

FORMULES ET MENUS

LES MENUS OENOLOGIQUES

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

* voir la sélection sur la page dédiée



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.

La CARTE

La Bourgogne

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

ENTREE PLAT

Planche cocktail (assortiment de charcuteries, de fromages et de tapas selon l'inspiration du Chef)	10€	20€
Planche cocktail du BIP (assortiment de charcuteries, de fromages selon l'inspiration du Chef, foie gras, saumon fumé et escargots)	15€	30€

LES SALADES

Salade Bourguignonne Jambon persillé, Chaource croustillant, oignons pickles, croûton de pain, Mesclun	8€	16€
---	----	-----

LES ENTRÉES

Les 6 Les 12

Huîtres Marennes-Oléron N°3	9€	18€
Assiette festive : 3 huîtres, saumon fumé maison et crème de ciboulette, foie gras mi cuit et son chutney ananas		16€
Foie gras mi cuit, kumquats confits et chutney ananas, brioche		12€
Velouté potimarron, cappuccino de champignons		7€
Œuf parfait BIO façon meurette, crémeux topinambour		7€
Escargots et pomme de terre, crème d'ail iodée, purée de romanesco		8€
Bavaroise et langoustines poêlées, paleron de bœuf confit, crumble noisette		11€
Carpaccio de Saint Jacques, citron caviar, rémoulade de chioggia et raisin noir		10€

LES VERRES DE VIN AU CHOIX DES MENUS (12cl)

« Notre sommelier est à votre disposition pour vous proposer le meilleur accord met/vin. »

BULLES

Domaine	Appellation
Domaine Gaillard	AOC Crémant Brut de Bourgogne



VINS BLANCS SECS

Domaine	Appellation
Domaine Vaupré « Agrumes »	AOC Macon Solutré Pouilly
Domaine Gaillard	AOC Saint Véran
Domaine des Hâtes	AOC Petit Chablis
Domaine Olivier « les 2 dindes »	AOC Bourgogne Chardonnay



VINS ROUGES

Domaine	Appellation
Domaine Gaillard	AOC Beaujolais Leyne
Domaine Sermezy	AOC Morgon Grand Cras
Domaine Bachelet	AOC Bourgogne Pinot Noir
Domaine Bachelet	AOC Hautes Côtes de Beaune



VINS BLANCS MOELLEUX

Domaine	Appellation
Cornet et Cie (8cl)	AOC Banyuls Rimage
Domaine de Baillaury (8cl)	AOC Banyuls Grand Cru

LES MENUS OENOLOGIQUES



ENTRÉE ET PLAT CI-DESSOUS AVEC 2 VERRES DE VINS	35€
PLAT ET DESSERT CI-DESSOUS AVEC 2 VERRES DE VINS	35€
ENTREE PLAT ET DESSERT CI-DESSOUS AVEC 3 VERRES DE VINS	45€

LES ENTRÉES DES MENUS

6 Huîtres Marennes-Oléron N°3

Velouté potimarron, cappuccino de champignons

Œuf parfait BIO façon meurette, crémeux topinambour

Escargots et pomme de terre, crème d'ail iodée, purée de romanesco

Carpaccio de Saint Jacques, citron caviar, rémoulade de Chioggia et raisin noir

Petite Salade Bourguignonne

LES PLATS DES MENUS

Burger Bourgogne ou Burger végétarien ou Bagel saumon

Saumon Bømlø, mini-endives aux agrumes, salsifis au beurre d'estragon, gastrique mandarine

Lieu jaune, déclinaison de choux et condiment noix de macadamia patate douce curry

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

Cassolette de ris de veau et rognon, confit d'oignons rouges, fricassée de shiitakes et châtaignes, pommes de terre soufflées, jus de veau de chorizo

Paleron de bœuf façon bourguignon, maquis de bœuf/nori et son ketchup de poivron, légumes racines

Filet mignon de sanglier, patouille bourguignonne, radis green meat et sa poire au vin rouge

LES DESSERTS DES MENUS

Au choix dans les desserts de la carte

Prix nets TTC service compris

** nécessite de la préparation

LES BURGERS ET TARTARE

Burger Bourgogne (pain aux champignons, steak 180g (France), morbier, lard, fondue d'oignons, crème de champignons, coulis patate douce et mesclun) frites maison et salade 18€

Bagel saumon (Bagel à l'encre de seiche, saumon fumé, crème d'aneth, concombre, choux rouges pickles, mesclun) [servi froid] frites maison et salade 17€

Burger Végétarien (pain au sésame, Galette de quinoa gourmand, purée de carotte, oignons pickles, fromage blanc, noix concassées, betterave, mesclun) [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 PÂTES FRAICHES

(variété Neptune d'or)

Pâtes fraîches à la crème de gingembre et truite gravlax 13€

Pâtes fraîches aux champignons et aiguillette de dinde 13€

Prix nets TTC service compris

LES POISSONS

Saint Jacques poêlées risone crémeux et choux Pack choi, crème de gingembre	21€
Saumon Bømlo mini-endives aux agrumes, salsifis au beurre d'estragon, gastrique mandarine	17€
Turbot sur arrête, crème de potimarron, spaghettis à l'encre de seiche et courge	24€
Lieu jaune déclinaison de choux et condiment noix de macadamia patate douce curry	16€

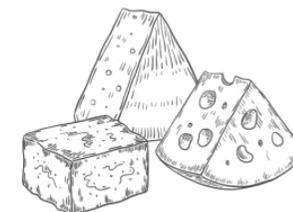


LES VIANDES

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€
Cassolette de ris de veau et rognon, confit d'oignons rouges, fricassée de shiitakés et châtaignes, pommes de terre soufflées, jus de veau de chorizo	20€
Paleron de bœuf façon bourguignon, maquis de bœuf/nori et son ketchup de poivron, légumes racines	17€
Filet mignon de sanglier, patouille bourguignonne, radis green meat et sa poire au vin rouge	17€

PLATEAU DE FROMAGES

Plateau de fromages affinés à la coupe de toutes régions	6€
--	----



LES DESSERTS

Boule de Noël : crème au café, fruit de la passion, sorbet coco et crumble	8€
profiteroles	7€
Ananas rôti aux épices, chantilly mangue, glace badiane	8€
Bûche mandarine et chocolat Tanzanie 75%	7€
Millefeuille aux marrons et gel de citron, glace marron vanille	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€