

Boissons sans alcool

Boissons fraîches

Evian 1L	3 €
San Pellegrino 1 L	3 €
Perrier 33 cL	3 €
Jus de fruit 20 cL (Orange, abricot, fraise, ananas, tomate)	3 €
Coca cola 33 cL	3 €
Coca cola light 33 cL	3 €
Sirop à l'eau 25 cL	1 €

Boissons chaudes

Café, décaféiné	2 €
Thé	2 €

Les vins au verre

Vin de la semaine	3 €
AOC Chinon, Grand Bouqueteau	3 €
AOC Ventoux, Orca Marrenon	4 €
AOC Médoc, St-Aubin Cru Bourgeois	5 €
IGP Côtes de Gascogne sucré Domaine des Cassagnoles	3 €
AOC Coteaux du Layon Domaine des Bleuces	4 €
IGP Côtes de Gascogne Domaine des Cassagnoles	3 €
AOC Alsace, Gewurztraminer Domaine Kubler	5 €
AOC Hautes Côtes de Nuits Domaine Clavelier	5 €
AOC Vouvray brut	3 €
AOC Champagne Piollet	6 €

Tous les vins rouges, blancs et rosés de la cave vous
sont disponibles
au restaurant au prix cave + 5€.



L
E
B
A
T
E
A
U
U
I
V
R
E



Migné-Auxances

Les apéritifs

Bière pression 25 cL	3 €
Bière bouteille blanche	3,50 €
Bière bouteille blonde légère	3,50 €
Bière bouteille blonde triple	4 €
Pineau des Charentes 5cL	4 €
Kir pêche, cassis 10cL	3 €
Pastis 2cL	3 €
Rhum vieux 4cL	6 €
Whisky blended 4cL	5 €
Whisky single malt 4cL	8 €
Cognac XO 4cL	7 €

Nos sommeliers cavistes sont à votre entière disposition pour vous aider à choisir une bouteille en cave, à déguster au restaurant au prix cave + 5€.

Les entrées

Assiette charcuterie et fromages	8 €
Foie gras maison et sa compotée d'oignons	8 €
Saumon fumé par nos soins Et ses toasts	7 €
Risotto de gambas	7 €

La formule

Plat du jour et verre de vin	13 €
Plat du jour, verre de vin et dessert du jour	16 €

Les plats

Burger maison du moment	14€
Pâtes au Saumon Fumé	12,50 €
Onglet de bœuf poêlé, Sauce au choix Roquefort ou Champignons	14 €
Thon mariné aux épices Tandoori	16 €
Tarte Tatin d'andouillette, Oignons et pomme, Crème de moutarde à l'ancienne	14,50€
Risotto aux gambas	14 €
Tartiflette et salade verte	15 €
Salade Nordique Saumon fumé par nos soins	15 €

Tous les plats sont accompagnés d'une garniture en fonction des produits frais de saison.

Fromage et desserts

Assiette de trois fromages du marché	5 €
Dessert du jour (Ardoise)	4 €
Café gourmand	6 €
Moelleux au chocolat, cœur crème de marrons	6 €
Tarte Tatin aux pommes et noix	6 €
Tarte au citron meringuée revisitée	6 €
Faisselle accompagnée:	5 €
- Miel	- Coulis fruits rouges
- Sucre	- Caramel