



Cartes Menus Vins Boissons

Le P assiflore

Les Apéritifs

Kir Cassis, Pêche ou Mûre (12 cl)	2,70 €
Martini Rouge ou Blanc (4 cl)	3,00 €
Suze, Ricard (2 cl)	3,00 €
Pastis (2 cl)	2,80 €
Whisky, Vodka, Get Vert (4 cl)	4,40 €
Whisky Baby (2 cl)	2,20 €
Gin (4 cl)	4,00 €
Whisky Coca, Vodka Orange, Gin Tonic, Cognac Tonic	4,95 €
Pineau Rouge ou Blanc (6cl)	3,10 €
Cognac (4 cl)	4,95 €

Vins de Pays Charentais

Rouge, rosé, blanc

Verre (12 cl)	1,10 €
¼ de pichet (25 cl)	2,50 €
½ pichet (50 cl)	4,00 €
Pichet (100 cl)	7,60 €

Les Bières & Spéciaux

Mosbrau Pression (25cl)	2,50 €
Panaché (25 cl)	2,50 €
Monaco (25 cl)	2,60 €
Picon Bière (25 cl)	3,30 €

Boissons & Sodas

Jus d'Orange (20 cl)	1,60 €
Jus de Pomme (20 cl)	2,60 €
Coca Cola (33 cl)	2,70 €
Schweppes (20 cl)	2,85 €
Perrier (33 cl)	2,80 €
Badoit, Evian (50cl)	2,60 €
Badoit, Evian (100 cl)	3,20 €
Limonade (25 cl)	1,70 €
Sup. sirop	0,10 €
Sirop à l'eau	0,50 €
Verre de Lait	1,40 €

Menu au Gré du Chef

Entrée + Plat + Dessert 12,50 €

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert 10,00 €

Entrées au choix

Entrée du Jour

Gaspacho à la Tomate et au Céleri

Assiette de Crudités

+

Plats au Choix

Plat du Jour

Grillade de Basse-Côte de Boeuf Sauce Vin Rouge Charentais

Omelette au Fromage

Oeufs au Plat au Bacon

+

Fromage ou desserts au choix

Assiette de 2 Fromages sur Lit de Salade et Noix

Dessert du Jour

Coupe Glacée 3 parfums

Salade de Fruits Frais

Corbeille de Fruits

Fromage Blanc

(coulis de fruits ou miel ou sucre)

Café ou Thé Gourmand (supp. 3,00 €)

(café ou thé et 3 mini plaisirs sucrés)

Dessert à commander en début de repas merci

Avec le Menu

25 cl de Vin de Pays Charentais Ou 25 cl de Bière Pression

1,50 €

(Au lieu de 2,50 €)

Menu du Terroir 19,00 €

Entrée + Plat + Dessert

Entrées au Choix

Salade de Fromage de Chèvre Charentais Lardé

Mouclade Au Pineau Blanc

+

plats au choix

Gigourit en Bocal

Selon la tradition charentaise le gigourit clôture la cuisine du cochon. A base de viande de porc, de sang et d'assaisonnement, il mijote lentement avec du vin rouge durant plusieurs heures.

Queues de Crevettes Sautées à la Crème de Cognac

Confit de Cuisse de Canard Sauce Charentaise
et sa touche de gelée de groseille

+

Fromage ou desserts au choix

Assiette de 2 Fromages Sur Lit de Salade et Noix

Crème Brûlée au Pineau

Tarte Tatin Sur Lit de Crème Anglaise

Moelleux au Chocolat Et Sa Boule Vanille

Nougat Glacé Nappage au Caramel

Café ou Thé Gourmand (supp. 2,00 €)
(café ou thé et 3 mini plaisirs sucrés)

Ou Tout Dessert au choix à la carte

Dessert à commander en début de repas merci

Avec le Menu

25 cl de Vins de Pays Charentais Ou 25 cl de Bière Pression

1,50 €

(Au lieu de 2,50 €)

Menu Passiflore

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert 13,00 €

Entrée + Plat + Dessert 16,00 €

Entrées au choix

Salade du Poulailier
(Tomates, émincé de volaille, emmental, oeuf, croûtons, noix)
Eventail de Melon Au Pineau Rouge des Charentes
Verrine de Concassée de Saumon Fumé Sauce Crème et Ciboulette

+

Plats au choix

Brochette de Boeuf Sauce au Bleu
Conserve de Volaille aux Pruneaux, Abricots et Lardons
Tranches de Lard Poêlé Sauce BBQ
Tagliatelle De La Mer aux Légumes Croquants

+

Fromage ou desserts au choix

Assiette de 2 Fromages sur Lit de Salade et Noix
Profiteroles au chocolat
Fondue de Fruits Frais Au Chocolat
Panna Cotta au Coulis de Fraise et son biscotti
Dessert du Menu au Gré du Chef au Choix
Café ou Thé Gourmand (supp. 2,50 €)
(Café ou thé et 3 mini plaisirs sucrés)

Dessert à commander en début de repas merci

Avec le Menu

25 cl de Vins de Pays Charentais Ou 25 cl de Bière Pression
1,50 €
(Au lieu de 2,50 €)

A La Carte

Les entrées

Mouclade
au Pineau Blanc . . . 5,10 €

Salade de Fromage
de Chèvre
Charentais Lardé . . . 5,10 €

Salade du Poulailier
(tomates,
émincé de volaille,
emmental, oeuf, croûtons,
noix) . . . 4,60 €

Eventail de Melon
Au Pineau Rouge des
Charentes . . . 4,60 €

Verrine de Concassée de
Saumon Fumé Sauce Crème
et Ciboulette . . . 4,60 €

Entrée du Jour . . . 3,50 €

Gaspacho à la Tomate
et au Céleri . . . 3,50 €

Assiette de
Crudités . . . 3,50 €

Les Plats

Grillade de Basse-Côte de Boeuf
Sauce Vin Rouge
Charentais . . . 7,70 €

Oeufs au Plat au Bacon . . . 6,60 €

Gigourit en Bocal . . . 9,90 €

Brochette de Boeuf
Sauce au Bleu . . . 8,60 €

Conserve de Volaille aux Pruneaux,
Abricots et Lardons . . . 8,60 €

Queues de Crevettes Sautées
à la Crème de Cognac . . . 9,90 €

Omelette au Fromage . . . 6,60 €

Plat du Jour . . . 7,10 €

Confit de Cuisse de Canard Sauce
Charentaise et sa touche de gelée
de groseille . . . 9,90 €

Tranches de Lard Poêlée
Sauce BBQ . . . 8,60 €

Tagliatelle De La Mer
aux Légumes Croquants . . . 8,60 €

Les Garnitures

Haricots Verts

Frites

Riz

Pâtes

Salade Verte

Garniture du Jour

Garniture
supplémentaire
1,50 €

Assortiment de
Garnitures
5,00 €

Les Desserts

Assiette de 2 Fromages
sur Lit de Salade et Noix . . . 3,10 €

Assiette de 3 Fromages sur Lit de
Salade et Noix . . . 4,10 €

Dessert du Jour . . . 3,60 €

Profiteroles au Chocolat . . . 4,50 €

Fondue de Fruits Frais
Au Chocolat . . . 4,50 €

Coupe Glacée
3 Parfums . . . 3,60 €

Corbeille de Fruits . . . 2,70 €

Fromage Blanc
(coulis de fruits
ou miel ou sucre) . . . 3,10 €

Panna Cotta au Coulis de Fraise
et son Biscotti . . . 4,50 €

Crème Brûlée au Pineau . . . 4,90 €

Tarte Tatin
sur Lit de Crème Anglaise . . . 4,90 €

Moelleux Au Chocolat
et sa Boule de Vanille . . . 4,90 €

Nougat Glacé
Nappage au Caramel . . . 4,90 €

Menu des Gastronomes en Culotte Courte

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 5,90 €

Entrée + Plat + Dessert 8,00 €

Crudités Variées Ou Oeuf Mimosa

+




Gratin de Pâtes à la Volaille ou Omelette

+

Dessert du Jour Ou Coupe Glacée

Et avec le Menu, découvre ta surprise !!
(And with this menu, discover your surprise)

Boissons Chaudes et Cafés

Café Florio	1,30 €	
Double Florio	2,60 €	
Décaféiné	1,30 €	
Moka d'Ethiopie	1,40 €	
Moka Noisette	1,50 €	
Irish Coffee	6,40 €	
Thé Nature	1,60 €	
Thé au Lait	1,70 €	
Infusion	1,60 €	
Chocolat Chaud	2,50 €	