

## LES ENTRÉES

Gaspacho tomate	6,00€
<b>Crumble d'avocat au crabe</b> sauce curry <i>Possible sans crabe</i>	9,00€
<b>Saumon gravlax</b> , pickles de betteraves, crème d'aneth	16,00€
Terrine de <b>foie gras</b> (80g)	24,00€

## LES TARTINES

<b>Tartine montagnarde</b> Saint Nectaire fermier, reblochon, lard	16,00€
En demi part ( <i>sans frites</i> )	7,50€
<b>Tartine avocat mozza cumin</b>	16,00€
En demi part ( <i>sans frites</i> )	7,50€
<b>Bruschetta légumes de saison et mozzarella</b>	16,00€
En demi part ( <i>sans frites</i> )	7,50€

Accompagnés de frites et de salade verte

## LES SALADES

<b>La périgourdine</b> Foie gras, gésiers, pommes de terre	25,00€	15,00€
<b>La terre et mer</b> Foie gras, langoustines, jambon cru, gravlax de saumon	25,00€	15,00€
<b>Salade caesar</b> Volaille, parmesan, croûtons, sauce caesar	16,00€	11,00€
<b>Salade de chèvre chaud - jambon</b>	17,00€	12,00€

Toutes nos salades sont accompagnées de tomates, oeufs, salades et croûtons

<b>Poke bowl thon</b> Céréales, wakamé, tataki de thon, pickles de légumes	19,00€
<b>Poke bowl boeuf</b> Céréales, wakamé, tataki de boeuf, pickles de légumes, vinaigrette à la grenade	20,00€
<b>Poke bowl végété</b> Céréales, avocat, mozza, fèves de soja, cacahuètes, wakamé, pickles de légumes	17,00€

## CÔTÉ MER

<b>Assiette de l'ecailleur</b> 3 Huitres / 3 Langoustines (10/15) / Crevettes / Bulots	16,00€		
<b>Plateau des cloîtres</b> 6 Huitres / 6 Langoustines (10/15) / Crevettes / Bulots	35,00€		
<b>Huitres Marennes Oléron N°3</b>			
Les 6	12,00€ / Les 9	17,00€ / Les 12	22,00€
<b>Langoustines bretonnes</b> (Calibre 10/15)			
Les 6	12,00€ / Les 9	18,00€ / Les 12	23,00€
<b>Crevettes roses mayonnaise</b> (10 pièces)	11,00€		
<b>Bulots mayonnaise</b>	8,00€		

## LES MOULES - FRITES

Marinières	13,00€
Curry	14,00€
Roquefort	14,00€

## LES POISSONS

<b>Petites seiches</b> sautées en persillade	17,00€
<b>Filet de lieu noir</b> au beurre citronné	17,00€
<b>Filet de loup</b> sauce vierge	18,00€
<b>Gambas</b> au gingembre et citron vert	18,00€
<b>Tataki de thon</b>	20,00€

Nos poissons sont accompagnés au choix de riz, de pommes vapeur, de pâtes ou ratatouille.

## LES VIANDES

<b>Brochette de dinde</b> au curry	17,00€
<b>Onglet de boeuf</b> 180 g	20,00€
<b>Entrecôte de bœuf grillée</b> 200 g	23,00€
<b>Tartare de bœuf</b>	
Classique	20,00€
Italien (tomates séchées + mozza burrata)	22,00€
<b>Tataki de boeuf</b> au soja	22,00€
<b>Poitrine de porcelet</b>	17,00€
<b>Brochette d'Andouillette de Troyes</b> , moutarde à l'ancienne	17,00€
<b>Confit de canard</b>	17,00€
<b>Côtelettes d'agneau</b> au thym	20,00€

Sauce au choix : moutarde à l'ancienne, poivre, roquefort ou piquante. Nos viandes sont accompagnées au choix : de frites, pâtes ou ratatouille. Toutes nos viandes sont d'origine française ou U.E.

## BURGERS - PATES - RISOTTO

<b>Burger classique</b> Steak haché, tomates, cornichons, oignons confits, lard fumé, cheddar	17,00€
<b>Burger au poulet</b> , mozza, sauce barbecue	17,00€
<b>Burger végétarien</b> Base d'un «classique» sans steak haché, sans lard fumé et avec des légumes	16,00€
<b>Burgerflette au Curé Nantais</b> Pommes de terre, steak haché, curé nantais, lard	20,00€
<b>Pâtes à la carbonara</b>	16,00€
<b>Pâtes au roquefort</b>	16,00€
<b>Risotto forestier</b>	17,00€

## MENU

*Sauf vendredi soir, week-end, veilles et jours fériés*

Entrée + plat	16,00€
Plat + dessert	16,00€
Entrée + plat+ dessert	18,00€

### ENTRÉE

Salade méli-mélo  
Salade verte, dés de jambon et gouda, tomates, oeuf  
ou  
Gaspacho tomate  
ou  
Entrée du jour  
(voir ardoise)

### PLAT

Filet de lieu noir au beurre citronné  
ou  
Pâtes au roquefort  
ou  
Brochette de dinde au curry  
ou  
Plat du jour  
(voir ardoise)

### DESSERT

Panna cotta  
nature ou fruits rouges  
ou  
2 boules de glaces (au choix)  
ou  
Dessert du moment  
*Supplément café gourmand +3,00€  
Supplément thé gourmand +4,00€*

## PETITE CANAILLE 10€

*Jusqu'à 10 ans - Boisson comprise*

### PLAT

Steak haché  
ou  
Nuggets de poulet  
ou  
Burger classique  
(Steak haché, tomates, cornichons, oignons confits, lard fumé, cheddar)  
Accompagnements : frites, pâtes ou riz

### DESSERT

Crêpe au sucre  
ou  
1 boule de glace (au choix)

## MENU

25€

Entrée + plat + dessert

### ENTRÉE

Salade Caesar  
ou  
Crumble d'avocat au crabe  
*\* Possibilité sans crabe*

Bruschetta de légumes de saison  
et mozzarella  
ou  
Panaché crevettes roses / bulots

### PLAT

Brochette d'Andouillette de Troyes  
ou  
Risotto forestier  
ou  
Cuisse de canard confite  
ou  
Petites seiches sautées  
en persillade  
ou  
Poitrine de porcelet  
laqué au miel

### DESSERT AU CHOIX

*Supplément café gourmand +1,60€  
Supplément thé gourmand +2,60€*

## MENU

35€

Entrée + plat + dessert

### ENTRÉE

Tataki de boeuf au soja  
ou  
Saumon gravlax  
Pickles de betteraves, crème d'aneth  
ou  
Assiette des Cloîtres  
(2 Huitres, 2 Langoustines, 2 Crevettes, 2 Bulots)  
ou  
Salade périgourdine  
(Foie gras, gésiers, pommes de terre)

### PLAT

Gambas  
ou  
Onglet de boeuf  
ou  
Filet de loup sauce vierge  
ou  
Côtelettes d'agneau au thym

### DESSERT AU CHOIX

## LES DESSERTS

<b>Dessert du moment</b>	5,00€
<b>Assiette de fromages</b> Chèvre, Saint Nectaire, Morbier, Tomme de vache	6,50€
<b>Panna Cotta</b> nature ou fruits rouges	5,00€
<b>Brioche perdue</b> au caramel beurre salé et sa glace vanille	7,00€
<b>Crème brûlée à la vanille</b>	7,00€
<b>Profiteroles au chocolat</b>	7,00€
<b>Crêpe</b> Sucre	5,50€
Nutella, chocolat chaud, caramel beurre salé	6,50€
<b>Café ou thé gourmand</b> Crème brûlée, panna cotta, gâteau Nantais, macaron, cannelé	7,00€
<b>Dijo gourmand</b> Mentilla ou Cognac aux amandes	12,00€

## LES COUPES DE GLACES

<b>La coupe spéculos</b> Glace spéculos, chocolat chaud, brisure de spéculos, chantilly	7,00€
<b>Dame blanche</b> 3 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7,00€
<b>La coupe cloître</b> Yaourt, caramel, petit beurre	7,00€
<b>Liégeois trois chocolats</b>	7,00€
<b>Café liégeois</b> avec liqueur de café	7,00€
<b>Caramel liégeois</b>	7,00€
<b>Le colonel</b> Sorbet citron, vodka	7,00€
<b>L'after Eight</b> Glace menhe, peppermint	7,00€
<b>La coupe cubaine</b> Glace ananas, rhum arrangé.	7,50€

## LES GLACES ET SORBETS

### Glaces artisanales

Supplément  
sauce ou  
chantilly

1 BOULE 1,70€  
2 BOULES 3,30€  
3 BOULES 4,60€

Vanille - Fraise - Cassis noir - Chocolat noir - Chocolat blanc - Chocolat au lait - Menthe chocolat - Citron vert - Passion - Framboise - Poire Williams - Rhum raisin - Ananas - Pistache - Caramel beurre salé - Café Spéculos - Cookies - Bounty - Petit beurre



## LES BIÈRES

PRESSIONS	33 cl	50 cl	BOUTEILLES	33 cl
Panaché	3,50€	5,40€	Chouffe (sans alcool)	4,50€
Monaco	3,70€	5,80€	Desperados	4,50€
Budweiser	3,70€	5,80€	Duvel Tripel Hop I.P.A	6,50€
Hoegaarden Blanche	4,70€	6,80€	Chouffe Brune	6,50€
Leffe Blonde	5,00€	7,80€	Licorne Black	4,80€
Kwak ambrée	5,50€	9,00€	Mort-Subite Kriek Rouge	5,50€
Picon Bière	4,50€	8,80€	Furie Douce Triple, Blonde, I.P.A ou Brune (Bière de Clessé)	4,50€
Supp sirop ou tranche	0,20€		Zone B Blonde (Bière de Bressuire)	4,50€

## LES ALCOOLS

Ricard / Pastis (2cl)	2,20€	Malibu (4cl)	4,50€
Suze (4cl)	3,00€	avec sirop ou jus de fruits	
Martini rouge ou blanc (4cl)	3,00€	Téquila «Olmega» (4cl)	4,50€
Porto rouge ou rosé (4cl)	5,00€	Vodka «Lim» Française (4cl)	5,00€
Porto blanc (4cl)	3,80€	Whisky coca «Ballantines» (4cl)	5,00€
Pineau rouge ou blanc (4cl)	4,00€	Cuba Libre (4cl)	6,00€
Kir pétillant (14cl)	4,00€	Rhum ambré, coca, citron vert	
Cassis / Framboise / Mûre / Pêche / Fraise		Gin Tonic «Bombay Saphir» (4cl)	6,50€
Cassis vin blanc (14cl)	4,00€	Cognac Shweppes agrumes (4cl)	6,50€
		Coupe de champagne (14cl)	9,00€

## WISKIES

Bellovoye (4cl)	7,00€
Triple malt finition Sauternes	
Bellovoye (4cl)	10,00€
Triple malt finition Tourbé	
Ballantines (4cl)	5,00€
Jameson (4cl)	6,00€
Four Roses small Batch (4cl)	6,00€
Jack Daniel's (4cl)	6,50€
Chivas Régal Extra 12 ans (4cl)	8,00€
Nikka Whisky Japonnais (4cl)	9,00€
Tormore 16 ans (4cl)	10,00€

## DIGESTIFS

Liqueurs Cassis / Framboise / Pêche / Mûre / Fraise (4cl)	3,00€
Eau de vie Mirabelle / William (4cl)	4,00€
Bailey's (4cl)	4,00€
Distillerie Vignaud Mentilla / Camok / Caramel (4cl)	4,50€
Get 27 ou 31 / Menthe Pastille / Grand Marnier (4cl)	4,50€
Calvados Beau Jour (4cl)	4,50€
Armagnac vanillé (4cl)	6,00€
Cognac Martell 1 <sup>er</sup> Assemblage (4cl)	8,00€

## LES BOISSONS CHAUDES

Café	1,60€	Thés Folliet	2,60€
Décaféiné	1,80€	Demandez notre carte pour les parfums	
Café crème	1,80€	Infusions Folliet	2,60€
Décaféiné crème	2,00€	Demandez notre carte pour les parfums	
Grand café crème	3,50€	Grog	6,00€
Grand décaféiné crème	3,70€	Irish Coffee	7,50€
Grand café	3,00€		
Grand décaféiné	3,20€	Latté Macchiato	4,80€
Cappuccino	3,50€	Nature, noisette, caramel, spéculos, vanille, tiramisu, pain d'épices	
Chocolat chaud	4,20€		
Chocolat Viennois	4,80€		
Café Viennois	4,80€		

## LES SOFTS

	25 cl	33 cl
Lait froid avec ou sans sirop / Limonade	2,50€	
Diabolo	3,00€	
Coca / Coca Zéro / Orangina	3,00€	
Schweppes Tonic / Schweppes Agrmues	3,00€	
Perrier / Vittel Sirop	3,00€	
Fuzetea Pêche / Jus de fruits «Rauch»	3,00€	
(Orange, ananas, A.C.E, abricot, tomate, jus de fraise)		
Jus de pomme naturel «Les Jardins de l'Orbrie»	4,20€	
Supplément sirop ou tranche	0,20€	
Sirop	2,50€	
(Citron, citron zeste, fraise, grenadine, menthe, orgeat, pêche, violette, anis, banane/kiwi, cerise, framboise, cassis, thé pêche)		
	50 cl	1 L
Eau pétillante	3,50€	5,50€
Vittel	3,50€	5,50€

## NOS PRODUCTEURS

Une cuisine faite maison c'est aussi une cuisine locale. Mettre à l'honneur les producteurs locaux, travailler des produits frais, privilégier le produit.

Grainelis - 79100 TAIZE-MAULAIS
Elevage de l'Hermitage - 79300 CHAMBROUTET
Fromagerie Dessevre - 79150 ARGENTONNAY
Le Petit Trèfle - 79300 BRESSUIRE
Natura Boeuf - 79600 AIRVAULT
Boulangerie Labergis - 79300 BRESSUIRE
EARL Thomas Christophe
GAEC Chevrefeuille - 79300 BRESSUIRE
Les Jardins de l'Orbrie - - 79300 BRESSUIRE

Prix net - Service compris - 05/2024 - Lau Rine Graphiste Bressuire



## LES COCKTAILS

Lillet Rosé Tonic	6,00€
Americano (Vermouth rouge, Campari, Soda)	6,00€
Caiprinha (Sucre de canne, Citron vert, Cachaça)	6,50€
Téquila Sun Rise (Jus d'orange, Téquila, Sirop de grenadine)	7,00€
Spritz (Apérol, Prosecco, Rondelle d'orange)	7,50€
Spritz au Limoncello (Limoncello, Prosecco, Rondelle de citron)	7,50€
Sex on the Beach (Vodka, jus de framboise et ananas, liqueurs de mûre et pêche, sirop de cerise)	8,00€
Mojito (Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Rhum Havana, Perrier, Angostura)	8,00€
Mojito fraise (+ purée de fraise)	9,00€
Mojito passion (+ purée de passion)	9,00€

## LES MOCKTAILS

Soft Mojito (Menthe fraîche, citron vert, sirop de Mojito, sirop de Rhum, Perrier)	6,00€
Soft Mojito fraise (+ purée de fraise)	6,50€
Soft Mojito passion (+ purée de passion)	6,50€
Cocktail de jus de fruits (Jus de mangue, pomme, sirop de grenadine)	5,50€
Spritz Venezia (Rondelle d'orange)	5,50€

## À PARTAGER

Planche de fromages	14,00€
Planche cochonnaille	14,00€
Planche mixte (cochonnaille + fromages)	14,00€
MAXI PLANCHE	23,00€
Terrine de foie gras	24,00€
Bouquet de crevettes roses (10 pièces)	11,00€
Huîtres Marennes Oléron N°3	
Les 6	12,00€ / Les 9
	17,00€ / Les 12
	22,00€

## LES VINS

VINS BLANCS	Au verre		Au pichet		A la bouteille	
	14 cl	25 cl	50 cl	37,5 cl	75 cl	
Colombelle Original - IGP Gascogne	3,00€	6,50€	13,00€			19,50€
Entre 2 Mers - AOP Bordeaux						16,00€
Viognier le Versant - IGP						19,00€
Chardonnay - IGP Pays d'Oc	4,00€	7,00€	14,00€			21,00€
Côteau du Layon - AOC Moelleux	5,00€	8,00€	16,00€			24,00€
Saumur (100% Chenin) - AOP						24,00€
Reuilly - AOC	5,00€	8,50€	17,00€			26,00€
Pouilly Fumé - AOC	6,00€	9,00€	18,00€			27,00€

## VINS ROSÉS

Bordeaux Rosé - AOP						16,00€
Côtes de Provence - AOP						17,00€
Luberon - AOP						18,00€
Moment de plaisir - IGP Pays d'Oc	3,00€	6,50€	13,00€			19,50€
Cabernet d'Anjou - AOP	4,00€	7,00€	13,00€			21,00€
Insolence (Méditerranéen) - IGP	4,00€	7,00€	14,00€			21,00€
Coteaux Varois en Provence - AOP	4,00€	7,00€	14,00€			21,00€
Reuilly Pinot Gris - AOC					14,00€	26,00€

## VINS ROUGES

Anjou «La Gachère» - AOP				11,00€	16,00€
Syrah le Versent - IGP					19,00€
Côtes du Rhône Bio - AOC					21,00€
Cuvée Elysique - IGP Pays d'Oc					21,00€
Viento sur Malbec (Argentin)					21,00€
St Nicolas de Bourgeuil - AOC				14,00€	23,00€
Côtes de Bourg - AOC	4,50€	7,50€	15,00€		23,00€
Pécharmant (Bergerac) - AOP					23,00€
Lambrusques Bio (Terrasse du Larzac) - AOC	5,50€	8,00€	16,00€		24,00€
Graves - AOP					26,00€
Primitivo Bio (Italien)					26,00€
Saumur Champigny (Vieilles Vignes) - AOP	6,00€	9,00€	18,00€		27,00€
Montagne St Emilion (Château La Couronne) - AOC				18,00€	32,00€
Pessac Léognan - AOC					34,00€
Crozes Hermitage - AOP					38,00€
Notre sélection du moment	6,00€	9,00€	17,00€		

## BULLES

Champagne Paul Romain - 75 cl	50,00€
Crémant de Loire Domaine Bodineau - 75 cl	24,00€