

LES DESSERTS

Macaron pistache orange safran	8€
Cannelés façon profiteroles	7€
Poire pochée au thé et pain d'épice, crémeux poires et sorbet au thé miellé	7€
Forêt noire modernisée en millefeuille aux figues	8€
Entremet aux deux chocolats gingembre	7€
Salade de fruits frais	5€
Café gourmand du Bateau Ivre (café, décaféiné ou thé, accompagné d'une variation de 5 mignardises pour finir en douceur)	7€
Champagne gourmand du Bateau Ivre	14€
Glace artisanale 2 boules et chantilly (vanille, chocolat, café, menthe, caramel, rhum raisin, pistache, cassis, mangue, citron, fraise, poire, framboise)	4€

FORMULES ET MENUS

LES MENUS OENOLOGIQUES



ENTRÉE ET PLAT* AVEC DEUX VERRES DE VINS	35€
PLAT* ET DESSERT AVEC DEUX VERRES DE VINS	35€
ENTREE PLAT* ET DESSERT AVEC TROIS VERRES DE VINS	45€

Voir la sélection pour les verres de vins

LES FORMULES DE MIDI (sauf samedi)

Plat du jour + verre de vin de la semaine	13€
Plat du jour + dessert du jour + verre de vin de la semaine	16€

LE MENU DU MOUSSAILLON (- de 10 ans)

1 Plat au choix avec frites ou pâtes + 1 dessert au choix	9€
Plats : Filet de poulet / burger maison / poisson du moment / steak haché	
Desserts : Salade de fruits / glace 2 boules / mini gourmand	

Prix nets TTC service compris

* hors côte de bœuf, côte de veau & filet de bœuf

La CARTE

Le Bordelais

NOTRE PASSION POUR LES PRODUITS FRAIS
NOUS PERMET DE CRÉER ET DE CUISINER LES
PLATS SUIVANTS ...



Le
BATEAU IVRE
Poitiers  **Restaurant**
399 avenue Jacques Coeur **Bar à vins**
05 49 41 33 33 **Cave à vins**

Nous vous accueillons du Lundi au Samedi, le Midi et le Soir.

LES PLANCHES

Planche cocktail (assortiment de charcuteries, de fromages et de tapas selon l'inspiration du Chef)

ENTREE 10€
PLAT 20€

LES SALADES

Salade sud-ouest, mesclun, magret fumé, œuf dur, gésiers, pommes de terre confites, choux rouge pickles

8€ 16€

LES ENTRÉES

Huîtres Marennes-Oléron N°3

Les 6 9€
Les 12 18€

Foie gras mit-cuit chutney de figues et pommes, brioche

11€

Cabécou pané, marmelade d'agrumes et Angus grand cru

8€

Profiteroles salées à la faisselle de chèvre et anguille fumée, chantilly d'oignons brûlés

8€

Crèmeux de champignons, oeuf poché et Kadaïf frit, émulsion café

7€

Langoustines snackées, samoussas de confit d'agneau, purée de choux fleur à la noix de muscade

11€

Tartare de bar et huître, blinis maison

9€

LES BURGERS ET TARTARE

Burger bordelais (steak 180g (France), oignons confits au vin rouge, fromage de brebis, purée de panais, crème de paprika, spianata, piquillos, mesclun) frites maison et salade

18€

Bagel saumon (Bagel à l'encre de seiche, saumon fumé, crème de ciboulette, concombre, choux rouges pickles, mesclun) [servi froid] frites maison et salade

17€

Burger Végétarien (pain aux champignons, palet de pommes rôti, champignons de Paris crus, fondue de poireaux, purée de choux rouges, crème de champignons) [servi chaud] frites maison et salade

16€

Tartare de bœuf préparé (bœuf haché 180g origine France, câpres cornichons, oignons, persil, jaune d'œuf) frites maison et salade

14€

LES POISSONS

Esturgeon aux graines de lins, choux rouge griotte, beignet de légumes, bisque de langoustines au vin rouge

16€

Maigre sauvage, sifflets de poireaux caramélisés, émulsion de pommes de terre au piment fumé, jus à la bordelaise

19€

Filet de dorade, risotto d'orge, condiment épine vinette, butternut et mélisse

18€

Truite, polenta juste snackée, betterave cuite et crue, choux kale et son beurre blanc

17€

LES VIANDES

Onglet de bœuf (UE) 210g, frites maison, salade, sauce aux choix

17€

Pièce de bœuf LIMOUSINE (France) 250g (selon arrivage) frites maison, salade, sauce aux choix

21€

Filet de bœuf façon Rossini (France) 170g, pommes de terre grenaille, salade

24€

Côte de bœuf pour deux personnes** LIMOUSINE ≈1.200 kg (France)

58€

Selle d'agneau , wakamé, boulghour aux rutabagas, jus d'agneau

19€

Filet de cannette, Coings confits et poêlée de champignons, gastrique exotique

17€

Pigeon au lard de Colonnata et nems de cuisse confite, déclinaison de céleri

19€

LES PÂTES FRAICHES

(variété neptune d'or)

Pâtes à la crème de champignons et tranches de magret mi cuit

13€

Pâtes à la crème de langoustines et coques

13€

PLATEAU DE FROMAGES

Plateau de fromages affinés à la coupe de toutes régions

6€

