

# À partager !

Planche de charcuterie fine Ibérique (saucisson / chorizo / jambon et terrine au piment d'Espelette)	18€
Crevettes croustillantes sauce aigre douce (6 pièces)	11€
Croquettes de foie de veau croustillantes, mayonnaise moutarde à l'ancienne	9€

## Les boissons

### Les apéritifs

Ricard (2cl)	4€
Porto rouge ou blanc (6cl)	4€ <sup>50</sup>
Pineau des Charentes "Normandin-Mercier rosé ou blanc (6cl)	6€
Le Vermouth (6cl)	4€ <sup>50</sup>
↳ Vermouth rouge	
↳ Vermouth blanc	
↳ Vermouth extra dry	
Suze (4cl)	4€ <sup>50</sup>
Kir vin blanc (12cl)	5€
Kir pétillant maison (12cl)	8€ <sup>00</sup>
Alliance, Bordeaux, crème de fruits	
Kir Impérial (12cl) Champagne Veuve Cliquot Réserve, crème de fruits	15€
Single malt (4cl)	11€
Baby (2cl)	5€ <sup>50</sup>
↳ Dalwhinnie (15 ans d'âge)	
↳ Lagavulin (16 ans d'âge)	
<b>Whisky Français M&amp;B SPIRITS distillerie du Poitou</b>	
↳ BAILLARGEGAIL "single malt tourbé	
Jack Daniel's (4cl)	8€
Baby (2cl)	4€

### Les digestifs

Rhum arrangé maison (4cl)	5€
Rhum Don Papa (4cl)	9€
Rum Diplomatico (4cl)	10€
Zacapa 23 d'âge (4cl)	15€
<b>Cognac Maison Normandin Mercier</b>	
Cuvée 150 ans (4cl)	18€
Fine champagne (4cl)	15€

### Les bulles

Vouvray Gautier (15cl)	8€
Champagne Veuve Clicquot Réserve (15cl)	15€

### Les cocktails maison

Americano maison (9cl)	11€
Campari 5 cl, Vermouth rouge 2 cl, eau gazeuse 2 cl	
Le Rendez-Vous maison (25cl)	11€
3 cl de gin 2 cl de grand marinier 5 cl de citron vert 15 cl de jus exotique	
Mojito (25cl)	11€
Rhum Havana ambré 5 cl, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe et eau gazeuse	
Mojito fruits rouges (25cl)	11€
Rhum Havana ambré 5 cl, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, fruits rouges et eau gazeuse	
Spritz (25cl)	11€
Mionetto Aperitivo 6 cl, Prosecco 10 cl, eau gazeuse	

Spritz Saint Germain (25cl)	11€
Saint Germain 5 cl, Prosecco 10 cl, eau gazeuse	
June Spritz (25cl)	11€
4 cl June pêche 18 cl de prosecco 3 cl d'eau pétillante	
Gin fizz (25cl)	11€
4 cl de gin, 10 cl de jus de citron 20 cl de schweppes	
Pina colada (25cl)	11€
4 cl de rhum, crème de coco et 20 cl de jus d'ananas	
La Margarita (20cl)	11€
3 cl tequila, 2 cl de triple sec, 15 cl jus de citron vert	




### Les bières pression

	25cl	33cl	50cl
Grimbergen	4€ <sup>50</sup>	5€ <sup>80</sup>	7€ <sup>80</sup>
Bière du mois	4€ <sup>50</sup>	5€ <sup>80</sup>	7€ <sup>80</sup>

### Les bières bouteille

IPA Bio de Montmorillon (33cl)	8€
--------------------------------	----

### Au fil de l'eau

	0,75L
Chateldon 	6€
Eau aquachiar*  micro-filtrée plate	3€ <sup>50</sup>
Eau aquachiar*  micro-filtrée gazeuse	3€ <sup>50</sup>

\* Démarche éco responsable kilomètre 0

### Les sodas / Les Jus

Les sodas (25cl)	3€ <sup>80</sup>
Fuze Tea, Orangina, Schweppes tonic, Limonade	
Les sodas (33cl)	3€ <sup>80</sup>
Coca Cola / Coca Zéro, Badoit Rouge	
Jus de fruits ANDROS « le fruit signature » (25cl)	5€ <sup>50</sup>
Orange yuzu, abricot romarin, pomme verveine	

### Le cocktail sans alcool

Paradise dream (25cl)	7€ <sup>50</sup>
20 cl de jus d'ananas 5 cl cascade de saveur fraise, framboise 1 pêche blanche	
Caribbean SUN (25cl)	7€ <sup>50</sup>
20 cl de jus d'exotique, 5 cl de saveur kiwi et orange	
Coconut King (25cl)	7€ <sup>50</sup>
20 cl de jus d'ananas, 5 cl de délices des îles à la crème de coco	
Peace and love (25cl)	7€ <sup>50</sup>
20 cl de jus d'orange, 5 cl parfum tequila jasmin, violette & hibiscus	

### Les boissons chaudes

Café, Décaféiné (5cl)	2€ <sup>50</sup>
Café, Décaféiné double (10cl)	4€ <sup>80</sup>
Thé ou infusion (18cl)	4€
Coffret de thés et d'infusions à votre disposition	



## Les entrées

	Velouté de pois cassés, bœuf confit au vin rouge et oignons blancs	14€
●	Foie gras mi-cuit de la maison « Chez Morille » gelée pommes-coings brioche parisienne	18€
● V	Œuf de ferme mollet croustillant, girolles, émulsion de pommes de terre fumées	15€
	Tartelette sablée parmesan, artichauts rôtis, saumon gravellax	16€

## Les incontournables Végétariens

V	Burger végé galette de légumes mayonnaise piment d'Espelette, Saint Nectaire et oignons frits	16€
V	Choux fleurs rôtis au curry Breton, condiment ail noir et gojis	16€

## Les poissons

	Poulpe grillé au beurre persillé, mogettes de Vendée au jus de veau corsé	25€
	Ravioles de homard de notre chef Gaétan, et bisque flambée au Cognac de la maison Normandin, champignons Shitaké	27€
●	Filet de dorade royale grillée, carottes fanes rôties et champignons croustillants	24€
	Saumon grillé, poireaux aux algues Nori, sauce au vin Jaune	22€
	Fish and chips sauce tartare	18€

## Les Viandes

	Burger : pain feuilleté, steak de bœuf Français 170g, mayonnaise condimentée, oignons frits, roquette, Saint Nectaire, bacon croustillant	18€
	Tartare de bœuf Charolais au couteau et condiments, frites maison	18€
●	Magret de canard, carottes fanes et champignons sauvages ( <i>option foie gras poêlé 6€</i> )	24€
	Rognons de veau flambés au Cognac, écrasé de pommes de terre et pépites de foie gras poêlées	25€
	Ris de veau laqué, cèpes poêlés et grenailles fondantes	28€

## Les fromages

	Assiette de fromages	9€50
	Saint-Marcelin 80gr ( <i>Laetitia Gaborit Meilleur ouvrier de France</i> )	7€50
	Planche de 4 fromages à partager	18€

## Les desserts

	Café ou Rhum arrangé gourmand: <i>cookie, rocher coco, pâte de fruit maison, bonbon chocolat, macaron</i>	11€
	Champagne gourmand : <i>cookie, rocher coco, pâte de fruit maison, bonbon chocolat, macaron</i>	20€
	La cacahuète en trompe l'œil	11€
●	Poire pochée, sésame et glace vanille Tonka	10€
●	Chou craquelin profiterole, coulis de chocolat	9€
	Figues rôties, palet Breton et sorbet yaourt	9€

● Plat proposé dans le menu Au fil du temps    V Plat végétarien

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

LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE  
PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

# AU fil du temps

Hors supplément

38€

Foie gras mi-cuit de la maison « Chez Morille » gelée pommes-coings brioche parisienne

(Supplément 6€)

ou

Œuf de ferme mollet croustillant, girolles, émulsion de pommes de terre fumées



Filet de dorade royale grillée, carottes fanes rôties et champignons croustillants

ou

Magret de canard, carottes fanes et champignons sauvages

(Option foie gras poêlé 6€)



Chou craquelin profiterole, coulis de chocolat

ou

Poire pochée, sésame et glace vanille Tonka

## L'Ardoise

le midi, du lundi au samedi

Entrée - Plat - Dessert 22€90

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 17€90

Plat 15€90

## Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

Plat - Dessert - Boisson

14€



## La table du chef

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

en 5 services 59€ avec accord mets & vins 83€

De 4 à 10 personnes **sur réservation uniquement**



## Les Vins blancs

	12cl	75cl
Côtes du Rhône Domaine Moreau » <i>Marsanne, Roussanne, Viognier</i>	6€	25€
Sauvignon AOC haut poitou – Domaine de Villemont <i>100% sauvignon blanc</i>	5€ <sup>50</sup>	24€
'S' Domaine Ampelidae IGP Val de Loire <i>100% Sauvignon</i>	5€ <sup>50</sup>	24€
IGP Gascogne Villa chambre d'amour moelleux <i>Gros Manseng sauvignon</i>	6€	25€
Paon Perché « cuvée verticale » bio Vin de France (Jaunay-Marigny) <i>85% Sauvignon blanc, 15% Sauvignon gris</i>		42€
Ardèche IGP Granges de Mirabel Bio <i>100% Viognier</i>	7€	28€
AOC Mâcon-Lugny Les Crays - Maison Joseph Drouhin <i>100% Chardonnay</i>	8€	30€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€	25€

## Les Vins rouges

'K' Domaine Ampelidae IGP val de Loire <i>100% Cabernet franc</i>	5€ <sup>50</sup>	24€
Chinon rouge Marc Bredif <i>100% Cabernet franc</i>	6€	26€
Languedoc Baron D'Oppia <i>40% Syrah, 40% Grenache, 20% Carignan</i>	5€	22€
Graves «Château LANGLET» <i>80% Merlot, 20% Cabernet sauvignon</i>	9€	35€
Crozes Hermitage Petite ruche - Maison Chapoutier <i>100% Syrah</i>	9€	32€
Château Le Puy Emilien Bordeaux vin de france <i>85% Merlot, 15% Cabernet sauvignon</i>		42€
Sancerre Comte Lafond <i>100% Pinot noir</i>		51€
Haut-Medoc château Sociando-Mallet <i>Cabernet sauvignon, 55% Merlot, 40% Cabernet franc 5%</i>		60€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€	25€

## Les Vins rosés

Jolie terre IGP méditerranée <i>Syrah, Grenache</i>	5€	25€
Minuty M Côtes de Provence <i>Semillon, Rolle, Ugny blanc</i>	8€	32€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€	25€

## Les Champagnes

Veuve Clicquot Brut réserve privé	70€
Moët & Chandon rosé	70€