

Boissons

APÉRITIFS

Pineau	7cl	4,50€
Kir	12cl	4,50€
Kir Royal	12cl	9€
Framboise, Cassis, Pêche		
Coupe de Champagne Ricard	12cl	8€
Martini, Suze	2cl	3€
	5cl	5€

WHISKEY - RHUM

4cl		6€
Jack Daniel's	4cl	8€
Classic ou Honey		
Diplomatico	4cl	8€

BIÈRES ET CIDRE

Mélusine artisanale	33cl	6,50€
Triple, IPA, blanche, brune		
Lindemans Kriek	25cl	5,50€
Bière à la cerise		
Bière pression	25cl	4,50€
Leffe	50cl	9€
Desperados	33cl	6€
Cidra Topa	33cl	5€
Cidre artisanal brut		
Tripel Karmeliet	33cl	6,50€

SOFTS

Jus de fruit Granini	25cl	4€
Orange, ananas, fraise, pomme, abricot		
Soda (Bouteille)	33cl	4,50€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Perrier, Schweppes agrumes, Tonic water, Ginger beer, Fuze tea, Schweppes		
Diabolo		3,50€
Supplément		0,20€
Sirop, citron, lait, etc		
Sirop à l'eau		2,50€
Fraise, cerise, menthe, pêche, orgeat, cassis, grenadine		

COCKTAILS

Mojito	4cl	8€
Rhum Damoiseau, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante		
Mojito Fraise	4cl	8,50€
Rhum Damoiseau, citron vert, menthe, sucre de canne, fraises, eau pétillante		
Mojito Royal	4cl	10€
Rhum Damoiseau, citron vert, menthe, sucre de canne, champagne		
Spritz	4cl	8€
Apérol, Prosecco, Tonic		
Planteur exotique maison	4cl	7€
Caïpiriña	4cl	7€
Cachaça, citron vert, sucre de canne		
GinTonic	4cl	8€
Gin G'Vine, Tonic		
Moscow Mule	4cl	8€
Vodka, citron vert, Ginger Beer		
Bellini	4cl	7€
Prosecco, Purée de pêche		

SANS ALCOOL

Soleil couchant		6€
Mangue, Goyave		
Virgin Spritz		6€
Virgin Mojito		6€
Citron vert, sucre de canne, eau pétillante		

BOISSONS CHAUDES

Café Viennois		4€
Thé Damann ou infusion		3,50€
Décaféiné		2€
Café Lavazza		2€
Chocolat chaud		4€
Petit crème		2,20€
Irish coffee	4cl	9€

E A U X

Eau minérale		
Les Abatilles		
	50cl	4€
	1L	6€
Eau gazeuse		
Les Abatilles		
	50cl	4€
	1L	6€

Vins



ROUGES

	Bouteille 75cl	37,5cl/50cl	Verre 15cl
Vin d'Oléron		12€ Pichet 50cl	3,50€
Perle Noire d'Oléron Vignerons d'Oléron IGP	19€	12€ Btl 50cl	
Mareuil Fiefs Vendéens Domaine Pierre Folles AOP	20€	14€ Btl 37,5cl	
Saumur Champigny Domaine du Val Brun AOP	24€		
Languedoc Côté Mas Pezenas AOP	26€		
Haut Médoc Château Lamothe Ciseau, Cru Bourgeois AOP	28€		6,50€
Pessac Léognan Château Valou AOP	30€		7,00€

ROSÉS

	Bouteille 75cl	37,5cl/50cl	Verre 15cl
Vin d'Oléron		12€ Pichet 50cl	3,50€
Perle Grise d'Oléron Vignerons d'Oléron IGP	19€	12€ Btl 50cl	
Mareuil Fiefs Vendéens Domaine Pierre Folles AOP	20€	14€ Btl 37,5cl	
Le Rosé de S. Méditerranée Famille Sumeire IGP	25€		5,00€

BLANCS

	Bouteille 75cl	37,5cl/50cl	Verre 15cl
Terrasse Sauvignon Pays Côte du Tarn IGP		12€ Pichet 50cl	3,50€
Mareuil Fiefs Vendéens Domaine Pierre Folles AOP	19€	14€ Btl 37,5cl	
Uby N°4 Côtes de Gascogne IGP	20€		4,50€
Prosecco (Pétillant)	22€		
Muscadet sur lie granite AOP	24€		6€
Limoux Château Martinolles AOP	26€		6,50€

CHAMPAGNES

	Bouteille 75cl
Champagne Lecomte	45€

Menu

à 30€

ENTRÉES

Foie gras
Rillettes de poisson maison
Chèvre cendré rôti (Lardons)
6 Huîtres spéciales n°3

+

PLATS

Moules frites au choix
Bar entier rôti (+2€)
Burger Tonton
Entrecôte Simmental (+2€)
Camembert rôti
Tartare de boeuf Charolais au couteau

+

DESSERTS

Ardoise de miniardises
Deux boules de glace au choix + chantilly
Pana Cotta aux fruits rouges
Crêpe au sucre, chocolat, confiture,
nutella ou caramel

Menu bambin à 10€

PLATS

Burger enfant et frites maison
Poulet pané et frites maison
Moules et frites maison

+

DESSERTS

Crêpe au sucre ou nutella
Une boule de glace

Carte

À PARTAGER

Planche apéro	13€
Burratina Huile d'olive, basilic, fleur de sel	8€
Calamars frits maison	10€

LES ENTRÉES

Foie gras mi-cuit maison 15,50€	Chèvre cendré rôti 14€ Salade, tomates, lardons, réduction balsamique
Rillettes de poisson maison 11€	6 Huîtres spéciales N°3 12€
La Burrata 14€ Tomates cerises, jambon de parme, burrata, huile basilic	12 Huîtres spéciales N°3 22€ De chez Gilles MASSÉ, Les Allards

LES PLATS

MOULES

Servies avec frites maison

Marinières	13€
Curry-coco	15€
Roquefort (AOP)	15€
Charentaises 15€ Pineau des Charentes	

VIANDES

Servies avec frites maison, salade

Entrecôte Simmental 300g	24€
Tartare de boeuf Charolais au couteau 17€ Préparé par le chef	
Camembert au lait cru rôti 16€ Jambon de parme, chorizo ibérique	

BURGERS MAISON

Classic 15€ Haché du boucher, cheddar, tomates, sauce maison, compotée d'oignons, pickles	
Végé 16€ Galettes de légumes, cheddar, salade, tomates, pickles, houmous maison	
Tonton 16€ Haché du boucher, camembert, bacon, compotée d'oignons, salade, tomates, pesto, pickles	

POISSONS

Tataki de thon 18€ Sauce wafu	
Bar entier rôti 22€ Beurre blanc	

BOWLS

Poké Bowl 16€ Riz, avocat, patates douces rôties, tomates, carottes, chou, courgettes, thon cru, sauce citron-coco	
Végé Bowl 16€ Riz, avocat, patates douces rôties, houmous maison, carottes, chou, courgettes, tomates, sauce citron-coco	

SIDES

Frites maison	5€
Riz pilaf	4€
Purée de carottes	5€
Salade verte	4€

Desserts



DESSERTS MAISON

Tartelette au citron Façon "La Grange"	8€	Pana Cotta aux fruits rouges	6€
Mi-cuit au chocolat maison	8€	Café ou Thé Gourmand	8€
Pavlova aux fruits rouges	9€	Assiette de fromages	7€

CRÊPES MAISON

Sucre	4€	Banane Chocolat ou Nutella	6€
Confiture ou Miel d'Oléron ou Citron	5€	Ecureuil Glace pistache, caramel beurre salé, amandes grillées	7€
Chocolat Chaud maison ou Nutella	5€	Tropicana Glace vanille, banane, fruits, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées	8€
Caramel beurre salé maison	5€		

GLACES

Liégeois (café, chocolat ou caramel) 1 boule vanille, 2 boules café, chocolat ou caramel, coulis, chantilly	8€	Fraise Melba Fraises, glaces vanille et fraise, coulis de fraise, chantilly	8,50€
Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8€	Colonel (alcool) Glace citron, vodka	8,50€
Banana Split Banane, glaces vanille, chocolat, fraise, chantilly, chocolat chaud	8,50€	After Eight (alcool) Glace menthe chocolat, peppermint, chocolat chaud, chantilly	8,50€
Coupe 1 boule	3€	Parfums : Vanille, chocolat, passion, citron jaune, citron vert, noix de coco, rhum-raisin, café, caramel beurre salé, Pineau des Charentes, fraise, mangue, pistache, menthe-chocolat, cassis, framboise	
Coupe 2 boules	5€		
Coupe 3 boules	7€		
Suppléments Amandes grillées, coulis, chantilly, chocolat chaud	1€		

DIGESTIFS

Get 27 ou 31	4cl	6€	Cognac VS	4cl	6€
Calvados	4cl	6€	Cognac VSOP	4cl	8€
Bayley	4cl	6€	Cognac XO	4cl	10€
Crème Rhum	4cl	6€	Diplomatico	4cl	8€