

Menu & Boissons

Bienvenue chez nous
Ici tout se partage

Chez nous

Ici, tout se partage. Notre cuisine est une ode à l'épicurisme, au produit et à la convivialité.

Installez-vous, prenez le temps et, surtout, prenez du plaisir à manger chez nous.

CONVIVIALITÉ

Quelques conseils

Pour un Gueuleton parfait

1- Entrées à partager : environ 2 entrées pour 3 personnes.
2- La viande : Prévoyez 300 à 400 G par personne (OS Compris)
3- Nos viandes sont servies avec deux garnitures et deux sauces.
4- Vous pouvez bien sûr ajouter d'autres accompagnements.

Plus de choix

que sur le tableau ?

Si le tableau s'est déjà bien vidé durant le service, nos chambres de maturation ont encore de belles pièces dans le ventre.
N'hésitez pas à demander !

Maturée ou non Maturée

quelle différence ?

La maturation consiste à laisser reposer la viande à température et humidité contrôlées. Ce temps permet à la viande de s'assécher légèrement, d'attendrir ses fibres et de concentrer les saveurs. La viande non maturée, elle, offre une expression plus directe et plus fraîche du produit.
À vous de choisir votre plaisir !

Softs

Coca / Coca cherry 33cl	4
Coca Zero 33cl	4
Orangina 25cl	4
Oasis 25cl	4
Thé glacé (exotique, fruits rouges, menthe) 25cl	4
La French Tonic 25cl	4
La French agrumes 25cl	4
Ginger beer Bundaberg 37,5cl	5
Eau plate/gazeuse abatilles 33cl	4
Eau Plate/gazeuse Abatilles 75cl	6
Eau Pétillante Chateldon 75cl	7
Eau plate H2pop 0,70l	2
Eau pétillante H2pop 0,70l	2

Jus de Fruits Manse

Ananas 25cl	5
Abricot 25cl	5
Pomme 25cl	5
Pomme /cassis 25cl	5
Pomme/ Mangue 25cl	5
Fraise 25cl	5
Orange 25cl	5
Pamplemousse 25cl	5
Tomate 25cl	5

Chaud

Espresso	1 , 8
Espresso allongé	2
Double Espresso	3 , 5
Espresso décaféiné	2
Cappucino	4
Noisette	2
Petit crème	2 , 5
Grand crème	4
Thé/Infusion	3
Chocolat chaud	4

Les prix affichés s'entendent toutes taxes et service compris -TVA à 20%.

Armagnac

Louis Marcelin, les bons vivants 2020 (47°)	4cl	11
Louis Marcelin, les bons vivants, Gabin 2021 (47°)	4cl	11
Louis Marcelin, les bons vivants, Gabrielle 2022 (47°)	4cl	11

Cognac

Hennessy (40°)	4cl	9

Gin

Bombay original (40°)	4cl	7
Bombay saphirre (40°)	4cl	8
Sybaritas (43°)	4cl	8
Grand Nez: Attribut n°1 (43°)	4cl	8
Grand Nez: Attribut n°3 (43°)	4cl	8
Grand Nez: Réserve organic spirit(42,3°)	4cl	9
Grand Nez: Édition spéciale truffe d'été(41°)	4cl	10
Sorgin Yellow(42°)	4cl	9

Rhum Blanc

Damoiseau (50°)	4cl	7
A.1710: la perle (54,5°)	4cl	9

Rhum Ambré

Havana especial (37,5°)	4cl	7
Mezan XO (40°)	4cl	8
Shakara 12 ans (45,7°)	4cl	9
Habitation Bellevue VO (45°)	4cl	8
Clement XO (42°)	4cl	11

Whisky

Ballantine's finest (40°)	4cl	7
John Crabbie: Single malt (40°)	4cl	8
Bearface: Wilderness series 02 (42,5°)	4cl	9
Bruichladdich: Isla Barrey 2014 (50°)	4cl	12
M.Couvreur: The unique (44°)	4cl	9
M.Couvreur: Overaged (43°)	4cl	12
M.Couvreur: single single (45°)	4cl	15
M.Couvreur : Special (45°)	4cl	20
Bellevoye blanc (40°)	4cl	8
Bellevoye Orange (40°)	4cl	9
Bellevoye Noir (43°)	4cl	12

Bourbon

Four Roses (40°)	4cl	8
Blanton's: The Original (46,5°)	4cl	12

Vodka

Absolut (40°)	4cl	7
Pyla des vignes (40°)	4cl	8
Belvedere (40°)	4cl	9
Beluga (40°)	4cl	10

Agaves

Tequila patron silver (40°)	4cl	10

Demandez notre sélection de digeos d'exception

Tournée Générale : 100

Les prix affichés s'entendent toutes taxes et service compris -TVA à 20%.

ENTRÉES

Les entrées quantifiées sont ajustables

Oeufs mayo Poitou Aquitaine, parfum de béarnaise, flocons de chèvres de la maison Turpeau (par 4)	8
Crumble d'escargots, beurre persillé, tome de la ferme du bois soleil, poêlée de champignons (par 12)	13
Planche Canaille, charcuterie, tartinade du moment, condiments, et pickles	23
Coeurs de canard de region poêlés, jus de viande, persillade et sauce soja	10
Oreilles de Cochon grillées, vinaigre de xérès, pignons de pin, sauce miel moutarde, roquette et croutons	12
Velouté de Butternut, noisettes grillées, chips de topinambour	9
Os à Moelle façon gueuleton Poitiers (par 2)	12

PLATS

Servis avec garnitures

Coffre de Canard de région rôti, jus de canard au porto (2 personnes minimum)	48
Carré d'agneau du Poitou de la Boucherie Point jus à la harissa de moknine, condiment à l'ail noir (2 personnes)	44
Noix de Saint Jacques, jus d'étrille crémé (par 6)	26
Découpe de cochon confit de la cochonnerie de Julie et son jus grassouillet (2 personnes)	32
Onglet de Boeuf limousin de la Boucherie Point (environ 250g)	22
Pastilla de legumes de chez tomates et potirons, coulis d'herbes	16

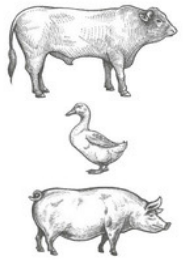
Assiette de fromages 10

Menus

À partir de 6p, Optez pour le menu Bon Vivant !
55e par personne. Une sélection entrées, plats et desserts par nos soins

Belles Pièces

Servies avec accompagnements & Sauces



Bœuf

Canard

Cochon

Dispo selon approvisionnement

VOIR TABLEAU

Suppléments

Écrasé de pomme de terres aux echalions confits	6
Carottes rôties aux aromates	6
Embeurrée de choux au lard	6
Pôelée de champignons	6
Sauce : jus de viande, Vigneronne, bleu Auvergne, crème de cèpes	4

Desserts

Mousse au Chocolat	9
version XL	15
Crème Brulée au praliné	8
Éclair Géant au Café	15
Riz au lait, confiture de lait	9
Tarte Bourdaloue poire et coing, glace yahourt	10
Faisselle de chèvre de la Maison Turpeau, confiture de raisin	7

Les prix affichés s'entendent toutes taxes et service compris -TVA à 10%.

Bières Pression

	25 cl	33 cl	50 cl
Goulue (5,2°)	3,5	5	7
Crossroads Ipa (5,9°)	4,7	6,2	9
Kwak (8,4°)	4,7	6,2	9

Supplément sirop 0,5/Supplément picon 1,5

Apéritifs

Ricard (45°)	2cl	3
Pastis 51 (45°)	2cl	3
Suze (15°)	6cl	4
Pineau blanc/rouge (17°)	6cl	6
Lillet blanc/rouge/rosé (17°)	6cl	6
Malibu (18°)	6cl	5
Martini blanc/rosé/rouge (15°)	6cl	4
Italicus (20°)	6cl	8
Saint-Germain (20°)	6cl	8

Liqueurs et Digestifs

Vieillard Maniaque (17°)	6cl	6
L'amante poivrée (18°)	6cl	6
Limoncello (25°)	6cl	7
Bailey's (17°)	6cl	7
Café du Honduras (25°)	6cl	7
Get 27 (17,9°)	6cl	7
Get 31 (24°)	6cl	7
La Vieille Prune de Souillac (42°) Louis roque	4cl	8
Poire Prisonnière (40°) Louis roque	4cl	8
Chartreuse Verte (55°)	4cl	9
Chartreuse Jaune (43°)	4cl	9
Grand Marnier (40°)	4cl	8

Les prix affichés s'entendent toutes taxes et service compris -TVA à 20%.

Cocktails

Le Loriot — 10cl — 10
Vodka (7cl) / Romarin / Abricot / Jasmin / CItron Jaune
Emulsion crème citron jaune & estragon

Le Roselin — 20cl — 10
Lillet Rosé (7cl) / Framboise / Cordial Miel / Citron Jaune / Eau Pétillante

La Sitelle — 20cl — 10
Gin (7cl) / Concombre / Citron vert / Menthe / Vanille / Eau Pétillante

Le Toucan — 20cl — 10
Cognac (6cl) / Angostura Orange / Mangue / Citron vert / Ginger Beer/ Emulsion crème citron vert & Miel

Le Paradisier — 20cl — 10
Rhum ambré (6cl) / Citron vert / Ginger beer / Poivre Timut / Vanille

Le Cardinal — 7,5cl — 10
Pineau rouge (1,5cl) / Rhum ambré (4cl) / Kirsch (1,5cl) / Angostura Orange / Cerise griotte

La Nonnette — 8,5cl — 10
Vodka (5cl) / Martini Bianco (2cl) / Ricard (1cl) / Sorgin (0,5cl) / Aneth / Citron Jaune

N'hésitez pas à nous consulter pour les cocktails classiques

Cocktails classiques 8

Les prix affichés s'entendent toutes taxes et service compris -TVA à 20%.