

LES MENUS

Menu 27 €

« Vite, mais Bien »

(Servi le midi, du lundi au vendredi)

Le Plat suggestion,
Un dessert du chariot

Menu 39 €

« Le Meilleur du Marché »

Ce menu ne s'écrit pas, il se raconte :

1/3 de Produits frais,
1/3 de Savoir-faire,
1/3 d' Amitié...

Menu 59 €

« Master Gourmand »

Le foie gras frais de canard cuit lentement au bouillon,
gelée de « Bourrue de raisins »

Le Bar en filet au gros sel de Morue,
beurre blanc à l'ail des Ours et piment d'Espelette

Le Bœuf en filet mignon (VBF) poêlé
sauce des « Tonneliers Charentais »

Les Fromages de saison affinés

Les Desserts au Chariot

Menu « Jeune Gourmet » 19 €

(Menu enfant jusqu'à 12 ans)

Un plat (viande ou poisson)
Un dessert du Chariot

Les menus sont servis jusqu'à 13h30 et 20h30

**Prix nets TTC Service 15% et TVA 10% inclus - Boissons non comprises -
Cuisine « Fait Maison » : cuisine réalisée à partir de produits bruts - Décret N°2014-797**

LA CARTE « Charente Premium »

Les Entrées

- Les Six Huîtres N°3 Spéciales « Papin »,
et croûtons aux copeaux de foie gras 18 €
- Les Langoustines rôties en crème de Homard,
fondue de jeunes poireaux confits 23 €
- Le Foie gras de canard Extra entier fermier de Chez Ribéreau,
cuit lentement au Bouillon,
servi avec une gelée de « Bourrue de raisins »..... 22 €

Les Plats de Poissons

- Les Saint-Jacques juste poêlées au « Chorizo »,
crème de coquillages 26 €
- Le Bar en filet cuit au gros sel de Morue, beurre blanc à l'ail des Ours
et piment d'Espelette 28 €

Les Plats de Viandes

- Les ris de veau en cocotte, escalopines de foie gras,
choux embeurré, lard craquant 34 €
- Le Bœuf en filet mignon (VBF) sauce des Tonneliers charentais 29 €

Plateau de Fromages Affinés 13 €

Desserts au « Chariot » 15 €

----- **Commande minimum 2 plats à la carte** -----
Prix nets TTC Service 15% et TVA 10% inclus - Boissons non comprises -
Cuisine « Fait Maison » : cuisine réalisée à partir de produits bruts - Décret N°2014-797