



## LES PLANCHES

PETITE / GRANDE

- 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

- Vitello tonnato, câpres et huile d'olive vierge 12 €
- Arancini safranés à la mozzarella, mayonnaise au sriracha 8 €
- Variation de tomates anciennes, jambon speck, mozzarella Di Bufala et pesto maison au basilic 11 €
- Crostini de ricotta, poivrons confits et saumon gravlax, sésame torréfié 9 €
- Couteaux snackés à la cébette, sauce vierge à la tomate et mélisse fraîche 12 €
- 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), pancetta croustillante, mozzarella fondante, tomates fraîches, oignons rouges confits et pesto de basilic 19 €
- Burger de poisson pané maison, mayonnaise citronnée aux herbes, fenouil pickles, aubergines confites et courgettes au curry 18 €
- Bagel avec saumon gravlax aux herbes, sauce au yaourt grec, paprika fumé et origan, chou rouge pickles 18 €
- Tartare de bœuf à l'italienne, tomates confites, parmesan affiné, pesto de basilic, oignon rouge, jaune d'œuf ( Servi préparé et assaisonné, ou non préparé sur demande ) 18 €

## 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 €
- Côte de bœuf pour deux personnes ≈1.200 kg (de Race Française) (un sup. 45€ pour 2 menus ) 70 €
- Piccata de veau, beurre noisette aux câpres et citron, cannelloni à la caponata 24 €
- Filet mignon de cochon façon saltimbocca, crème de sauge et carottes confites 22 €

## SAVEUR DU POTAGER

- Pâtes fraîches au pesto de basilic, courgettes au curry et aubergines confites 13 €
- Cannelloni de légumes façon caponata sicilienne, gratiné au parmesan affiné 16 €
- Risotto de fregola sarda, fenouil braisé et tomates cerises confites 16 €
- Grande assiette de la variation de tomates anciennes, mozzarella Di Bufala et pesto maison au basilic 20 €

## LES POISSONS

- Filet de dorade, sauce puttanesca, fregola sarda crémeuse 24 €
- Cacciucco de bar, encornets et crevettes, fenouil confit, tomates cerises et croûtons aillés 25 €
- Tartare de saumon façon César (ou nature sur demande), vinaigre de calamansi, citron vert, coriandre fraîche et oignons nouveaux 20 €

## LES PÂTES FRAICHES

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

- Pâtes fraîches aux encornets, bisque de crustacés 15 €
- Pâtes fraîches aux boulettes de bœuf, façon bolognaise 15 €
- Pâtes fraîches au pesto de basilic, courgettes au curry et aubergines confites 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 €
- Pain d'orange sicilien, crème diplomate au chocolat et sorbet citron vert 9 €
- Crèmeux de mascarpone, fruits rouges et ciambelline croustillantes 9 €
- Cœur de bœuf et pêche fraîche, tomates cerises confites, crèmeux à la pêche de vigne 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 vert, fraise, poire, framboise, pêche de vigne) 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(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 ÉVÈNEMENT, 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.