

# SAINTONGE

## NOS PLATS MAISON :

Produits frais et français.

Conçus et élaborés par notre chef Jérémy Gayon

Quenelle de Brochet sauce Homard ..... 14.00€

Tête de Veau maison sauce Gribiche ..... 14.00€

Saucisson Lyonnais sauce Bourguignonne ..... 14.00€

Carré de Cochon « Duroc de Batallé » ..... 16.00€  
Cuit en basse température

Andouillette AAAAA sauce Moutarde à l'ancienne ..... 17.00€

Onglet de Bœuf Charolais 250g ..... 19.00€

Salade Auvergnate ..... 14.00€  
(Tartine de Fourme d'Ambert, Tomates, Oeufs, Noix,  
Jambon cru, Croûtons)

Planche de Charcuterie, Fromages ..... 16.00 €

\* Tous nos plats sont servis avec Pommes de Terre Grenailles,

Haricots verts et carottes glacées.

# SAINTONGE

## SUCRÉS

Gaufre Sucre	4.50€
Gaufre Nutella ou Confiture	4.90€
Tiramisu Poires Spéculoos	6.00€
Tarte Citron meringuée	6.00€
Crème brûlée Vanille	6.00€
Eclair au Chocolat	6.00€
Macaron	6.00€

## GLACE

Vanille, Chocolat, Café, Citron, Mangue, Cassis

1 boule	2.50€
2 boules	4.50€
3 boules	6.00€

**Banana Split** 8.50€

Banane, 2 boules vanille, chocolat fondant, chantilly

**Dame Blanche** 8.50€

2 boules vanille, chocolat fondant, chantilly

**Pêche Melba** 8.50€

Pêches, 2 boules vanille, coulis de framboise

**Le Saintonge** 9.90€

2 boules sorbet mangue, 4 cl de Rhum

# SAINTONGE

## Blanc

	Le Verre	La Bouteille
Muscadet, Henry de Velter	6€	29€
St. Pourçain, Origine, Pétillat	6€	29€
Bourgogne Chardonnay	6€	29€
Vieilles Vignes, Bousset Eric		
Côte de Gascogne, Domaine Laffite	6€	29€
Viognier, Maison Castel	6€	29€
Chablis, La Sereine		45€
Mercurey, Chanzy Clos du Roy 1 <sup>er</sup> cru		58€

## Rouge

St. Nicolas de Bourgueil	6€	29€
Les 7 Arpents de la Chapelle aux Vignes		
St. Emilion, Les Hauts de la Gaffelière	6€	29€
St. Pourçain, Pétillat	6€	29€
Pie Saint Loup, Haut-Lirou	7€	32€
Minervois, Domaine des Maels	7€	32€
Côte Rôtie, Guigal		95€
Santenay, Le Temps des Cerises, Antoine Olivier		64€

## Rosé

Minuty	5€	29€
St. Pourçain	5€	29€
Verre de Vin	3€	
1/4 de Vin	6€	
1/2 de vin	11€	