LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

Le BATEAU IVRE
Poitiers
Restaurant
Bar à vins
Cave à vins

399 av. Jacques Cœur
05 49 41 33 33

Nous vous accueillons du Lundi au Samedi Midi & Soir

LES PLANCHES

	Entrée	PLat
⩥ Planche apéritive à partager (ou pas), composé d'un assortiment gourmand de charcuteries, de fromages, et de tapas, selon les envies du Chef. (sup. 4€ menu)	15 €	30 €
⩥ Planche spécial poissons & fromages : Assortiment de poissons préparés de diverses façons, accompagné d'huîtres et de fromages (sup. 10€ menu)	20 €	40 €

LES ENTRÉES

⩥ Tacos au bœuf et avocats accompagnés d'un condiment poivrons	8 €	16 €
⩥ Ceviche de poisson au piment accompagné d'un condiment oignon rouge et coriandre (servi avec frites maison & salade en version plat) (sup. 4€ menu)	12 €	25 €
⩥ Samossa de pulled pork et salade croquante asiatique	8 €	16 €
⩥ Beignets de crevettes et tzatzíki maison	8 €	16 €
⩥ Carpaccio de veau à l'italienne copeaux de parmesan, câpres à queue et pesto maison (servi avec frites maison & salade en version plat) (sup. 4€ menu)	12 €	25 €
⩥ Huîtres Marennes-Oléron N°3 Beurre aux aromates & citron, assiette de 6 ou 12 huîtres	9 €	18 €

LES BURGERS ET TARTARE

Servis avec frites fraîches Maison et Salade

⩥ Burger gourmand steak 180g (France) cheddar, coslelaw, lard fumé, patate douce mesclun et jus de viande corsé (Possibilité d'ajouter du foie gras poêlé, avec un supplément de 5 €)	19 €
⩥ Bagel au saumon : Bagel à l'encre de seiche, crème Raïta, saumon gravlax aux saveurs indiennes et concombres pickles et mesclun	18 €
⩥ Burger volaille : filet de volaille panée, mayonnaise sriracha, choux chinois au sésame, salade croquante asiatique, gorgonzola et mesclun	18 €
⩥ Tartare de bœuf préparé bœuf haché 180g origine France, câpres, cornichons, oignon rouge, persil, jaune d'œuf	17 €

LES PLATS

⩥ Onglet de bœuf (UE) ≈200g, frites fraîches maison, salade, sauce aux choix	19 €
⩥ Pièce de bœuf (LIMOUSINE) ≈270g (selon arrivage) frites fraîches maison, salade, sauce aux choix (sup. 4€ menu)	25 €
⩥ Filet de bœuf avec un eryngii grillé et sauce du tigre qui pleure (sup. 6€ menu)	28 €
⩥ Côte de bœuf pour deux personnes LIMOUSINE ≈1.200 kg (France) (sup. 40€ pour 2 menu œnologique)	69 €
⩥ Brisket (paleron de bœuf) déclinaison de maïs grillé, en pickles et crème, sauce saveur BBQ	24 €
⩥ Poitrine de cochon confite, houmous de patate douce et tahini, radis daïkon au curcuma	18 €
⩥ Risotto crémeux aux champignons	16 €
⩥ Assiette végétarienne sublimant les légumes dans tous leurs états	15 €
⩥ Belles crevettes sauce pil-pil, tortilla de pomme de terre et choux pakchoï	23 €
⩥ Pavé de truite mariné coco - curry, riz rouge et champignons asiatiques (sup. 4€ menu)	25 €
⩥ Cabillaud mini poivrons confits farcis à l'aubergine et origan, crémeux de lentilles corail	24 €
⩥ Poisson entier (≈400/600gr) cuit à la minute selon arrivage, accompagnant du moment (sup. 6€ menu)	29 €

LES PÂTES FRAICHES

De la Maison Fiorella à Fontaine-le-Comte accompagné de copeaux de parmesan

- Pâtes fraîches à la coppa et pesto maison 14 €
- Pâtes fraîches au saumon gravlax aux saveurs indiennes, crème coco-curry 15 €

PLATEAU DE FROMAGES

- Plateau de fromages affinés à la coupe de toutes régions (fromages que vous pouvez retrouver à l'achat dans notre boutique à la cave) 9 €

LES DESSERTS

- " LE CHOU " profiterole, glace à la vanille et chantilly maison, chocolat chaud et d'amandes effilées 9 €
- Baba au rhum crème cheese à la vanille, tranche d'ananas au cumbawa et sorbet ananas 9 €
- Key lime pie au citron et agrumes accompagnée de son sorbet 9 €
- Loukoumádes crémeux potimarron cajun, pommes rôties 9 €
- Salade de fruits frais et sirop aromatisé à la cannelle et badiane 6 €
- Café gourmand du Bateau Ivre (café, déca ou thé, avec une variation de 5 mignardises pour finir en douceur) 9 €
- Champagne gourmand ou Digestif Gourmand du Bateau Ivre (verre de champagne ou digestif avec une variation de 5 mignardises pour finir en douceur) (sup. 10€ menu) 17 €
- Coupe de glace 2 boules et chantilly (vanille, chocolat, café, menthe, caramel, rhum raisin, pistache, cassis, mangue, citron, fraise, poire, framboise) possibilité de coupe 3 boules 4 €

LES FORMULES & MENUS*

LA DÉGUSTATION EN 3 VERRES

- À la découverte des Spiritueux avec en dégustation 3 verres d'Alcools au choix : Rhums, Whiskies... 3x2cl 14 €

LES MENUS ŒNOLOGIQUES*

- Entrée et Plat avec Deux verres de vins 2x12cl 45€
- Plat et Dessert avec Deux verres de vins 2x12cl 45€
- Entrée, Plat et Dessert avec Trois verres de vins 3x12cl 55€

(Sélection de vins du moment par nos sommeliers(éres) & serveurs(ses)

LES FORMULES DE L'ARDOISE

Formule accompagnée d'un verre de vin de la semaine ou d'un soft

- Plat de l'ardoise 14€
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18€
- Entrée + Plat + Dessert 22€

(Le midi uniquement du lundi au vendredi)

LE MENU DU MOUSSAILLON

- 1 plat au choix avec frites ou pâtes ou légumes + 1 dessert 12€

Plats: Filet de poulet ou Burger Maison ou Steak Haché

ou Poisson du moment

Dessert : Salade de fruits frais ou Mini gourmand

ou Coupe de glace 2 boules

UN ÉVÉNEMENT, UNE DEMANDE ??

Il est possible de privatiser une salle du restaurant, l'espace boutique à la cave ou notre chapiteau pour une réunion, un repas ou un cocktail.
Contactez nous par mail pour un devis.

bateauivre86@gmail.com

Allergènes : Un document relatif aux allergènes pouvant être présents dans certains produits ou préparation a été mis en place, n'hésitez pas à le demander.

Provenance des viandes : le document relatif aux provenances des viandes est disponible à l'entrée du restaurant n'hésitez pas à le demander.

Prix nets TTC service compris *hors assiette de 12 huîtres, grandes planches et champagne gourmand