

## 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

# Alsace, Autriche, Allemagne

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 knödel)	15€	30€



## LES SALADES

Salade Alsacienne : Munster toasté, rôti de porc fumé, cervelas, œuf dur, maïs et vinaigrette à la noix	8€	16€
--	----	-----



## LES ENTRÉES

Les 6 Les 12

Huîtres Marennes-Oléron N°3	9€	18€
Foie gras mi cuit, chutney de poire et mandarine, brioche		12€
Langoustines snackées, croustillants pied de porc et chantilly Munster		11€
Knödel à la pomme de terre et sandre confit, crème d'aneth		8€
Flammekueche du BIP (pâte à brioche, oignons blancs, lardons et crème fraîche)		7€
Maquis de choucroute et knacks, vinaigrette acidulée à la pomme et graines de moutarde		7€

## 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 Zusslin, Brut	AOC Crémant d'Alsace



### VINS BLANCS SECS

Domaine	Appellation
Domaine Kübler, Pinot Blanc « K »	AOC Alsace Pinot Blanc
Louis Guntrum, Riesling	Nierstein, Allemagne
Domaene Gobelsburg, « Grüner Veltliner »	Kamptal, Autriche
Domaine Zusslin, Pinot Gris « Orschwihr »	AOC Alsace Pinot Gris



### VINS ROUGES

Domaine	Appellation
Salwey, Pinot Noir	Baden, Allemagne
Fritsch, « Zweigelt, Donaulöss »	Oberstockstall, Autriche
Heinrich, « Red »	Burgenland, Autriche

Cépages : 60% Zweigelt, 30% Blaufränkisch, 10% Sankt-Laurent



### VINS BLANCS MOELLEUX

Domaine	Appellation
Domaine Kübler « K »	AOC Alsace Gewurztraminer
Spätlese « Kracher »	Burgenland Autriche

## 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

Langoustines snackées, croustillants pied de porc et chantilly Munster

Knödel à la pomme de terre et sandre confit, crème d'aneth

Flammekueche du BIP (pâte à brioche, oignons blancs, lardons et crème fraîche)

Maquis de choucroute et knacks, vinaigrette acidulée à la pomme et aux graines de moutarde

Petite Salade Alsacienne

## LES PLATS DES MENUS

Burger Alsacien ou Burger Végétarien ou Bagel Saumon

Truite rôtie, risotto de céleri rave et sa crème de raifort, crumble de pain d'épices

Cabillaud Skreï en croute de Bretzel, palet d'endives caramélisées, crème oignons

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

Waedle (Jarret de porc) braisé et sa cassolette de choucroute et légumes, jus soja

Veau façon viennois quinoa aux herbes, chutney de pomme/citron, jus de veau

Magret d'oie purée de panais et spatzels sautés, jus au café

## LES DESSERTS DES MENUS

Au choix dans les desserts de la carte (hors Champagne)

Prix nets TTC service compris

## LES BURGERS ET TARTARE

Burger Alsacien (pain aux oignons confits, steak 180g (France), crème de vinaigre de vin affiné, coulis de carottes, pommes de terre confites, saucisse de Morteau, échalotes, Munster, mesclun) frites maison et salade 18€

Bagel Saumon (Bagel à l'encre de seiche, saumon fumé, crème d'aneth, carotte râpée, oignons pickles, mesclun) [servi froid] frites maison et salade 17€

Burger Végétarien (pain à la moutarde, Galette de chou fleur, fondue de poireaux, yaourt grec aux épices, coulis de betterave rouge, choux rouge pickles, 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 et leurs fleischkieches ( galettes de viandes) crème aux épices 13€

Pâtes fraîches au haddock fumé et crème d'oignons 13€

Prix nets TTC service compris

## LES POISSONS

Saint Jacques pochées à la bière, riz vénéré et poireaux vapeurs, crème de maïs	21€
Truite rôtie, risotto de céleri rave et sa crème de raifort, crumble de pain d'épices	16€
Cabillaud Skreï en croute de Bretzel, palet d'endives caramélisées, crème oignons	17€
Sandre purée de patate douce à l'huile vanillé, palets de pommes de terre rôtis, condiment saucisse fumé et grenade	19€

## PLATEAU DE FROMAGES

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



## LES DESSERTS

Finger de Sachertorte (biscuit chocolat, confiture d'abricot et glaçage chocolat) Crémeux coco aux piment d'Espelette	7€
Profiteroles au chocolat	7€
Kouglof façon pain perdu, caramel mou à la fleur de sel, sorbet cassis	8€
Käsekuchen (gâteau fromage blanc) au rhum ambré, banane et glace miel	7€
Crémeux rose/citron, Bredele et pommes rôties, sorbet eau de rose	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€

## 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€
Waedle (Jarret de porc) braisé et sa cassolette de choucroute et légumes, jus soja	16€
Veau façon viennois quinoa aux herbes, chutney de pomme/citron, jus de veau	18€
Magret d'oie purée de panais et spatzels sautés, jus au café	17€