



LES DESSERTS

Dessert du moment (Sauf week-end et jours fériés)	7,00€
Assiette de fromages	6,50€
Paris Brest au praliné noisette	7,00€
Crumble pommes/bananes	7,00€
Poire pochée belle Hélène	7,00€
Brioche perdue	7,00€
au caramel beurre salé et sa glace vanille	
Crème brûlée à la vanille	7,00€
Profiteroles au chocolat	7,00€
Panna Cotta au kiwi	6,50€
Café ou thé gourmand	7,00€
Suppléments : Café : +1,60€ menu à 24€ / Thé : +2,60€ menu à 24€	
Compris dans le menu à 35€	

LES COUPES DE GLACES

Dame blanche	7,00€
3 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
La coupe cloître	7,00€
Yaourt, caramel, petit beurre	
Liégeois trois chocolats	7,00€
Café liégeois avec liqueur de café	7,00€
Caramel liégeois	7,00€
Le colonel (+2€ menu à 24€)	7,00€
Sorbet citron, vodka	
L'after Eight (+1,50€ menu à 24€)	7,00€
Glace menthe, peppermint	

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
31 route de Poitiers
79100 TAIZE-MAULAIS
grainelis@gmail.com
06 07 94 92 81



Elevage de l'Hermitage
La Boisrelière
79300 CHAMBROUTET
05 49 80 27 21



Fromagerie Dessevre
1, Les Ormeaux
79150 Argentonnay
05 49 65 93 99
06 80 77 94 72



Le Petit Trèfle
Blanchecoudre
79300 Bressuire
05 49 65 23 40



Natura Bœuf
79600 Airvault
06 72 08 97 69



Boulangerie Labergris
12 Pl. des Anciens Combattants
79300 Bressuire
05 49 65 02 74



EARL Thomas Christophe
05 46 85 34 69
06 60 81 59 58
vaninathomas2a@gmail.com



GAEC Chevreuille
79140 Bretignolles
05 49 81 12 49

LES GLACES ET SORBETS



VANILLE
à la vanille bourbon,
au beurre d'échiré
et aux œufs



FRAISE
glace à la fraise



CHOCOLAT NOIR
au cacao Valrhona



YAOURT



CHOCOLAT BLANC
avec copeaux
de chocolat blanc



MENTHE CHOCOLAT
avec copeaux
de chocolat noir Suisse



CHOCOLAT AU LAIT
au chocolat Jivara lacté Valrhona



PETIT BEURRE



CARAMEL BEURRE SALÉ
au sel de Guérande



PISTACHE




CAFÉ
100% pur Arabica



RHUM RAISIN



CASSIS NOIR DE BOURGOGNE
49 % de fruits



BOUNTY
au lait de coco
marbré de chocolat au lait
et copeaux de chocolat



CITRON VERT
27 % de fruits



FRAMBOISE
52 % de fruits



PASSION
41 % de fruits



POIRE WILLIAMS
54 % de fruits

Glaces artisanales

Supplément
sauce ou
chantilly **1,00€**

1 BOULE 1,70€

2 BOULES 3,30€

3 BOULES 4,60€

REJOIGNEZ-NOUS !



REJOIGNEZ-NOUS !

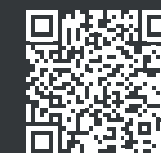


PLANCHE À PARTAGER

Planche de fromages	14,00€
Planche cochonaille	14,00€
Planche mixte cochonaille + fromages	14,00€
MAXI PLANCHE	23,00€
Terrine de foie gras	24,00€
Assiette de cabillaud fumé par nos soins	15,00€

COTÉ MER

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

LES ENTRÉES

Terrine de foie gras (80g)	24,00€
Escargots farcis (beurre persillé à l'ail) les 6	8,00€
Escargots farcis (beurre persillé à l'ail) les 12	14,00€
Cabillaud fumé par nos soins	15,00€
Crumble d'avocat au crabe sauce curry	9,00€
Crumble d'avocat sauce curry	9,00€
Pressé de joue de boeuf , pickles de légumes	8,00€

LES SALADES

La périgourdine	25,00€	15,00€
Foie gras, gésiers, pommes de terre		
La terre et mer	25,00€	15,00€
Foie gras, langoustines, jambon cru, cabillaud fumé		
Salade de croustillant de chèvre au miel	16,00€	11,00€
Salade de pommes de terre tièdes au harengs	16,00€	11,00€

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

LES TARTINES

Tartine montagnarde	15,00€
Saint Nectaire fermier, reblochon, lard	
En demi part (sans frites)	7,00€
Tartine de brie aux noix	14,00€
En demi part (sans frites)	6,50€

Accompagnés de frites maison et de salade verte

POUR LES GOURMANDS

Le PETIT MARCEL rôti	17,00€
Accompagnée de charcuterie et pommes de terre vapeur	
Tartiflette traditionnelle	16,00€
Risotto au poireau , cantal et paprika fumé	17,00€
Pâtes à la carbonara	16,00€
Pâtes au pesto et parmesan	16,00€
Burger classique	16,00€
Steak haché, tomates, cornichons, oignons confits, lard fumé, cheddar	
Burger végétarien	16,00€
Base d'un «classique» sans steak haché, sans lard fumé et avec des légumes	
Burgerflette au Curé nantais	20,00€
Pommes de terre, steak haché, curé nantais, lard	

LES POISSONS

Saint Jaques rôties au butternut, brisure de noisettes	24,00€
Pavé de thon aux sésames et soja	21,00€
Filet de perche	19,00€
farce mousseline citron/curcuma	
Filet de tacaud (poisson blanc de mer)	17,00€
au beurre rouge	

Nos poissons sont accompagnés au choix de riz, de pommes vapeur, de pâtes, ou purée de butternut

LES VIANDES

Entrecôte de bœuf grillée 200 g	22,00€
Agneau de 7 heures confit au romarin	22,00€
Demi magret de canard sauce groseille	21,00€
Rognons de veau au Porto	21,00€
Tartare de bœuf au couteau	
Le classique	20,00€
A l'italienne	22,00€
Pièce du boucher grillée 180 g	19,00€
Tête de veau Sauce ravigote, pommes de terre vapeur	19,00€
Cuisse de canard confite , sauce moutarde à l'ancienne	17,00€
Sauté de dinde coco/curry	17,00€

Sauce au choix : poivre, roquefort ou bernaïse
Nos viandes sont accompagnées au choix :
de frites maison, pâte ou purée de patate douce.
Toutes nos viandes sont d'origine française ou U.E.

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 de pommes de terre tièdes au harengs ou

Tartine de brie aux noix ou

Entrée du jour (voir ardoise)

PLAT

Filet de tacaud (poisson blanc de mer) au beurre rouge ou

Pâtes au pesto et parmesan ou

Sauté de dinde coco / curry ou

Plat du jour (voir ardoise)

DESSERT

Panna cotta au kiwi ou

Assiette de fromages ou

Crumble pommes / bananes ou

Dessert du moment

MENU ENFANT 10€

Jusqu'à 10 ans - Boisson comprise

PLAT

Steak haché ou

Colin pané ou

Burger classique (Steak haché, tomates, cornichons, oignons confits, lard fumé, cheddar)
Accompagnement : frites, pâtes ou riz

DESSERT

Pana Cotta nature ou

1 boule de glace au choix

MENU 25€

Entrée + plat + dessert

ENTRÉE

Pressé de joue de boeuf pickles de légumes ou

Crumble d'avocat au crabe sauce curry

* Possibilité sans crabe ou

Salade de croustillant de chèvre au miel ou

Panaché crevettes roses / bulots (selon arrivages)

PLAT

Tête de veau, sauce ravigote, pommes de terre vapeur ou

Cuisse de canard confite, sauce moutarde à l'ancienne ou

Filet de perche farce mousseline citron/curcuma ou

Pièce du boucher grillée (180g) ou

Risotto poireaux, cantal et paprika fumé

DESSERT AU CHOIX

MENU 35€

Entrée + plat + dessert

ENTRÉE

Cabillaud fumé (par nos soins) ou

Escargots farcis x12 (Beurre persillé à l'Ail) ou

Assiette des Cloîtres (2 Huîtres, 2 Langoustines, 2 Crevettes, 2 Bulots) ou

Salade périgourdine (Foie gras, gésiers, pommes de terre)

PLAT

Pavé de thon aux sésames et soja ou

Saint Jacques rôties aux butternut, brisure de noisettes ou

Demi Magret de Canard sauce groseille ou

Agneau de 7 heures confit au romarin ou

Entrecôte de bœuf grillée (200 g)

DESSERT AU CHOIX

