LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

Le BATEAU IVRE
Poitiers
399 av. Jacques Cœur
05 49 41 33 33
Restaurant
Bar à vins
Cave à vins

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

- Langoustines rôties, crémeux de carotte au cumin, fenouil croquant, zeste de combawa et crumble de pain d'épices (sup.5€ menu) — 12 €
- Foie gras Mi cuit, confit d'échalotes au miel, 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 rémoulade de céleri, condiment pomme - noix — 8 €
- Huîtres Marennes-Oléron N°3 Beurre aux aromates & citron — assiette de 6 huîtres 9 € ou 12 huîtres 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 €
- Faux filet de bœuf (Race Française) ≈270g frites fraîches maison, salade, sauce aux choix (sup. 5 € menu) — 25 €
- Filet de bœuf façon Rossini (Race Française) foie gras poêlée et huile de truffe, jus de viande au madère, pommes de terre grenaille confites et salade (sup. 8 € menu) — 28 €
- 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, asperges et petit pois, crème d'asperges et copeaux de parmesan — 13 €
- Risotto de petit épeautre, poireaux et crème de céleri — 16 €
- Variation végétale autour du chou et de l'asperge, croustillant de chou frisé, pickles, crème d'oignon et condiment pomme-noix — 15 €
- Œuf poché crémeux et rémoulade de céleri, condiment pomme - noix — 16 €

LES POISSONS

- Cabillaud et croûte de Bretzel, crêpe Alsacienne (Eierküeche) à la cannelle comme une tarte aux asperges et fenouil confit, bisque de langoustines (sup. 5 € menu) — 25 €
- Pavé de maigre, petit épeautre et petits pois de saison, sauce à l'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, asperges, petit pois et crème d'asperges 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 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