

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

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	4,50 €
Lillet (blanc/rouge/rosé) 8 cl	6,80 €
Kir Royal champagne 14 cl	9,30 €
Coupe de champagne 12 cl	9,00 €
Kir traditionnel (cassis, mûre, pêche, framboise) 14 cl	4,80 €
Martini (rouge ou blanc) 5 cl	5,00 €
Vieux Pineau Château Beaulon 5 ans (rouge/blanc) 6 cl	6,30 €

Les Rhums

Rhum arrangé maison 4 cl (ananas, vanille, aromates, épices)	6,50 €
Trois Rivières blanc 50° 4 cl	6,30 €
Havana club añejo especial 4 cl	6,30 €
Diplomatico reserva exclusiva 4cl	8,90 €
Angostura 1919 Trinidad (ambré) 4 cl	9,50 €
HSE XO extra vieux (ambré) 4 cl	11,50 €

Les Whiskies et Malts

Ballantines 4 cl	6,00 €
Jack Daniel's 4 cl	6,70 €
Talisker 4 cl / Oban (14 ans) 4 cl	9,80 €
Japonais Nikka Taketsuru 4 cl	9,30 €

Les Gins et Vodkas

Vodka Wyborowa 4 cl	5,30 €	Gin Gordon's dry 4cl	5,30 €
Vodka Grey goose 4 cl	8,90 €	Gin Bombay sapphire 4 cl	7,90 €
Vodka Pyla 4 cl	8,30 €	Gin Tanqueray ten 4 cl	8,90 €
Vodka Zubrowska 4 cl	6,00 €	Gin London dry 4 cl *	8,90 €
		Gin pur malt triple distil 4 cl *	10,30 €

* Distillerie du Poitou

Les Eaux et sodas

Coca-cola 33 cl	4,40 €	Bières pression	25 cl	50 cl	100 cl
Coca-cola zéro 33 cl	4,40 €	Grimbergen	5,20 €	9,40 €	
Perrier / Schweppes	4,40 €	Grimbergen de saison	5,20 €	9,40 €	
Orangina 25 cl	4,40 €	1664	4,70 €	8,50 €	
Ice tea 25 cl	4,30 €	1664 de saison	5,20 €	9,40 €	
Limonade	3,60 €	Eaux minérales			
Diabolo	4,00 €	Evian	4,60 €	5,20 €	
Jus de fruits Pago 20 cl	4,50 €	Perrier fines bulles	4,60 €	5,20 €	
(Orange, ananas, Pomme, tomate, ACE)		San Pellegrino	4,60 €	5,20 €	
Sirap à l'eau	3,50 €				



Les Boissons chaudes

Café Espresso	2,30 €	Irish Coffee (café, whisky, crème)	8,40 €
Double café expresso	4,50 €	Décaféiné	2,90 €
Café crème	3,30 €	Décaféiné double	5,70 €
Double café crème	5,60 €	Thés/infusions (Dammann frères)	4,40 €
Capuccino double café	5,60 €		

Les Digestifs, Liqueurs et Champagnes

Vieille Prune 4 cl	7,40 €	Cognac V.S.O.P Rémy Martin 4cl	8,60 €
Mandarine Napoléon 6 cl	7,40 €	Cognac XO Delaitre 4cl	12,00 €
Get 27 6 cl	7,20 €	Armagnac XO Goudoulin 4 cl	9,90 €
Menthe pastille Giffard 6 cl	7,20 €	Calvados 15 ans (Château du Breuil)	8,90 €
Eau de vie 4 cl	7,40 €	Champagne Devaux brut	49,00 €
(Poire William, mirabelle Framboise)		Champagne Gosset Gde réserve brut	68,00 €
Baileys Irish cream 4 cl	7,20 €	Champagne Ruinart brut	95,00 €
		Cognac V.S Camus 4cl	6,90 €

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)

Duo d'asperges, sauce mousseline

OU

Carpaccio de bœuf façon Tonnato, copeaux de parmesan

(Tonnato est une sauce à base de thon, d'origine Piémontaise)

~

Daurade Royale, Risotto Spianata

(La Spianata est une charcuterie Calabraise)

OU

La Pluma de cochon Ibérique, variation autour de la carotte et sabayon fumé

(La pluma, très tendre, est située à l'avant des lomos, à la pointe de l'échine)

OU

Mille-feuille de légumes de saison, pesto à l'ail des ours

(selon arrivage et l'inspiration du chef)

~

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...

Duo d'asperges, sauce mousseline 14,00 €

Carpaccio de bœuf façon Tonnato, copeaux de parmesan 15,90 €
(Tonnato est une sauce à base de thon, d'origine Piémontaise)

Cannelloni de saumon fumé, faisselle de chèvre frais aux herbes 17,50 €

Le Pressé de joue de bœuf confite et foie gras de canard 18,90 €

Pour continuer...

L'entrecôte de race VBF (env 300 g), sauce Barbecue maison 28,90 €
(Accompagnée de Bonottes de Noirmoutier et de mûlée de salade)

Mille-feuille de légumes de saison, pesto à l'ail des ours 15,50 €
(selon arrivage et l'inspiration du chef)

Daurade Royale, Risotto Spianata 19,90 €
(La Spianata est une charcuterie Calabraise)

Noix de St Jacques, artichaut en 2 façons, émulsion coquillages 26,90 €
(Noix de st Jacques snackées accompagnées de Bonottes de Noirmoutier)

La Pluma de cochon Ibérique, variation autour de la carotte et sabayon fumé 20,90 €
(La pluma, très tendre, est située à l'avant des lomos, à la pointe de l'échine)

Selle d'agneau de Saint George aux épices Zaatar, boulgour et légumes Printaniers 27,90 €
(Cuisson en basse température)

Pour terminer...

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

Le Baba au rhum, agrumes et vanille 10,80 €

Le Sablé Breton, framboises, crémeux citron au basilic 10,80 €

Le Mille-feuille pistache fraises 10,80 €

La Marquise au chocolat, gel gingembre 10,80 €

Café ou thé gourmand 9,00 €

Champagne gourmand Devaux 15,00 €

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

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)

Cannelloni de saumon fumé, faisselle de chèvre frais aux herbes

OU

Le Pressé de joue de bœuf confite et foie gras de canard

~

Selle d'agneau de Saint George aux épices Zaatar, boulgour, légumes Printaniers,
(Cuisson en basse température)

OU

Noix de St Jacques, artichaut en 2 façons, émulsion coquillages
(Noix de st Jacques snackées accompagnées de Bonottes de Noirmoutier)

~

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 »	37,00 €	24,70 €	7,30 €
 AOP St Nicolas de Bourgueil La Croisée Domaine de la Cotelleriaie	37,00 €	24,70 €	7,30 €
AOP Chinon Vieilles Vignes Cuvée sélection	31,00 €	20,70 €	5,70 €
AOP Graves Château Brondelle	35,00 €	23,30 €	6,40 €
AOP Lalande de Pomerol Château Pont de Guitres	45,00 €		
AOC Pessac Léognan Les chênes de Château Bouscaut 2016	51,00 €		9,30 €
AOC Saint-Estèphe Château Lafon-Rochet 2015	62,00 €		
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 €	5,00 €
 AOP Pic St Loup Château de Lascaux	44,00 €	29,30 €	8,00 €
 AOP Faugères La Closeraie Abbaye Sylva Plana	37,50 €	25,00 €	6,90 €
AOP Madiran Château Laffitte Teston	31,50 €		
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 La dame de onze heures Domaine Delhommeau	31,00 €	21,00 €	5,70 €
IGP Côtes du Roussillon Catalane Cadireta Domaine Lafage	27,00 €	18,00 €	5,00 €
IGP Château de Pellehaut Harmonie blanc Gascogne SVC Beraut	29,50 €	19,70 €	5,40 €
 AOC Sancerre les Grous Domaine Fouassier	49,00 €	32,70 €	8,90 €
 AOC Chablis Domaine Defaix	52,00 €	34,70 €	9,50 €
VDP Villa Chambre d'Amour Lionel OSMIN (moelleux)	29,00 €	19,30 €	5,30 €

LES VINS ROSES

AOC Côtes du Roussillon Miraflores Domaine Lafage	27,50 €		
AOC Côtes de Gascogne Château Puech-Haut Prestige	38,00 €		
VDP Moment de Plaisir Pays d'Oc	21,30 €		
AOP Côtes de Provence M de Château Minuty cru classé	38,00 €		
AOP Côtes de Provence Château Ferry Lacombe	28,00 €	18,70 €	5,20 €