

*Entrées froides*

Salade de saison	5.90 €
« Jouta de calyon » fondantes en salade	8.50 €
Croustillant de reblochon à la compote de figues	8.50 €
Assiette de charcuterie de pays	8.50 €
Terrine de chevreuil aux noisettes	9 €
Foie gras de canard mi-cuit maison & ses toasts	14 €
Salade de sandre aux champignons des bois	12.90 €
Brochette de Saint-Jacques à la graine de pavot	13 €
Huîtres de Marennes Oléron « Fines de Clair » n°2	
La demi-douzaine	10 €
La douzaine	17 €

*Entrées chaudes*

Douze escargots de Bourgogne à l'ail	10 €
Aumônière de joues de loup de mer	12.90 €
Soupe de poisson à la méditerranéenne (Croûtons, fromage, sauce rouille)	8 €

*Spécialités*

Escalopine de foie gras à la confiture d'oignons rouges	16 €
Quenelles de brochet aux fruits de mer	14.90 €
Moule de Bouchot de Normandie marinière <i>Et son assiette de frites</i>	11.50 €

**prix nets**

*1 : viande origine : France*

*Poissons*

Dos de cabillaud aux champignons	14.90 €
Filet de rouget et sa purée d'aubergine	15.90 €
Filet de daurade royale à l'huile vierge	18.90 €

*Viandes*

Bourguignon de joues de porc	14 €
Tournedos de canard au poivre de Sechouan	14.90 €
Tartare de bœuf <sup>1</sup> , frites & salade	15.50 €
Cuisse de lapin au cidre et pommes	15.90 €
Mignon de veau pané au parfum de romarin	17 €
Faux-filet de bœuf poêlé ou grillé <sup>1</sup>	17 €
Faux-filet de bœuf forestière <sup>1</sup>	18 €
Faux-filet de bœuf aux morilles <sup>1</sup>	20 €
Tournedos de bœuf poêlé ou grillé <sup>1</sup>	23 €
Tournedos de bœuf forestière <sup>1</sup>	24 €
Tournedos de bœuf aux morilles <sup>1</sup>	27 €

*Traditionnel*

Tartiflette du Gourmand <i>Et sa garniture : charcuterie de pays, salade verte</i>	16.90 €
---	---------

*prix nets*

*1 : viande origine : France*

**Menu Découverte**

Soupe de poisson à la méditerranéenne

Ou

Assiette de charcuteries de pays

Ou

Terrine de chevreuil aux noisettes

Ou

6 escargots de Bourgogne à l'ail

Ou

Croustillant de reblochon à la compote de figues

.....

Faux-filet de bœuf poêlé ou grillé<sup>1</sup>

Ou

Bourguignon de joues de porc

Ou

Dos de cabillaud aux champignons

Ou

Cuisse de lapin au cidre et pommes

.....

Nougat glacé

Ou

Crème brûlée à la vanille, au caramel d'agrumes

Ou

Choix de glaces ou sorbets

Ou

Charlottine Poires & Chocolat

Ou

Crumble pommes - rhubarbe - fruits rouges

**26 €**

***prix nets***

*1 : viande origine : France*

**Menu Plaisir**

Foie gras de canard mi-cuit maison

Ou

Marmite de Moules de Bouchot Marinière (sans frites)

Ou

6 Huîtres de Marennes Oléron n°2

Ou

Salade de sandre aux champignons des bois

.....

Filet de rouget et sa purée d'aubergines

Ou

Mignon de veau pané au parfum de romarin

Ou

Faux-filet de bœuf forestière<sup>1</sup>

Ou

Tournedos de canard au poivre de Sechouan

.....

Croustillant à la banane flambée au rhum

Ou

Feuilleté aux pommes caramélisées et Calvados

Ou

Profiteroles au chocolat, glace vanille

**36 €**

***prix nets***

*1 : viande origine : France*

**Menu Prestige**

Escalopine de foie gras à la confiture d'oignons rouges

Ou

12 Huîtres de Marennes Oléron n°2

Ou

Brochette de Saint-Jacques à la graine de pavot

.....

Tournedos de bœuf aux morilles<sup>1</sup>

Ou

Filet de daurade royale à l'huile vierge

.....

Assiette de fromages (trois sortes)

Ou

Fromage blanc à la crème

.....

Assiette gourmande Prestige

**45 €**

***prix nets***

*1 : viande origine : France*

*Fromages*

Fromage blanc à la crème	3.90 €
Assiette de fromages (3 sortes)	6 €

*Desserts*

Le Café Gourmand ( <i>café &amp; 4 petites douceurs</i> )	5.00 €
<i>Le café seul 1.50€ - les 4 douceurs seules 3.50€</i>	
Nougat glacé	5.90 €
Crème brûlée à la vanille, au caramel d'agrumes	4.90 €
Assiette gourmande	9.50 €
Charlottine Poires & Chocolat	6.50 €
Profiteroles au chocolat, glace vanille	6.90 €
Croustillant à la banane flambée au rhum	8.50 €
Feuilleté aux pommes caramélisées et Calvados	7.90 €
Crumble pommes - rhubarbe - fruits rouges	6.90 €
Choix de glaces et sorbets	4.50 €
<i>Vanille, framboise, citron vert, banane, cassis, café, rhum-raisins,</i>	
<i>Chocolat, chartreuse, myrtille</i>	

*Apéritifs & Digestifs*

Ricard (4 cl)	2.50 €
Kir cassis (10 cl)	3 €
Kir Royal (10 cl)	5 €
Martini rosé, blanc ou rouge (4 cl)	4 €
Campari (4 cl)	4 €
Whisky (4 cl)	5 €
Whisky baby (2 cl)	3 €
Porto rouge ou blanc (4 cl)	4 €
Coupette de Champagne (6 cl)	4 €
Coupe de Champagne (10 cl)	5 €
Suze (4 cl)	4 €
Chartreuse verte ou jaune (4 cl)	6 €
Kirsch (4 cl)	6 €
Poire William (4 cl)	6 €
Marie Brizard (4 cl)	6 €
Baileys (4 cl)	6 €
Cognac (4 cl)	6 €
Cointreau (4 cl)	6 €
Calvados (4 cl)	6 €
Quetsches (4 cl)	6 €
Armagnac (4 cl)	6 €

*Boissons chaudes & froides*

Café (décaféiné possible)	1.5 €
Grand café, grand déca	3 €
Thé nature ou infusion	2.50 €
Jus de fruits (orange, ananas, poire, pamplemousse, tomate, abricot)	3 €
Coca-cola	3 €
Schweppes	3 €
Bitter	3 €
Orangina	3 €

<b>Eaux minérales</b>	<b>50 cl</b>	<b>1 L</b>
San Pellegrino	2 €	
Badoit, Evian, Vittel	2 €	3.50 €

*prix nets*

*l : viande origine : France*