

SOFTS

SIROP À L'EAU sirop au choix*	25 cl. 2,00 €
LIMONADE au verre	25 cl. 2,20 €
DIABOLO sirop au choix*	25 cl. 2,40 €
FUZETEA original	25 cl. 3,00 €
OASIS tropical	25 cl. 3,00 €
SCHWEPPE agrumes	25 cl. 3,00 €
COCA-COLA original	33 cl. 3,50 €
COCA-COLA zéro sucres	33 cl. 3,70 €
PERRIER original	33 cl. 3,30 €
PERRIER sirop au choix*	33 cl. 3,50 €
PERRIER & sa tranche de citron	33 cl. 3,70 €

*CHOIX DU SIROP

menthe, fraise, grenadine, citron,
pêche ou pamplemousse

CAFÉS & THÉS

EXPRESSO	1,50 €
EXPRESSO ALLONGÉ	1,50 €
DOUBLE EXPRESSO	3,00 €
THÉ VERT OU THÉ NOIR	2,80 €
CAFÉ FRAPPÉ & sa chantilly maison	25 cl. 6,00 €

PRESSIONS

PRESSION GINETTE blanche 5%	25 cl. 3,90 €	50 cl. 7,00 €
PRESSION ATLANTIQUE blonde 5%	25 cl. 3,90 €	50 cl. 7,00 €
PRESSION TÊTE DE MULE ambrée 7% (locale)	25 cl. 3,90 €	50 cl. 7,00 €
MONACO bière, limonade & sirop de grenadine	25 cl. 4,00 €	50 cl. 7,50 €
PANACHÉ bière & limonade	25 cl. 4,00 €	50 cl. 7,50 €
DEMI-SIROP bière & sirop au choix*	25 cl. 4,00 €	50 cl. 7,50 €

BIÈRES LOCALES

FINAMBULE (LE BOURDET) blonde 5,5% triple 7,5% IPA 6,5%	50 cl. 8,00 €
TÊTE DE MULE (COULON) blonde 5,5% blanche 5,5% ambrée 7% IPA 5% brune 5,6% fruits rouges 6%	33 cl. 4,50 €

VINS

ROSÉ MOMENT DE PLAISIR IGP Pays d'Oc, J. M. Aujoux 2023 12,5% vol.	14 cl. 6,50 €	75 cl. 21,00 €
BLANC COLOMBELLE IGP Côte de Gascogne, Plaimont 2023 11% vol.	14 cl. 6,50 €	75 cl. 22,00 €
BLANC SAINT-ANDRÉ IGP Côte de Gascogne, Joy 2023 12% vol.	14 cl. 6,50 €	75 cl. 25,00 €
ROUGE CUVÉE DES NERLEUX App. Saumur Champigny Controlée, Nerleux 2022 13,5% vol.	14 cl. 6,50 €	75 cl. 28,00 €
ROUGE MORGON AOP Côte du Py, Dépageux 2022 13% vol.	14 cl. 6,50 €	75 cl. 28,50 €

COCKTAILS

& VINS DE LIQUEUR

L'HERBE AUX ANGES 14 cl. **8,50 €**
vodka, liqueur d'angélique
sucre de canne & gingembre

KIR BOURGOGNE ALIGOTÉ 14 cl. **8,50 €**
App. Bourgogne Aligoté Contrôlée,
Maison Chausseron 2021 12% vol.
crème mûre ou cassis

PINEAU DES CHARENTES 6 cl. **4,20 €**
AOC, Le Logis de Folle Blanche
blanc ou rosé

SPRITZ APÉROL 14 cl. **7,50 €**
Apérol, Perrier, Prosecco
& rondelle d'orange

SPRITZ SUREAU 14 cl. **7,50 €**
liqueur de sureau, Perrier,
Prosecco & rondelle de citron



MOCKTAILS

POMME D'API 14 cl. **6,50 €**
jus de pomme maison
& sirop d'hibiscus

MOJITO SANS ALCOOL 14 cl. **5,50 €**
limonade, feuilles de menthe,
citron vert

SPRITZ SANS ALCOOL 14 cl. **5,50 €**
sirop Spritz, eau gazeuse, rondelle
d'orange

SMOOTHIE MINUTE 25 cl. **5,50 €**
« Green river » ou « Pineapple »
ou « Strawberry »



EAUX

BADOIT 50 cl. **4,10 €**
eau minérale pétillante

BADOIT 100 cl. **5,20 €**
eau minérale pétillante

ABATILLE 50 cl. **4,10 €**
eau minérale plate

ABATILLE 100 cl. **5,20 €**
eau minérale plate





À PARTAGER

100% FAIT MAISON

- SAUCISSON SEC** 4,50 €
à couper et à partager
-  **TARTINADE MAISON** 6,50 €
houmous de mogettes ou tapenade
-  **PRÉFOU MAISON** 6,50 €
spécialité locale : pain ailé et beurré
- PIPERADE MAISON** 6,00 €
de crevettes et ses poivrons
- PLANCHE MARAÎCHINE** 12,00 €
tomates, farci, saucisson, houmous, piperade de crevette
- FRITES MAISON** 5,00 €
et son ketchup maison
supplément 0,50 € (ailé ou paprika)

100% FAIT MAISON

ENTRÉES

- FOIE GRAS DE CANARD** 14,50 €
maison et ses toasts grillés
-  **FARCI MARAÎCHIN** 6,00 €
spécialité locale : pain de légumes
- LES PTITS COPAINS D'ICI** 7,00 €
spécialité locale : 6 escargots
-  **TOAST DE CHÈVRE CHAUD** 8,00 €
fromage de chèvre local

100% FAIT MAISON

GRANDES SALADES



-  **SALADE CÉSAR** 16,50 €
croutons de pain, dès de fromage de brebis, croustillants de poulet, oeuf, tomates cerises et sauce César
-  **BURRATA ET SON CARPACCIO** 16,00 €
de tomates
- SALADE SEGUIN** 15,00 €
toasts de chèvre chaud, salade, carpaccio de tomates, jambon sec et fromage de chèvre frais



NOUVEAU : PLANCHA-GRILL EN MODE V.I.P

Notre équipe vous propose de vous régaler autour d'une plancha-grill, de ses 150 gr. de viandes et de ses frites maison.

Un moment privilégié au coeur d'un espace dédié et bucolique.

20,00 € /pers.

Réservation conseillée

100% FAIT MAISON

PLATS

-  **TARTINE DE GINETTE** 15,50 €
pain ailé et beurré, mogettes,
jambon sec et salade verte
-  **BROCHETTE DE VIANDE** 17,00 €
viande Parthenaise, tian de légumes,
frites maison et salade verte
- BURGER D'ICI** 17,00 €
bun's aux céréales, steak haché de
viande Parthenaise (≈ 125 g.), chèvre local,
tomate, oignons, ketchup et sauce secrète
- BURGER CH'TI** 17,00 €
bun's aux céréales, steak haché de
viande Parthenaise (≈ 125 g.), bacon, maroille
tomate, oignons, ketchup et sauce secrète
- BRUGER MAC CORNET** 16,50 €
bun's aux céréales, steak haché de
viande Parthenaise (≈ 125 g.), double bacon,
double cheddar, oignons, ketchup et
sauce secrète maison
-  **FILET DE SANDRE** (≈ 150 g.) 19,00 €
et sa sauce vin blanc, mogettes
à l'olive.
- PIÈCE DU BOUCHER** 19,00 €
viande Parthenaise, carotte rôtie,
tomate, frites maison et salade verte
- CAMEMBERT RÔTI** 16,00 €
toasts, frites maison, salade verte,
jambon sec et tomate au four
- TARTARE DE BOEUF** 17,00 €
à la minute, non préparé, viande
Parthenaise façon bouchère et ses
condiments
- ANGUILLES FRANÇAISES** 22,00 €
en fricassées, frites maison et
salade verte

JEONES AVENTURIERS

L'AMAZONE (MENU POUR LES MOINS DE 8 ANS) 8,50 €
sirop à l'eau, jambon et mogettes
ou jambon et frites, glace ou compote

LE HUACAYA (JUSQU'À 12 ANS) 12,50 €
comme les grands mais en plus petit,
plats concernés avec le symbole 

DES ANGUILLES PÊCHÉES DURABLEMENT

Nous avons à cœur la préservation des espèces menacées. L'anguille que nous vous proposons est pêchée de manière durable, en conformité avec les réglementations et les meilleures pratiques en matière de protection de l'environnement.

Nos fournisseurs s'engagent à respecter des quotas de pêche stricts et à utiliser des méthodes qui minimisent l'impact sur les populations d'anguilles sauvages.



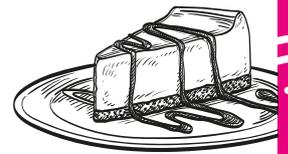
FROMAGES

TRIO DE FROMAGES	7,00 €
assortiment de 3 fromages du moment	
CAMEMBERT CHAUD	10,00 €

100% FAIT MAISON

DESSERTS

CRÈME BRULÉE maison	7,00 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND et ses 5 mignardises maison	9,50 €
COUPE FAÇON TATIN 1 boule vanille et chantilly maison	8,00 €
CHEESECAKE SPÉCULOS et son coulis caramel maison	8,00 €
BRIOCHE PERDUE au rhum et sa glace vanille	8,00 €
PAYLOVA MAISON AUX FRUITS	8,50 €
DESSERT DU MOMENT selon suggestion du Chef	7,00 €



COULIS & CHANTILLY MAISON !

Nous avons à cœur l'art de la gourmandise maison. Les coulis, la chantilly tout comme les desserts que nous vous proposons sont réalisés avec passion et 100% fait maison ; le tout pour éveiller vos papilles.



GOÛPES GLACÉES

1 BOULE DE GLACE parfum au choix*	3,00 €
2 BOULES DE GLACE parfums au choix*	4,50 €
3 BOULES DE GLACE parfums au choix*	6,00 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS 1 boule chocolat & 1 vanille, coulis chocolat, chantilly maison	9,00 €
CAFÉ LIÉGEOIS 1 boule café & 1 vanille, coulis café, chantilly maison	9,00 €
DAME BLANCHE 2 boules vanille, coulis chocolat, chantilly maison & amandes grillées	9,00 €
AFTERHEIGHT 2 boules menthe-chocolat, coulis chocolat, chantilly maison & liqueur menthe	9,00 €
REXOISE 1 boule angélique & 1 vanille, coulis chocolat, chantilly maison, bâtonnet confit	9,50 €

***CHOIX DU PARFUM**
menthe-choco, chocolat, fraise, café, vanille, mangue ou barbabapa