

« Fêtes » vous plair

Huitres Papin spéciales n°3	Les 3	Les 6	Les 9
	7€ ⁵⁰	14€	19€
Grosses crevettes Bio de Madagascar sur glace	Les 6	Les 9	Les 12
	9€	13€ ⁵⁰	18€
Caviar d'Aquitaine (20 gr) & rattes justes tiédies			55€

La table du chef

Un moment privilégié avec le chef autour d'un menu Inspiration

en 5 services 55€ avec accord mets & vins 77€

De 4 à 10 personnes sur réservation uniquement

L'Ardoise

le midi, du lundi au samedi

Entrée - Plat - Dessert 19€⁵⁰

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 15€⁵⁰

Plat 11€⁵⁰

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

Plat - Dessert - Boisson 14€

Au fil du temps

31€

Foie gras de canard mi-cuit, dans un coing, pain brioché

ou

Cuisses de grenouilles en crackers, crémeux cresson

ou

Bar, potimarron & noisettes

ou

Canette de Challans déclinée, sucs de mandarine, boules d'or

ou

Clocharde en crumble, glace pomme-tatin

ou

Finger chocolat -caramel, fleur de sel

Les plats à la carte



Les entrées

Charcuterie Ibérique & condiments	11€
Tom Yam de queue de bœuf et champignons, foie gras	11€
Foie gras de canard mi-cuit dans un coing, pain brioché	12€
Cuisses de grenouilles en crackers, crémeux cresson	12€
Saumon fumé « Moulin du couvent », poireau & truffe	13€

Les incontournables

Black burger Charolais, cheddar, oignons frits, myrte	16€
Tartare de charolais au couteau et préparé, frites maison	16€
Rognons de veau flambés au cognac	17€
Risotto arborio truffe, artichaut, parmigiano	17€
Tête de veau ravigote	18€

Les poissons

Bar, potimarron & noisettes	18€
Coquilles Saint-Jacques snackées, endive au jambon	20€
Homard en cassolette, pieds de cochon au sarrasin, jus relevé	22€

Les viandes

Canette de Challans déclinée, sucs de mandarine, boules d'or	18€
Bœuf dans le filet, purée de rattes montée au beurre	24€
Lièvre à la Royale, gratin de macaronis au foie gras	25€

Planche de fromages

Petite	7€
Grande	14€

Les desserts

Millefeuille vanille Bourbon	8€
Choco-exo, sorbet mangue	8€
Clocharde en crumble, glace pomme-tatin	8€
Finger chocolat-caramel, fleur de sel	8€
Café / Thé gourmand	8€
<i>macaron, cannellé, tarte choco-caramel, verrine citron, pâte de fruits</i>	

NOS PLATS DEMANDENT UN TEMPS DE PRÉPARATION DE 20 MINUTES SUIVANT LES CUISSONS

Les boissons

Les apéritifs

Kir vin blanc (15cl)	3€ ⁵⁰
Ricard (2cl)	4€
Porto rouge ou blanc (6cl)	4€ ⁵⁰
Pineau rosé ou blanc (6cl)	4€ ⁵⁰
Martini rouge ou blanc (6cl)	4€ ⁵⁰
Suze (4cl)	4€ ⁵⁰
Kir pétillant maison (15cl)	6€ ⁵⁰
Vouvray Gautier, crème de fruits	
Kir Impérial (15cl) Champagne Gosset, crème de fruits	11€
Single malt (4cl)	9€
Baby (2cl)	4€ ⁵⁰
↳ Dalwhinnie (15 ans d'âge)	
↳ Talisker (10 ans d'âge)	
↳ Cragganmore (12 ans d'âge)	
↳ Oban (14 ans d'âge)	
↳ Lagavulin (16 ans d'âge)	
↳ Glenkinchie (10 ans d'âge)	
Jack Daniel's (4cl)	8€
Baby (2cl)	4€
Ballantines (4cl)	6€
Baby (2cl)	3€

Les bulles

Vouvray Gautier (15cl)	6€
Champagne Gosset Brut (15cl)	10€ ⁵⁰
Champagne Gosset Rosé (15cl)	11€ ⁵⁰

Les cocktails maison

Americano maison (9cl)	8€
Campari 5 cl, Martini rouge 2cl, Perrier 2 cl	
Le Rendez-Vous maison (25cl)	8€
5 cl Gin, 5 cl de Grand Marnier, jus d'orange et coulis de fruits rouges	
Mojito (25cl)	8€
Rhum Havana ambré 5 cl, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe et Perrier	
Spritz (25cl)	8€
Aperol 6 cl, Prosecco 10 cl, Perrier	

Les vins

Les vins blancs

Haut-Poitou AOC - Domaine de la Rôtisserie 100% Sauvignon	20€
Côtes du Roussillon - les vignes de Bilahaut AOC Maison Chapoutier 60% Grenache blanc, 20% Macabeu, 10% Marsanne, 10% Vermentino	5€ 22€
Côteaux du layon AOP - Domaine des Saulaies 100% Chenin	6€ 24€
Viré-Clessé vieilles vignes AOC - Raphael Sallet 100% Chardonnay	6€ 24€
IGP Collines Rhodaniennes Bio - La Combe Pilate Maison Chapoutier 100% Viognier	25€
Pouilly Fumé tradition AOC - Domaine Nicolas Gaudry 100% Sauvignon	30€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€ 22€

Carte des vins d'exception à disposition

Les vins rouges

Haut Poitou AOC - Domaine de la Rôtisserie 100% Cabernet franc	20€
Chinon AOC - Marc Brédif 100% Cabernet franc	5€ 22€
Côtes du Roussillon Bio AOC - Mas Amiel 80% Grenache, 20% Syrah	24€
Saumur Champigny AOC - Domaine de Nerleux 100% Cabernet franc	25€
Bordeaux AOC - Le B par Maucaillou Les notables de Maucaillou 45% Cabernet Sauvignon 43% Merlot, 12% Cabernet franc	25€
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOP Domaine Moillard-Thomas 100% Pinot noir	6€ ⁵⁰ 28€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€ 22€

Les vins rosés

Côte de Provence - Vallombrosa AOC - GFA Vallombrosa 80% Cinsault, 4% Mourvèdre, 8% Syrah et 8% Grenache	6€ 25€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€ 22€

Les effervescents

Vouvray Pétillant 100% Chenin	20€
Champagne Leseurre 100% Pinot Noir	40€
Champagne Gosset brut 43% Chardonnay, 42% Pinot noir, 15% Pinot meunier	60€

Tonic Hibiscus Bombay (25cl)	8€
Gin Blackberry 5 cl, Schweppes Hibiscus 20 cl	
Tonic Poivre rose Generous (25cl)	8€
Gin Français 5 cl, Schweppes Pink Pepper 20 cl	

Les bières pression

Grimbergen	25cl 33cl
	4€ ²⁰ 5€ ⁵⁰
Bière du mois	4€ 5€

Les bières bouteille

Blonde bio Montmorillon (33cl)	5€
XO beer (33cl)	7€

Les eaux minérales

Evian	1L 0,5L
	4€ 3€
Badoit	4€ ²⁰ 3€ ²⁰
Ferrarelle	4€ ⁵⁰ 3€ ⁵⁰

Les sodas

Fuze Tea (25cl)	3€ ⁵⁰
Coca Cola / Coca Zéro (33cl)	3€ ⁵⁰
Badoit Rouge (33cl)	3€ ⁵⁰
Orangina (25cl)	3€ ⁵⁰
Schweppes tonic (25cl)	3€ ⁵⁰
Limonade (25cl)	3€
Jus de fruits Milliat (25cl) orange, tomate, abricot, ananas, fraise, pomme	5€

Les cocktails sans alcool

Cocktail maison (25cl)	5€
Jus de fruits sans alcool maison	

Les boissons chaudes

Café, Décaféiné (5cl)	2€
Café, Décaféiné double (10cl)	4€
Thé ou infusion (18cl)	
Coffret de thés et d'infusions à votre disposition	3€ ⁵⁰