



La carte automne, hiver

Demandez le menu du jour à notre équipe 😊

LES ENTRÉES

Salade de gésiers	7,00€
Salade de chèvre chaud 	6,00€
Beignets de calamars et bouchées de légumes	6,00€
Œufs mayonnaise	5,00€

LES GRANDES SALADES

La Fermière	14,00€
<i>Émincés de poulet, salade, tomates, œufs durs, carottes râpées, croûtons</i>	
La Périgourdine	15,00€
<i>Gésiers, magret fumé, noix, salade, tomates, œufs durs, carottes râpées</i>	

LES PÂTES

Tagliatelles au saumon	16,50€
Tagliatelles à la carbonara	14,00€

CÔTÉ MER

Gambas persillées 	16,50€
Escalope de saumon sauce estragon	17,50€
Fish & Chips	14,00€
Aile de raie aux câpres	12,00€

Les sauces : roquefort, poivre, échalottes, tartare

L'ASSIETTE DE FROMAGE 6,00€

LES DESSERTS

La mousse au chocolat	7,00€
La grande profiterole 	9,00€
Le tiramisu	7,00€
La crème brûlée	6,50€

LES RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLES

LES MARDIS 14,50€

La réconfortante et gourmande **choucroute** !

LES 1ERS MERCREDIS DU MOIS 14,50€

La parenthèse ensoleillée de la saison : **la paëlla** !

LES JEUDIS 13,00€

La fameuse **tête de veau** et sa sauce gribiche !

CÔTÉ TERRE

Tartiflette traditionnelle	13,00€
Escalope de poulet à la crème	14,00€
Cuisse de canard confit 	16,00€
Pièce du boucher	18,50€
Andouillette sauce moutarde à l'ancienne	14,50€

La salade de fruits	6,00€
La Dame Blanche	7,50€
Les fruits givrés orange, citron ou noix de coco	6,50€



Les vins



Blanc Chardonnay, Pays d'OC, IGP

Rosé Grenache, Pays d'Oc Gris, IGP

Rouge Merlot Charentais, IGP

2€00 le verre

4,00€ les 25 cl

7.00€ les 50 cl

13,00€ le litre

Pétillant

Veuve de la Lande, Brut, blanc de blanc

75 cl

Au verre

14,00€

3,20€

Blanc

Le Tuffeau, Sauvignon Charentais, IGP

12,50€

L'Horgelus, Le bal des papillons, Côtes de Gascogne, IGP

15,00€

Rosé

Le Tuffeau, Charente, IGP

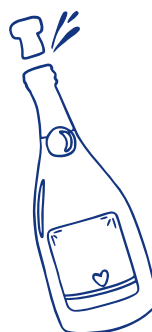
12,50€

Les Hauts de Masterel, Côtes de Provence, AOP

15,00€

Le Louvetier, Bordeaux, AOC

17,50€



Rouge

Le Tuffeau, Merlot, Charente, IGP

12,50€

Les Terres Noires, Saint Nicolas de Bourgueil, AOC

19,00€

Les Carouges, Chinon, AOC

16,00€

Lamothe, Vieux Château, Bordeaux, AOC

13,00€

Château Saint-Aubin, Médoc, AMC

15,00€

Les Fouquières, Côtes du Rhone, AOP

21,00€