




L'Entrecôte

*Vous souhaitez la bienvenue
du mardi au samedi, midi et soir*

- 
- * Nous acceptons :*
 - Chèques vacances*
 - CB à partir de 10 euros*
 - Tous tickets restaurant*
 - * prix nets, service compris*

La maison n'accepte plus les chèques, merci.

Cocktails

<i>Le p'tit charentais (pétillant, cognac, framboise)</i>	7,00 €
<i>Le péché mignon (limonade, cognac, pêche)</i>	6,50 €
<i>Le vendangeur (pétillant de raisin, cognac, framboise)</i>	7,00 €
<i>Ti punch (vieux rhum, sucre de canne, citron vert)</i>	5,50 €

Cocktails sans alcool

<i>Le fruité (orange, fraise)</i>	4,80 €
<i>Le tropical (ananas, sirop de coco)</i>	4,80 €
<i>Le pomme d'api (pomme, grenadine)</i>	4,80 €

Apéritifs

<i>Ricard, Berger, Pastis 51</i>	3,00 €
<i>Pineau rouge ou blanc</i>	4,00 €
<i>Martini rouge ou blanc</i>	4,00 €
<i>Américano</i>	5,30 €
<i>Kir vin blanc</i>	3,80 €
<i>Kir pétillant</i>	4,80 €
<i>Stuze</i>	4,00 €
<i>Whisky, Gin, Vodka 4 cl</i>	5,50 €
<i>Whisky, Gin, Vodka 2 cl</i>	3,70 €
<i>Aberlour</i>	6,80 €
<i>Supplément soda ou jus de fruit</i>	0,50 €



Bières

<i>Demi-pression (25 cl) Affligem</i>	4,20 €
<i>La Pinte</i>	8,40 €
<i>Galopin</i>	2,60 €
<i>Monaco</i>	4,40 €
<i>Demi-panaché</i>	4,30 €
<i>Bière blanche «Atlantic des Gabariers» (Bière locale) 33 cl</i>	5,10 €

Digestifs

Cognac VSOP	7,50 €
Cognac VS	5,80 €
Baileys, Get vert, Get blanc	5,60 €
Menthe pastille	5,60 €
Sève charentaise	5,60 €
Malibu	5,60 €
Eau de vie glacée, mirabelle ou poire	5,60 €

Champagnes

Aubry	La coupe	12 cl	8,50 €
	Kir royal	12 cl	9,50 €
	La bouteille	75 cl	45,00 €
Taittinger	La coupe	12 cl	13,00 €
	Kir royal	12 cl	14,00 €
	La bouteille	75 cl	77,00 €

Boissons

Jus de fruits (orange, ananas, pomme)	3,80 €
Sodas (Coca, Coca 0, Orangina, Fuzz tea, Schweppes tonic ou agrumes)	3,90 €
San Pellegrino (50 cl)	3,70 €
San Pellegrino (le litre)	6,00 €
Vittel (50 cl)	3,70 €
Vittel (le litre)	6,00 €

Boissons chaudes

Expresso	2,10 €
Expresso crème	2,30 €
Grand Expresso	3,70 €
Grand Expresso crème	3,80 €
Infusions, thés	3,20 €

Les entrées

<i>Bricks de chèvre au miel et menthe</i>	9,00 €
<i>Tartines mozarella et tomates confites</i>	11,00 €
<i>Clapirons à la plancha au piment d'Espelette</i>	10,50 €
<i>Planche de charcuterie 1 personne</i>	8,50 €
<i>2 personnes</i>	17,00 €
<i>Mousse de ricotta au saumon fumé</i>	11,00 €



Les huîtres

<i>Les 6</i>	11,00 €
<i>Les 9</i>	16,00 €
<i>Les 12</i>	21,00 €

Les salades

<i>La chevrotine</i>	13,00 €
<i>(salade, tomates, lardons, noix, jambon de pays toasts au chèvre)</i>	



Les poissons & viandes

Poissons

<i>Dos de cabillaud au chorizo</i>	18,50 €
<i>Gambas flambées au cognac</i>	20,00 €

Viandes

<i>Entrecôte 350g</i>	22,00 €
<i>Entrecôte 500g</i>	28,50 €
<i>Onglet de veau 300g</i>	19,00 €
<i>Onglet de bœuf 300g</i>	19,00 €
<i>Brochette de bœuf suspendue</i>	18,50 €
<i>Plancha de grilladin 500g (assortiment de viandes)</i>	28,50 €
<i>Côte de bœuf 800g (pour 2 personnes)</i>	48,00 €
<i>Tartare de bœuf préparé</i>	18,50 €

<i>Supplément sauce</i>	1,50 €
<i>Supplément frites</i>	1,50 €



Les desserts

<i>Mousse de cognac</i>	7,00 €
<i>Crème au chocolat à l'Espelette</i>	7,00 €
<i>Feuilleté de pommes au caramel beurre salé</i>	7,00 €
<i>Profiteroles au chocolat</i>	7,00 €
<i>Brioche façon pain perdu</i>	7,00 €
<i>Poire belle Hélène</i>	7,00 €
<i>Assiette de fromages</i>	7,00 €
<i>Fondue de camembert</i> (à commander en début de repas)	10,00 €
<i>Café gourmand (selon l'humeur du jour)</i>	8,20 €
<i>Irish coffee</i>	8,00 €

Les glaces



<i>Dame blanche</i> (glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes)	7,00 €
<i>Café liégeois</i> (glace café, sauce café, chantilly, amandes)	7,00 €
<i>Chocolat liégeois</i> (glace chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes)	7,00 €
<i>Colonel</i> (sorbet citron vert, vodka)	8,00 €
<i>Impériale</i> (sorbet mandarine, mandarine Napoléon)	8,00 €
<i>Iceberg</i> (sorbet menthe chocolat, Get vert)	8,00 €
<i>Glace au choix, la boule</i> (Vanille, café, chocolat, citron vert, framboise, cassis, mandarine, pistache, noix de coco, Rhum-raisin, caramel beurre salé, menthe-chocolat, Cognac-raisin)	2,20 €

Formule Maison

(du mardi au vendredi midi uniquement)

1 entrée ou 1 dessert du jour

+

1 onolet (200g) garni

+

1 café



1 entrée ou 1 dessert du jour

+

Onolet de veau (200g) garni

ou

1 entrecôte (200g) garnie

+

1 café



Formule "P'tits kids"

Nuggets frites ou steak haché

+ 1 glace au choix ou 1 gaufre au chocolat

+ 1 boisson



Menu 23 €

Brick de chèvre au miel et menthe
Ou
Tartines mozzarella et tomates confites

Tartare de bœuf
Ou
Onolet de bœuf

Dessert au choix

Menu 29 €

Clapirons à la plancha au piment d'Espelette
Ou
Planche de charcuterie

Brochette de bœuf
Ou
Entrecôte 250 g

Dessert au choix



Menu 37,50€

6 huîtres

Ou

Mousse de ricotta au saumon fumé

Dos de cabillaud au chorizo

Ou

Vianodes au choix (300 g) sauf côte de bœuf et plancha

Dessert au choix



Les vins



Vins rouges

Château Vieille Tour	75 cl	18,00 €
AOC Côtes Bordeaux		
Château La Blancherie Peyret	75 cl	28,00 €
AOC Graves	37,5 cl	15,00 €
Château Les Eyqueyms	75 cl	23,00 €
AOC Côtes de Bourg	37,5 cl	14,50 €
Moulis en Médoc - Château Jordi	75 cl	31,00 €
Château Roche Morin	75 cl	43,00 €
AOC Pessac Léognan		

Vin de Pays Charentais

Les Bécasses Blanches	75 cl	18,00 €
Quintessence IGP - Merlot		
Les Bécasses Blanches	75 cl	18,00 €
Quintessence IGP - Pinot noir		

Vins du Sud-Ouest

Clos Montalbanie	75 cl	27,50 €
AOC Pécharmant	37,5 cl	15,00 €

Vins des Côtes du Rhône

Domaine des Genêts - AOC Vacqueyras	75 cl	34,00 €
Lirac - Acqueria	75 cl	28,00 €
L'Orientale - AOP Crozes-Hermitage	75 cl	43,50 €

Vins du Languedoc-Roussillon

Domaine Des Rocs	75 cl	33,50 €
AOP Pic Saint Loup		

Les vins



Vins de Loire

<i>Domaine de la Noirée</i>	<i>75 cl</i>	<i>26,50 €</i>
<i>AOC St Nicolas de Bourgueil</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Château Domaine de Fillatran</i>	<i>75 cl</i>	<i>25,00 €</i>
<i>AOC Saumur Champigny</i>		

Vins blancs

<i>Les Pierres Blanches (Bio)</i>	<i>75 cl</i>	<i>25,00 €</i>
<i>IGP Périgord 100% Chardonnay</i>		
<i>Mano Mano (Semi Moelleux)</i>	<i>75 cl</i>	<i>25,00 €</i>
<i>AOC Côtes de Bergerac</i>	<i>Le verre</i>	<i>5,00 €</i>



Les vins



Vins Rosé

<i>François Franceschi</i> <i>AOP Corse</i>	<i>75 cl</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Domaine Le Pive</i> <i>IGP Sable de Camargue</i>	<i>75 cl</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Le Canon du Maréchal</i> <i>IGP Côtes Catalanes</i>	<i>75 cl</i>	<i>20,00 €</i>

Vins en carafe

<i>Cuvée Roxane</i> <i>AOC Bergerac Rouge</i>
<i>Château des Tourtes Rouges</i> <i>AOC Pères Côtes de Blaye</i>
<i>Les Bécasses Blanches</i> <i>VDP Charentais Rosé</i>
<i>Cuvée Roxane</i> <i>AOC Bergerac Blanc</i>

<i>Le verre</i>	<i>3,50 €</i>
<i>25 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>50 cl</i>	<i>8,50 €</i>