

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. 5 € menu) 15 € 30 €

LES ENTRÉES

- Saint jacques, crémeux de carottes aux cumin, main de bouddha râpée et crumble d'épices (sup.5€ menu) 12 €
- Foie gras Mi cuit, confit d'échalotes au miel et condiment balsamique blanc, brioche toastée (sup.10€ menu) 17 €
- Flammekueche revisitée : l'oignon décliné en confit, crème et rings, crème épaisse, lard fermier, éclat de feuilletage croustillant 9 €
- Œuf poché crémeux et remoulade de céleri, condiment pomme - noix 8 €
- Huîtres Marennes-Oléron N°3 Beurre aux aromates & citron assiette de 6 huîtres 9 € ou 12 huître 18 €

LES BURGERS ET TARTARE

Servis avec frites fraîches Maison et Salade

- Burger gourmand steak 180g (France) munster, saucisse fumée, pomme de terre rôties, poireaux, crème et confit d'oignons (Possibilité d'ajouter du foie gras poêlé, sup 5 €) 19 €
- Bagel au saumon : Bagel à l'encre de seiche, crème Raïta, saumon gravlax et concombres pickles 18 €
- Burger volaille : filet de volaille panée, chaource, saucisson à l'ail, pickles de chou rouge, chou chinois, crème de céleri 18 €
- Tartare de bœuf préparé bœuf haché 180g origine France, câpres, cornichons, oignon rouge, persil, jaune d'œuf 17 €

LES VIANDES

- Onglet de bœuf (UE) ≈200g, frites fraîches maison, salade, sauce aux choix 19 €
- Pièce de bœuf (Race Française) ≈270g frites fraîches maison, salade, sauce aux choix (sup. 5 € menu) 25 €
- Côte de bœuf pour deux personnes ≈1.200 kg (de Race Française) (un sup. 45€ pour 2 menus) 70 €
- Coquelet : filet et croustillant de cuisse, spätzle et champignons, jus de volaille 23 €
- Agneau confit, mogettes à la cébette, mini betterave au miel et jus de braisage (sup. 5 € menu) 26 €

SAVEUR DU POTAGER

- Pâtes fraîches, crémeux de céleri, courges rôties et crumble de pain d'épices et copeaux de parmesan 13 €
- Risotto de petit épeautre, poireaux et crème de céleri 16 €
- Assiette végétarienne sublimant le Chou en textures et crème d'oignons, condiment pomme - noix 15 €
- Œuf poché crémeux et remoulade de céleri, condiment pomme - noix 16 €

LES POISSONS

- Cabillaud et croûte de Bretzel, crêpe Alsacienne (Eierküeche) à la cannelle, déclinaison de choux comme une tarte et crème d'oignons (sup. 5 € menu) 25 €
- Saint Jacques rôties, petit épeautre à la courge, mâche et sauce alsacienne (sup. 5 € menu) 25 €
- Filet de daurade fumée, secreto de cochon, croustillant de chou frisé, jus au lard fumé et crème d'ail 23 €

LES PÂTES FRAICHES

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

- Pâtes fraîches au saumon gravlax et crème au vin jaune 15 €
- Pâtes fraîches au paleron de bœuf confit et jus de braisage 15 €
- Pâtes fraîches, crémeux de céleri, courges rôties et crumble de pain d'épices 13 €

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 €
- Gâteau de Savoie autour de la poire, en ganache au miel et poire pochée aux épices et caramel 9 €
- Carolo maison : Meringue aux amandes et crème diplomate pralinée, mangue, fruits de la passion et ananas rôti 9 €
- Autour de la Forêt-Noire et de la cerise en sorbet 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, cerise) 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 OENOLOGIQUES*

- 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(ères) & 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.