

*Menu « Vite mais bien » 15,90 €*

Servi le midi du lundi au vendredi  
Hors jours fériés

**Entrée / plat**  
ou **Plat / dessert**

*Menu « Bistro » 19,90 €*

Servi le midi du lundi au vendredi  
Hors jours fériés

**Entrée + plat + dessert**

\*\*\*\*\*

*Menu « Jeune Gourmet » 12 €*

(Menu enfant jusqu'à 12 ans)

**Filet de poulet ou saumon**

**avec frites ou risotto**

**2 boules de glace au choix**

*Menu « Meilleur du Marché » 39 €*

**Entrée + Plat + Dessert**

**Choix à la carte noté d'un \***

\*\*\*\*\*

*Menu « Spécial Terroir » 45 €*

**Terrine de foie gras maison et sa gelée au pineau**

**ou**

**Escargots à la charentaise et son boudin blanc maison**

-----  
**Médailillon de lotte à la crème accompagné de son risotto**

**ou**

**Filet de truite de Gensac sauce langoustine et sa fondue de poireaux**

-----  
**Filet de bœuf accompagné de son gratin dauphinois et sa poêlée champêtre**

**ou**

**Côtes d'agneau jus court à l'ail et sa purée de mogettes**

-----  
**Coulant au chocolat ou Café gourmand AVEC**

**Prix nets TTC service 15% et TVA 10% inclus- Boissons non comprises**

## *Entrées*

Terrine de foie gras maison et sa gelée au pineau.....	16 € *
Escargots à la charentaise et son boudin blanc maison .....	18 €
Salade gourmande et son foie gras .....	16 € *
Langoustines en nage .....	18 €
Six Huîtres Spéciales N°3 «Spécial Papin» .....	16 € *
Six Huîtres chaudes gratinées au foie gras .....	18 €

## *Poissons*

Filets de truite de Gensac sauce langoustine et sa fondue de poireaux.....	18 € *
Filets de Bar sauce citronnée et ses petits légumes .....	20 €
Rôti de lotte sauce beurre blanc accompagné de son risotto .....	18 € *
Poêlée de Saint Jacques à la provençale et ses pommes vapeur .....	20 €
Pavé de saumon et ses petits légumes .....	18 € *

## *Viandes*

Côtes d'agneau jus court à l'ail et sa purée de mogettes .....	26 €
Filet de bœuf accompagné de son gratin dauphinois et sa poêlée champêtre.....	26 €
Burger charolais au foie gras et sa poirè pochée, pineau rouge et ses frites maison.	20 € *
Magret de canard sauce au poivre vert et ses frites maison .....	20 € *
Pavé de veau accompagné de son gratin dauphinois et sa poêlée champêtre.	25 €
Ris de veau et son chou braisé aux lards .....	26 €

Prix nets TTC en euros service 15% et TVA 10 % inclus- Boissons non comprises-  
(commande minimum 2 plats à la carte. )