



LES COCKTAILS

Lillet (Rosé Tonic)	6,00€
Americano (Vermouth rouge, Campari, Soda)	6,00€
Le Negroni (Gin, Campari, Martini rouge et tranche d'orange)	6,00€
Caïpirinha (Sucre de canne, Citron vert, Cachaça)	6,50€
Téquila Sun Rise (Jus d'orange, Téquila, Sirop de grenadine)	7,00€
Spritz (Apérol, Prosecco, Rondelle d'orange)	7,50€
Spritz au Limoncello (Limoncello, Prosecco, Rondelle de citron)	7,50€
Sex on the Beach	8,00€
(Vodka, jus de framboise et ananas, liqueurs de mûre et pêche, sirop de cerise)	
Cruz Pink Mojito (Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Porto rosé, Perrier)	7,00€
Mojito (Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Rhum Havana, Perrier, Angostura)	8,00€
Mojito fruits rouges (+ purée de fruits rouges)	9,00€
Mojito passion (+ purée de passion)	9,00€
Saint Germain Spritz (Liqueur à l'infusion de Sureau, Prosecco)	10,00€

LES MOCKTAILS

Soft Mojito (Menthe fraîche, citron vert, sirop de Mojito, sirop de Rhum, Perrier)	6,00€
Soft Mojito fraise (+ purée de fraise)	6,50€
Soft Mojito passion (+ purée de passion)	6,50€
Cocktail de jus de fruits (Jus de mangue, pomme, sirop de grenadine)	5,50€
Spritz Venezia (Rondelle d'orange)	5,50€

À PARTAGER

Planche de fromages	14,00€
Planche cochonaille	14,00€
Planche mixte (cochonaille + fromages)	14,00€
MAXI PLANCHE	23,00€
Terrine de foie gras	24,00€
Saumon fumé par nos soins	16,00€
Assiette de crevettes roses (10 pièces)	11,00€
Huîtres Marennes Oléron N°3	
Les 6	12,00€ / Les 9
	17,00€ / Les 12
	22,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Café	1,70€	Thés Folliet	2,60€
Décaféiné	1,90€	Demandez notre carte pour les parfums	
Café crème	1,90€	Infusions Folliet	2,60€
Décaféiné crème	2,10€	Demandez notre carte pour les parfums	
Grand café crème	3,60€	Grog	6,00€
Grand décaféiné crème	3,80€	Irish Coffee	7,50€
Grand café	3,10€	Latté Macchiato	4,80€
Grand décaféiné	3,30€	Nature, noisette, caramel, spéculos, vanille, tiramisu, pain d'épices	
Cappuccino	3,60€		
Chocolat chaud	4,20€		
Chocolat Viennois	4,80€		
Café Viennois	4,90€		

LES DIGESTIFS

Liqueurs Cassis / Framboise / Pêche / Mûre / Fraise (4cl)	3,00€
Eau de vie Mirabelle / William (4cl)	4,00€
Bailey's (4cl)	4,00€
Distillerie Vrignaud Mentilla / Camok / Caramel (4cl)	4,50€
Get 27 ou 31 / Menthe Pastille / Grand Marnier (4cl)	4,50€
Calvados Beau Jour (4cl)	4,50€
Armagnac vanillé (4cl)	6,00€
Fine Dongeon (4cl)	6,00€
Cognac Martell 1 ^{er} Assemblage (4cl)	8,00€

LES SOFTS

	25 cl	33 cl
Lait froid avec ou sans sirop / Limonade	2,50€	
Diabolo	3,00€	
Coca / Coca Zéro / Orangina		3,00€
Schweppes Tonic / Schweppes Agrumes	3,00€	
Perrier / Vittel Sirop		3,00€
Fuzetea Pêche / Jus de fruits «Rauch»	3,00€	
<small>(Orange, ananas, A.C.E, abricot, tomate, jus de fraise)</small>		
Jus de pomme naturel «Les Jardins de l'Orbrie»	4,20€	
Supplément sirop ou tranche	0,20€	
Sirop	2,50€	
<small>(Citron, citron zeste, fraise, grenadine, menthe, orgeat, pêche, violette, anis, banane/kiwi, cerise, framboise, cassis)</small>		
	50 cl	1 L
Perrier fines bulles	3,50€	5,50€
Evian	3,50€	5,50€

LES BULLES

Champagne Maison Hatton Réserve - 75 cl	42,00€
Champagne Maison Hatton Rosé - 75 cl	43,00€
Crémant de Loire Domaine Bodineau - 75 cl	24,00€

LES BIÈRES

PRESSIONS

	33 cl	50 cl
Panaché	3,50€	5,40€
Monaco	3,70€	5,80€
Budweiser	3,70€	5,80€
Hoegaarden Blanche	4,70€	6,80€
Leffe Blonde	5,00€	7,80€
Leffe de Noël Ambrée	5,50€	9,00€
Picon Bière	4,50€	8,80€
Supp sirop ou tranche	0,20€	

BOUTEILLES

	33 cl
Chouffe (sans alcool)	4,50€
Desperados	4,50€
Duvel Tripel Hop I.P.A	6,50€
Chouffe Brune	6,50€
Licorne Black	4,80€
Mort-Subite Kriek Rouge	5,50€
Furie Douce	4,50€
Triple, Blonde, I.P.A ou Brune (Bière de Clessé)	
Zone B	4,50€
Blonde (Bière de Bressuire)	

LES ALCOOLS

Ricard / Pastis (2cl)	2,20€
Suze (4cl)	3,00€
Martini rouge ou blanc (4cl)	3,00€
Porto rouge ou rosé (4cl)	5,00€
Porto blanc (4cl)	3,80€
Pineau rouge ou blanc (4cl)	4,00€
Kir pétillant (14cl)	4,00€
Cassis / Framboise / Mûre / Pêche / Fraise	
Cassis vin blanc (14cl)	4,00€

Malibu (4cl)	4,50€
avec sirop ou jus de fruits	
Téquila «Olmeqa» (4cl)	4,50€
Vodka «Lim» Française (4cl)	5,00€
Wisky coca «Ballantines» (4cl)	5,00€
Cuba Libre (4cl)	6,00€
Rhum ambré, coca, citron vert	
Gin Tonic «Bombay Saphir» (4cl)	6,50€
Cognac Shweppes agrumes (4cl)	6,50€
Coupe de champagne (14cl)	9,00€

WISKIES

Bellovoye (4cl)	7,00€
Triple malt finition Sauternes	
Bellovoye (4cl)	10,00€
Triple malt finition Tourbé	
Ballantines (4cl)	5,00€
Jameson (4cl)	6,00€
Four Roses Small Batch (4cl)	6,00€
Jack Daniel's (4cl)	6,50€
Chivas Régal Extra 12 ans (4cl)	8,00€
Nikka Wisky Japonnais (4cl)	9,00€

RHUMS

Havana Club spécial Ambré (4cl)	6,00€
Avec jus de fruits ou soda	
Havana Blanco - 3 ans (4cl)	5,50€
Avec jus de fruits ou soda	
Old Bert Spiced (4cl)	7,00€
Jamaïcain épice	
Dom Papa Phillipine (4cl)	8,00€
Diplomatico Venezuela (4cl)	8,50€
Pacto Navio Cuba (4cl)	9,00€
Reserva 1863 (4cl)	9,00€
Jamaïcain boisé et vanillé	

VINS BLANCS

	Au verre	Au pichet		A la bouteille	
	14 cl	25 cl	50 cl	37,5 cl	75 cl
Colombelle Original - IGP Gascogne	3,00€	6,50€	13,00€		19,50€
Viognier le Versant - IGP					19,00€
Chardonnay - IGP Pays d'Oc	4,00€	7,00€	14,00€		21,00€
Côteau du Layon - AOC Moelleux	5,00€	8,00€	16,00€		24,00€
Saumur (100% Chenin) - AOP					24,00€
Pouilly Fumé - AOC	6,00€	9,00€	18,00€		27,00€
Macon Fuissé - AOC	6,00€	9,00€	18,00€		27,00€
Notre sélection du moment	6,00€	9,00€	17,00€		

VINS ROSÉS

Côtes de Provence - AOP					17,00€
Luberon - AOP					18,00€
Moment de plaisir - IGP Pays d'Oc	3,00€	6,50€	13,00€		19,50€
Cabernet d'Anjou - AOP	4,00€	7,00€	13,00€		21,00€
Insolence (Méditerranéen) - IGP	4,00€	7,00€	14,00€		21,00€
Reuilly Pinot Gris - AOC					26,00€
Notre sélection du moment	6,00€	9,00€	17,00€		

VINS ROUGES

Anjou «La Gachère» - AOP				11,00€	16,00€
Côtes du Rhône Bio - AOC		4,00€	6,00€	11,00€	16,00€
Viento sur Malbec (Argentin)					21,00€
Corbières - AOP					22,00€
St Nicolas de Bourgueil - AOC				14,00€	23,00€
Pécharmant (Bergerac) - AOP					23,00€
Lambrusques Bio (Terrasse du Larzac) - AOC	5,50€	8,00€	16,00€		24,00€
Primitivo Bio (Italien)					26,00€
Haut Médoc - AOC		6,00€	9,00€	17,00€	26,00€
Julienas - AOP					26,00€
Saumur Champigny (Vieilles Vignes) - AOP	6,00€	9,00€	18,00€		27,00€
Faugère - AOP					28,00€
Grande Sièste (Rouge de rêve Languedoc) - VDF	6,00€	9,00€	18,00€		29,00€
Argali (Domaine Puech Haut) - IGP					29,00€
Pic Saint Loup - AOP					30,00€
Crozes Hermitage - AOP					30,00€
Montagne St Emilion (Château La Couronne) - AOC				18,00€	32,00€
Notre sélection du moment	6,00€	9,00€	17,00€		


NOS GRANDS CRUS

Pommard Rouge 2018 - AOC		37,5 cl	50 cl	75 cl	58,00€
Volnay Rouge 2018 - AOC					55,00€
Chorey-Les-Beaune Rouge 2022 - AOC			23,00€		39,00€
Tour de By Médoc - AOC				30,00€	32,00€

LES ENTRÉES


Potage du jour	6,00€
Terrine du chef	6,00€
Oeufs mimosas 	6,00€
Crumble d'avocat au crabe sauce curry <i>Possible sans crabe</i> 	9,00€
Os à moelle forestier	11,00€
Escargots farcis (ail beurre persil) Les 6 9,00€ / Les 12	15,00€
Saumon fumé par nos soins	16,00€
Terrine de foie gras (80g)	24,00€

LES TARTINES

Tartine montagnarde Saint Nectaire fermier, reblochon, lard	16,00€
En demi part (sans frites)	7,50€
Tartine chèvre butternut miel local 	16,00€
En demi part (sans frites)	7,50€

Accompagnées de frites et de salade verte

LES SALADES

La périgourdine Foie gras, gésiers, pommes de terre	25,00€	15,00€
La terre et mer Saumon, langoustine, jambon, foie gras	25,00€	15,00€
Salade de poireaux tiède au comté 	16,00€	11,00€
Vinaigrette au curry		
Salade méli-mélo Salade verte, dés de jambon et gouda	16,00€	11,00€

Toutes nos salades sont accompagnées de tomates, oeufs, salades et croûtons

Poke bowl saumon	17,00€
Céréales, saumon fumé, fèves, céréales, avocat, mangue, radis	

LES POISSONS

Saint-Jacques rôties aux chorizo et poireaux	25,00€
Pâtes artisanales de la mer safranées	20,00€
Filet de lingue au lait de coco	16,00€
Filet de bar au beurre citronné	18,00€
Tataki de thon rouge servi avec frites et salade verte	20,00€

Nos poissons sont accompagnés au choix purée de butternut, de riz, de pommes vapeur ou de pâtes artisanales.

CÔTÉ MER

Assiette de l'écailler 16,00€ 3 Huîtres / 3 Langoustines (10/15) / Crevettes / Bulots
Plateau des cloîtres 35,00€ 6 Huîtres / 6 Langoustines (10/15) / Crevettes / Bulots
Huîtres Marennes Oléron N°3
Les 6 12,00€ / Les 9 17,00€ / Les 12 22,00€
Langoustines bretonnes (Calibre 10/15)
Les 6 12,00€ / Les 9 18,00€ / Les 12 23,00€
Crevettes roses mayonnaise (10 pièces) 11,00€
Bulots mayonnaise 8,00€

LES VIANDES

Entrecôte de bœuf grillée 300 g sauce béarnaise 26,00€
T-bone de veau grillé 250 g sauce béarnaise 24,00€
Onglet de bœuf 180 g à l'échalote confite 20,00€
Tartare de bœuf classique non préparé ou aller-retour 20,00€
Tête de veau sauce ravigote servie avec pommes de terre vapeur 20,00€
Cochon de lait servi avec pommes de terre vapeur 19,00€
Cuisse de canard confite à la moutarde à l'ancienne 18,00€
Escalope de poulet au Morbier 18,00€

Toutes nos viandes sont d'origine française ou U.E.

POUR LES GOURMANDS

Burger au gorgonzola 18,00€ Base d'un «classique» sans cheddar
Burger classique 17,00€ Steak haché, tomates, cornichons, oignons confits, lard fumé, cheddar
Burger végétarien 17,00€ Base d'un «classique» sans steak haché, sans lard fumé et avec des légumes 
Burgerflette au Curé Nantais 20,00€ Pommes de terre, steak haché, curé nantais, lard
Tartiflette servie avec de la salade verte 17,00€
Pâtes à la carbonara 17,00€
Pâtes au gorgonzola 17,00€ 
Risotto aux morilles 19,00€ 
Butternut farcie aux camembert et lardons 20,00€ Servie avec de la charcuterie

LES DESSERTS

Dessert du moment	5,00€
Verrine citron/spéculos	6,00€
Assiette de fromages	6,50€
Chèvre, Saint Nectaire, Morbier, Brie	
Brioche perdue	7,00€
au caramel beurre salé et sa glace vanille	
Crème brûlée à la vanille	7,00€
Profiteroles au chocolat	7,00€
Soupe de chocolat chaud	7,00€
Poire caramélisée, glace caramel croustillant, brisure de Daim	
Crêpe	
Sucre	5,50€
Nutella ou chocolat chaud ou caramel beurre salé	6,50€
Café ou thé gourmand	7,00€
Crème brûlée, panna cotta, macaron, beignet, brownie	
Dijo gourmand	12,00€
Mentilla ou Cognac aux amandes	
<i>Pour le menu à 35€ supplément de 5€</i>	

LES COUPES DE GLACES

La coupe spéculos	7,00€
Glace spéculos, chocolat chaud, brisure de spéculos, chantilly	
Dame blanche	7,00€
3 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
La coupe cloître	7,00€
Yaourt, caramel, petit beurre	
Liégeois trois chocolats	7,00€
Café liégeois avec liqueur de café	7,00€
Caramel liégeois	7,00€
Le colonel	7,00€
Sorbet citron, vodka	
L'after Eight	7,00€
Glace menthe, peppermint	
La coupe cubaine	7,50€
Glace ananas, rhum arrangé	

LES GLACES ET SORBETS

Glaces artisanales

Supplément 1,00€
sauce ou
chantilly



1 BOULE 1,70€



2 BOULES 3,30€



3 BOULES 4,60€

Vanille - Fraise - Cassis noir - Chocolat noir - Chocolat blanc - Chocolat au lait - Menthe chocolat - Citron vert - Passion - Framboise - Poire Williams - Rhum raisin - Ananas - Pistache - Caramel beurre salé - Café Spéculos - Cookies - Bounty - Petit beurre