



### REJOIGNEZ-NOUS!



BARBRASSERIELESCLOITRES



LESCLOITRESBRESSUIRE



# planches a partager

>> Planche de <b>Fromages</b>	12,00 €
>> Planche Cochonnaille	12,00 €
>> Planche <b>Mixte</b> cochonnaille + fromages	12,00 €
>> MAXI PLANCHE	22,00 €
>> Assiette de <b>Foie Gras</b> au Coteaux du Layon	18,00 €
>> Assiette de <b>Truite Fumée</b> par nos Soins	9,50 €
>> La Planche <b>Terre Mer</b> Foie Gras et Truite Fumée	25,00 €



# côté mer



3 Huîtres 3 Langoustines (calibre 10/15)

Crevettes

Bulots

35€

### Plateau des Cloîtres

6 Huîtres

6 Langoustines (calibre 10/15)

Crevettes

Bulots

#### >> Huîtres Marennes Oléron N°3

Les 6	12,00€
Les 9	17,00 €
经收益的 化二苯基磺胺 化水质 化自己工程 化基金 医非正面 医侧侧侧侧侧侧侧 数字 化基金银色 经有效证券 医水平性坏疽 经抵押帐	22,00€

### >> Langoustines Bretonnes (Calibre 10/15)

Les 6	11,00 €
Les 9	14,00 €
Les 12	18,00 €





# Les entrées

>> Foie Gras au Coteaux du Layon	18,00 €
>> Escargots Farcis x12 ( beurre persillé a l'ail )	12,00 €
>>Truite fumée par nos soins	9,50 €
>> Crumble d'avocat au crabe, sauce curry >> Possibilité sans crabe	
>> Velouté de Légumes	7,00 €
>> Farci Poitevin	9,00€
>> Terrine de lapin et sa compotée d'oignons	6,00€

### Les salades

>> La Périgourdine Foie gras, gésiers, pommes de terre	LA GRANDE 20,00 €	
>> La Terre et Mer Langoustines, truite fumé, foie gras, jambon serrano	LA GRANDE 20,00 €	
>> Salade de Camembert chaud et sa chiffonnade de jambon serrano	LA GRANDE 15,00 €	
>> Poke bowl Truite fumée par nos soins, avocat, mozzarella, wakamé, ananas, sésames, vinaigrette fruits de la passion, riz	16,00 €	

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



Prix net - Service compris - photos non contractuelles - Suggestion de présentation

# Les tartines

>> Tartine Fromagère  Mozzarella, Morbier	12,00€
>> Tartine Végétarienne  Mozzarella, avocat, cumin	12,00€
>> Tartine montagnarde Saint Nectaire fermier, Reblochon, lard	12,00€

Accompagnés de frites maison et de salade verte



Possible en 1/2 part pour vos entrées (sans frites)

# coté végétarien



>> Risotto Forestier au Parmesan	16,00 €
>> Pâtes Végétarienne aux Légumes de Saison	14,00 €
>> Burger végétarien Base d'un «classique» sans steak haché, sans lard fumé et avec des légumes	14,00 €
>> Tartine Fromagère  Mozzarella, Morbier	12,00 €
>> Tartine végétarienne Mozzarella, avocat, cumin	12,00 €

# pour Les gourmands

>> La Fondue du Bocage accompagnée de Charcuterie et pommes de terre vapeur	16,00€
>> Burger Classique Steak haché, tomates, cornichons, oignons confits, lard fumé, cheddar	14,00 €
>> Burger végétarien Base d'un «classique» sans steak haché, sans lard fumé et avec des légumes	14,00 €
>> Burgerflette au Curé nantais Pommes de terre, curé nantais, lard, sans steak haché	14,00 €
>> Burger au foie gras  Base d'un «classique» + foie gras	20,00 €
>> Tartiflette Traditionnelle	14.00 €





### Les poissons

>> Estouffade de Chimère au Basilic	17,00 €
>> Profiteroles de St Jaques au beurre citronné, Purée de patate douce	23,00 €
>> Filet de Julienne en Croûte d'herbes au Beurre Blanc	17,00 €
>> Rôti de Cabillaud au Lard	18,00€

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

### Les viandes

>> Entrecôte de Bœuf Grillée 200 g	22,00€
>> Bavette à l'échalote	21,00 €
>> Cochon de lait confit a la sauge	17,00 €
>> Tartare de Bœuf Non préparé ou aller - retour	19,00 €
>> Bouchée à la reine de ris d'agneau aux Champignons	19,00 €
>> Tête de Veau Sauce Ravigote	18,00 €
>> Demi Magret de Canard Sauce au Miel	18,00 €
>> Poulet Poché Sauce Suprême	17,00 €

Sauce au choix poivre, roquefort, échalote ou beurre maître d'hôtel 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

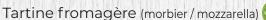
>> Entrée + Plat	15,00 €
>> Plat + Dessert	15,00 €
>> Entrée + Plat + dessert	17.00 €

### **ENTRÉE**

Velouté de légumes (



Terrine de lapin et sa compotée d'oignons



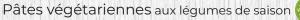


ou Entrée du jour (voir ardoise)

### PLAT

Estouffade de Chimère au basilic

Poulet poché sauce suprême





Plat du jour (voir ardoise)

#### DESSERT

Panna cotta nature ou coulis fruits de la passion

Assiette de fromages

Moelleux aux pommes

Dessert du moment

usqu'à 10 ans - boisson comprise

Steak haché ou colin pané ou Burger classique (Steak haché, tomates,

cornichons, oignons confits, lard fumé, cheddar)

accompagnement : frites, pâtes ou riz

Moelleux aux Pommes buil boule de glace au choix



Entrée + Plat + dessert

### **ENTRÉE**

Farci Poitevin

Crumble d'avocat au crabe sauce curry

\* Possibilité sans crabe



Salade de Camembert chaud et sa chiffonnade de jambon Serrano

Panaché crevettes roses / bulots (selon arrivage)

#### PLAT

Tête de Veau sauce ravigote

Cochon de lait confit à la sauge

Filet de Julienne en croûte d'herbes au beurre blanc

Bavette à l'échalote

Risotto forestier au parmesan



#### **DESSERT AU CHOIX**

### Menu

Entrée

+ Plat

+ dessert

34€

### ENTRÉE

Foie gras au Coteaux du Layon (+2€)

Escargots farcis x12 (Beurre persillé à l'Ail)

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

Truite fumée par nos soins

Petite salade La Terre et Mer Langoustines, truite fumé, foie gras, jambon serrano

#### PLAT

Bouchée à la reine de ris d'agneau aux champignons

Profiteroles de St-Jacques au beurre citronné, purée de patate douce

Demi Magret de Canard sauce au miel

Rôti de Cabillaud au lard

Entrecôte de bœuf grillée (200 g)

**DESSERT AU CHOIX** 



# Les desserts

>> Dessert du moment (Sauf week-end)	6,50 €
>> Assiette de fromages	6,00 €
>> Panna Cotta nature ou coulis fruits de la passion	6,50 €
>> Profiteroles au chocolat>> Supplément chou	
>> Moelleux aux pommes	6,50 €
>> Mousse au chocolat noir	7,00 €
>> Brioche Perdue au caramel beurre salé et sa glace vanille	7,00€
>> Crème brûlée à la vanille	7,00 €
>> Café ou Thé gourmand au menu à 23 € supplément café 1,40 € thé ou infusion 2,60 €	7,00 €

# Les coupes de glaces

>> Dame blanche (menu à 23€)	6,50 €
>> La coupe cloître (menu à 23€) Yaourt, caramel, petit beurre	6,50 €
>> Liégeois trois chocolats	7,00 €
>> Café liégeois avec liqueur de café	7,00 €
>> Caramel liégeois	7,00 €
>> Le colonel sorbet citron, vodka	7,00 €
>> L'after Eight Glace menthe, peppermint	7,00 €

### **GLACES**



### VANILLE

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



### **CHOCOLAT NOIR**



### **YAOURT**

FRAISE

glace à la fraise



#### **CHOCOLAT BLANC**

avec copeaux de chocolat blanc









### **MENTHE** CHOCOLAT

de chocolat noir Suisse



### PETIT BEURRE



**PISTACHE** 



### **RHUM RAISIN**



#### **BOUNTY**

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

### sorbets



**DE BOURGOGNE** 





#### **FRAMBOISE** 52 % de fruits

**POIRE WILLIAMS** 





Supplément Sauce 1,00 € ou chantilly



1 BOULE 1,70 € 2 BOULES 3,30 €

3 BOULES 4,60 €



# Nos Producteurs

Une cuisine faite maison c'est aussi une cuisine locale Mettre à l'honneur les producteurs locaux Iravailler des produits frais Privilégier le produit



### Le Petit Trèfle

Blanchecoudre 79300 Bressuire 05 49 65 23 40



### Availles tes Légumes

79600 Availles Thouarsais 09 53 55 11 36



### **Grainelis**

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



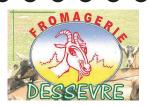
### Natura Bœuf

79600 Airvault 06 72 08 97 69



### 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



### 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 Chevrefeuille

79140 Bretignolles 05 49 81 12 49 Bressuire / Crédit photos : Freepik