

Les apéritifs

<i>Cocktail Maison</i>	6,50€
<i>Cocktail Exotique</i>	5,80€
<i>Cocktail de fruits (sans alcool)</i>	4,80€
<i>Americano maison</i>	6,90€
<i>Punch planteur</i>	5,80€
<i>Ricard / Pastis</i>	4,50€
<i>Martini / Porto / Muscat</i>	4,50€
<i>Suze / Pineau des Charentes</i>	5,50€
<i>Vin blanc cassis, mûre, pêche, ou framboise</i>	4,50€
<i>Coupe de champagne</i>	6,50€
<i>Coupe cassis, mûre, pêche, ou framboise</i>	6,80€
<i>Whisky Clan Campbell / Bourbon Four roses</i>	6,80€
<i>Whisky Chivas / Talisker</i>	7,80€
<i>Whisky Oban / Lagaulin</i>	8,80€
<i>Jus de fruits</i>	3,80€

Prix nets.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les Eaux minérales

Vittel 1l	3,80€
San Pellegrino 1l	3,80€
Badoit 1l	3,80€
½ Vittel 50cl	2,90€
½ San Pellegrino 50cl	2,90€
½ Badoit 50cl	2,90€
Perrier 33cl	3,30€

Les jus de fruits et sodas

Jus d'orange 25cl	3,80€
Jus d'abricot 25 cl	3,80€
Jus d'ananas 25cl	3,80€
Jus de tomate 25cl	3,80€
Coca-Cola 25cl	3,80€
Coca-Cola light 25cl	3,80€
Orangina 25cl	3,80€

Les bières

Heineken pression 25cl	3,20€
Leffe pression 25cl	4,50€

Prix nets.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Menu à 29€ :

Entrée + plat

ou

Plat + dessert (ou fromage)
à choisir dans la carte

Menu à 34€ :

Entrée + plat + dessert (ou fromage)
à choisir dans la carte

Menu à 39€ :

Entrée + plat + fromage + dessert
à choisir dans la carte

Les Hors d'œuvres

Salade Bergerac (pousses de jeunes salades, gésiers confits, magret fumet, foie gras)

Foie gras de canard, confiture d'oignons et sel de Guérande

Millefeuille de foie gras poêlé au pain d'épices et sa mangue fraîche

Salade méditerranéenne (pousses de jeunes salades, tomates confites, féta, olives)

Craquant Terre et Mer (craquant feuilleté, cèpes, et gambas poêlés)

Rosace d'agrumes et d'écrevisses

Brochette de St Jacques et homard flambée au Pineau des CHARENTES

Les plats

*Filet de bœuf (Sauce roquefort ou poivre ou foie gras),
Haricots verts et pommes sautées*

*Magret de canard sauce au poivre vert, gratin
dauphinois*

Souris d'agneau confite, pâtes fraîches

Ris de veau braisé, chou à la fondue de tomates safranée

Filet de caille aux morilles, mousse de petits pois à l'ail

Filet de sabre sauce Hollandaise, pommes anglaises

*Saumon Label Rouge, fondue de poireaux et tomate
provençale*

Filet de brochet, sauce Porto et pommes Anna

Les fromages et desserts

Plateau de fromages

Salade de chèvre chaud

Duo de fromage (assiette de fromages chauds et froids)

Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille

Crème caramel et ses pavés solognaux

Aumônière des vergers normands

Profiteroles au chocolat

Fondant au chocolat et sa crème Grand Marnier

Gratin de fruits rouges

Entremet pistache griottes

Tulipe de fruits frais et glacés

Assiette des 5 saveurs (mini tartelette, profiterole, tuile aux amandes, mousse au chocolat, et la surprise du chef)

Les glaces :

Café ou chocolat liégeois / Pêche Melba / Banana Split / Poire Belle Hélène / Dame blanche

Coupe Colonel (sorbet citron vert, Vodka)

Coupe royale (sorbet pêche groseille, Champagne)

Coupe 3 boules au choix (vanille ; chocolat ; café ; fraise ; pistache ; menthe-chocolat ; Pamplémousse-orange ; pêche blanche-groseille ; citron vert ; cassis ; passion-orange)

Menu enfant 12€ TTC

(jusqu'à 12 ans)

Assiette de charcuterie
Ou
Assiette de tomates

Steak ou filet de poisson
Avec frites, pâtes ou riz

Glace (2 boules)
Ou
Salade de fruits

Prix nets, boissons non comprises

Les boissons chaudes

<i>Café</i>	2,40€
<i>Décaféiné</i>	2,40€
<i>Chocolat chaud</i>	3,50€
<i>Thé</i>	3,80€
<i>Infusion</i>	3,80€

Les digestifs

<i>Cognac V.S.O.P.</i>	6,70€
<i>Fine Armagnac</i>	7,00€
<i>Calvados</i>	6,50€
<i>Eau de vie Poire</i>	6,70€
<i>Get 27</i>	5,10€
<i>Crème de Cassis</i>	4,40€
<i>Coïntreau</i>	5,90€
<i>Grand Marnier</i>	5,90€

Prix nets.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.