frais et jus corsé)

OU

Gambas sautées à la Thaiï

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

OU

Risotto crémeux de Fregola Sarda aux champignons

(Cave de Bernazay)

~

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 10,80 €

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

Le velouté de légumes d'antan, œuf mollet croustillant, huile de noisettes 11,80 €

Le foie gras de canard mi-cuit de M.MORILLE, chutney du moment 18,90 €

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

Pour continuer...

L'entrecôte de race VBF (env 300 g), beurre maître d'hôtel 28,90 €

(Pommes grenailles, jeunes pousses)

Risotto crémeux de Fregola Sarda aux champignons 17,80 €

(Cave de Bernazay)

Gambas sautées à la Thai 19,90 €

(Wok de légumes, nouilles sautées, sésame grillé)

Le Bar et fenouil 25,80 €

(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 €

(Gratin Dauphinois, tombée d'épinards frais et jus corsé)

Pour terminer...

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

~

La Pomme dans tous ses états *(Dacquoise noisette, gelée et mousse pommes, ganache ivoire vanille)* 10,80 €

Le Dôme chocolat comme un rocher praliné 10,80 €

(Croustillant praliné, mousse chocolat, crémeux vanille, chocolat au lait et glace noisette)

Le Saint honoré *(Chou caramélisé, feuilletage et crème chiboust)* 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 13,50 €

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 du moment

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

	75 cl	50/75 cl (carafe)	Le Verre (12,5 cl)
LES VINS ROUGES			
 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 « Maison Bouachon » Les Rabassières	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 Huguette »	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 €