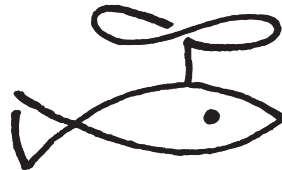


MENU PARFUMS DE SAISON

Midi en semaine 49€
Soir, week-end et fériés 54€



le POISSON à HÉLICES

Mise en bouche

6 huîtres Marennes d’Oléron (par 9 : +10 €, par 12 : +18 €)

Millefeuille de Saint Jacques aux herbes Thai, douce vinaigrette de Sésame

Foie gras cuit au bouillon de poule, gorgé de gelée de coing
(petite pomme rôtie au miel et vinaigre, figotte aux noisettes)

Soupe de poissons à notre façon

Baron de saumon fumé du Cise, petites salades nordiques

Suggestion d’entrée du jour et choix à la carte

Sole meunière, rattes, tombée de feuilles de blette au jus de viande et pignons

Gigot d’agneau tranché, jus à l’ail confit, poêlée de champignons de saison,
purée crémeuse d’Agatha

Noix de St Jacques sur fondue de poireaux au Noilly (riz parfumé)

Suggestion et arrivage de Poisson ou Viande du jour et choix à la carte

Assiette de fromages régionaux

Le café gourmand

Pavlova aux fruits de saison

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Baba ivre de Rhum, crème fouettée à la vanille bourbon

Glaces et sorbets de saison du Cise

Petit pot café chocolat façon capuccino

Vaporeux glacé à la chicorée, sirop de genièvre et tuile au gingembre

Mise en bouche

Croustillant de maquereaux fumés, aubergines confites au citron

Pressé de chèvre frais, légumes confits

Soupe de poissons à notre façon

Assiette de bulots et crevettes (beurre, mayonnaise maison)

Suggestion d’entrée du jour

Pavé de lieu noir en croûte de moutarde

(sur embeurrée de choux psé-tai, jus de canard et palourdes)

Entrecôte grillée au beurre de noix et cèpes (rattes du rôties et mesclun)

Dos de cabillaud rôti sur banane caramélisée, jus de coriandre et raisins

Suggestion et arrivage de poisson ou viande du jour

Assiette de fromages régionaux

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Petit pot café chocolat façon capuccino

Glaces et sorbets de saison du Cise

Vaporeux glacé à la chicorée, sirop de genièvre et tuile au gingembre

MENU LE CISE

Midi en semaine 29€
Soir, week-end et fériés 35€

ASTUCE !

N’OUBLIEZ PAS
DE DEMANDER VOTRE
CARTE DE FIDÉLITÉ

PREMIÈRE ASSIETTE

6 huîtres Marennes d’Oléron 18 €, par 9 : 28 €, par 12 : 36 €

Assiette de bulots et crevettes (beurre, mayonnaise maison) 12 €

Soupe de poissons à notre façon 15 €

Baron de saumon fumé du Cise, petite salade nordique 18 €

Millefeuille de Saint Jacques aux herbes Thai, douce vinaigrette de thé noir et sésame 24 €

Foie gras cuit au bouillon de poule, gorgé de gelée de coing
(petite pomme rôtie au miel et vinaigre, figotte aux noisettes) 23 €

Croustillant de maquereaux fumés, aubergines confites au citron 16 €

Pressé de chèvre frais, légumes confits 18 €

Suggestion d’entrée du jour *Tarif à l’ardoise*

À SUIVRE

Sole meunière ou belles solettes suivant arrivage de nos côtes 35 €

Dos de cabillaud rôti sur banane caramélisée, jus de coriandre et raisins 24 €

Noix de Saint Jacques sur fondue de poireaux au Noilly (riz parfumé) 28 €

Pavé de lieu noir en croûte de moutarde

(sur embeurrée de choux psé-tai, jus de canard et palourdes) 18 €

Gigot d’agneau tranché, jus à l’ail confit, poêlée de champignons de saison,
purée crémeuse d’Agatha 26 €

Entrecôte grillée au beurre de noix et cèpes

(rattes rôties et mesclun) 28 €

Suggestion et arrivage de Poisson ou Viande du jour *Tarif à l’ardoise*

Assiette de fromages régionaux 8 €

DOUCEURS

Le café très très gourmand 12 €

Pavlova aux fruits de saison 11 €

Crème brûlée à la vanille Bourbon 10 €

Baba ivre de Rhum, crème fouettée à la vanille Bourbon 10 €

Glaces et sorbets du Cise 8 €

Petit pot café chocolat, façon capuccino 8 €

Vaporeux glacé à la chicorée, sirop de genièvre et tuile au gingembre 10 €

Suggestions de Dessert *Tarif à l’ardoise*

MENU ENFANT

(moins de 13 ans) 18 €

Rillettes ou Saumon Fumé


Dos de cabillaud meunière ou Pièce de bœuf et rattes rôties en accompagnement

Crème brûlée ou Glace du Cise

Nos préparations sont faites “maison” / Consultez nos suggestions. Notre carte des allergènes est à votre disposition.

VINS BLANCS

Bourgogne

| | | 75 cl  | | 37,5 cl  | |
|------------------------------|---|---|------|---|------|
| Meursault (aoc), Louis Jadot | 2013 | 65 € | | 42 € | |
| | Chablis la Chablisienne, « Le Finage » | 2012 | 42 € | 2013 | 25 € |
| | | 2014 | 61 € | 2014 | 34 € |
| | Pouilly Fuissé, Château Fuissé, "Tête de cru" | 2015 | 32 € | | 20 € |
| | | 2014 | 49 € | | |
| | Saint Romain, L. Jadot | 2011 | 69 € | | |
| | Beaune, L. Jadot | 2013 | 69 € | | |

Rhône

Côte du Rhône, Delas 2015 29 €

Alsace

Gewurztraminer, Pfaffenheim 2014 32 €
Riesling Pfaffenheim 2014 29 €

Loire

Sancerre, La Poussie, 2015 43 € 24 €
Pouilly Fumé, Ladoucette 2014 57 € 35 €
Sauvignon le Petit-Bourgeois, Bourgeois 2015 29 €

VINS ROSÉS

Provence

Château Léoube, Côte de Provence 2015 41 € 2015 30 €

Bordeaux

Cabane des Vignes, Bordeaux 2015 29 €

VINS ROUGES

Bourgogne

Savigny les beaunes, Les Vergelesses, L. Jadot 2012 69 €
Bourgogne, Couvent des Jacobins, L. Jadot 2013 29 € 2013 20 €
Santenay, Clos de Malte, L. Jadot 2013 59 €

Bordeaux

supérieur

Vieux Naudin 2012 29 €

Saint Estèphe

Saint Estèphe, Château Cossieu-Coutelin 2012 57 € 2010 32 €

Médoc

Médoc, Château Moulin de la Lagune 2012 65 €

Margaux

Margaux, Château Mille Roses 2011 76 €

Beaujolais

Brouilly, Château de St Lager 2015 29 €
Saint Amour « vers l’église », Bernadette Spay 2015 29 €

Rhône

Côte du Rhône, Delas 2015 29 €

Loire

Sancerre, La Poussie 2013 43 € 2013 24 €
Saint-Nicolas de Bourgueil, Les Rouillères, Mabileau 2015 38 € 2014 27 €

Alsace

Pinot Noir, Pfaffenheim 2014 31 € 2009 22 €

CHAMPAGNE

Deutz brut Classic 80 €
Marie Hanze 50 €