

**BIENVENUE
DANS VOTRE
RESTAURANT**



Nous vous accueillons dans un cadre
chaleureux et élégant entièrement
repen­sé et redessiné.
(Merci à la mairie de Boismé pour les travaux)

Nous vous y proposons
une cuisine gourmande et diversifiée
préparée sur place,
à base de produits frais et de saison.

En cas d'allergies alimentaires,
n'hésitez pas à nous en faire part
lors de votre commande
pour que nous puissions adapter
au mieux notre proposition.

Prix net - Service compris - 01/2025

BOISSONS

Apéritif

Vodka <i>Absolut Blue</i> 4cl (40%)	5.00€
<i>Avec sirop ou jus de fruit</i>	
Ricard 2cl (45%)	2.50€
Whisky coca <i>Jameson</i> 4cl (40%)	5.00€
Rhum 4 cl <i>avec sirop ou jus de fruit</i> (37.5%)	
<i>Havana Club especial Ambré</i>	5.00€
<i>Havana Club Ron blanc</i>	5.00€
Gin Tonic <i>Bombay Sapphire</i> 4cl (40%)	4.80€
Jet 27 6cl (17.9%)	4.20€
Tequila <i>Olmeca</i> 4cl (35%)	4.20€
<i>Avec sirop ou jus de fruit</i>	
Malibu coco 6cl (18%)	4.00€
<i>Avec sirop ou jus de fruit</i>	
Martini 6cl (14.4%)	3.80€
<i>Rouge ou blanc</i>	
Pineau Gautret 8cl (18%)	3.80€
<i>Rouge ou blanc</i>	
Porto Cruz 8cl (18%)	3.50€
<i>Rouge ou blanc</i>	
Kir Vigne Antique Sauvignon 12cl	3.00€
<i>Cassis, Griotte, Pêche, Framboise, Mûre</i>	
Kir pétillant Saint Charles du Roy Brut 12cl	4.00€
<i>Cassis, Griotte, Pêche, Framboise, Mûre</i>	
Verre de vin blanc ou rosé 8 cl	1.40€
Coupe de champagne 8cl	6.50€
<i>Champagne Bauchet Cuvée Damien Brut</i>	
<i>AOP Champagne</i>	

A grignoter ensemble... ou pas

Planche apéritive	7.00€
Maxi planche	13.00€

BOISSONS

Softs

Orangina 25cl	2.70€
Coca 33 cl	2.70€
Limonade « <i>Furie douce</i> » 25 cl	2.70€
Diabolo 25cl	2.50€
Fuze tea pêche 25cl	2.60€
Oasis tropical 25 cl	2.70€
Schwepps <i>Agrumes ou Tonic</i> 25cl	2.70€
Perrier 33cl	2.50€
Sirop Tesseire 25cl	2.00€
<i>Cassis, Fraise, Framboise, Citron, Grenadine, Jucci, Cerise</i>	
<i>Menthe verte, Orgeat, Pêche, Kiwi, Anis, Pomme d'amour</i>	
Jus de fruit Granini 25cl	3.00€
<i>Ananas, Abricot, Fraise</i>	
Jus de pomme	2.70€
« <i>Les Vergers du Pré</i> » 25cl	
Red Bull	3.00€

Bières

Pression	12.5cl	25.cl	50cl
Coq Hardi (5.7%)	1.60€	3.00€	5.60€
Tongerlo (6%)	1.90€	3.30€	6.20€
Bouteille			
Desperados 33 cl (5.9%)	4.50€		
Furie douce « blanche framboise » (4%)	4.00€		
La Gabarde (IPA, Ambré)	4.00€		
Sans alcool (0.0%)			
Desperados Virgin 33cl	3.50€		

BOISSONS

Cocktails

Avec alcool

Bora Bora 7.80€

*Rhum blanc, jus d'ananas, sirop de fruit de la passion,
sirop de grenadine, jus de citron*

Tequila Sun Rise 7.80€

*Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine,
rondelle d'orange*

Mojito 7.80€

*Rhum brun, eau gazeuse, jus de citron vert,
Sucre de canne, menthe fraiche*

Margarita 7.80€

Tequila, Cointreau, jus de citron vert

Sans alcool

Virgin Bora Bora 6.00€

*Jus d'ananas, sirop de fruit de la passion,
sirop de grenadine, jus de citron*

Virgin Mojito 6.00€

Eau gazeuse, jus de citron vert, menthe fraiche

Le Nouvel Air 6.00€

*Jus d'ananas, jus d'orange, limonade, jus de citron,
sirop de framboise, sirop de cassis*

BOISSONS

Digestifs

Cognac 4cl <i>Gautret vs Classic</i> (40%)	6.00€
Armagnac 4cl (40%)	6.00€
Rhum Don Papa 4cl (40%)	7.00€
Cointreau 4cl (40%)	4.80€
Calvados Beaujour 4cl (40%)	3.50€
Eau de vie <i>Poire Williams Vedrenne</i> (40%)	4.70€
Fine Donjon 4cl (40%)	4.50€
Menthe Pastille 5cl (24%)	4.30€
Bailey Irish Cream 5cl (17%)	4.30€
Whisky 4 cl (40%)	
Jack Daniel's	6.50€

Eaux

	50cl	1l
Evian	2.80€	4.00€
San Pellegrino	3.00€	4.20€
Perrier fines bulles	2.90€	4.10€

Boissons chaudes

Thé	2.50€
Café	1.30€
Café long	1.60€
Café crème	1.50€
Décaféiné	1.40€
Chocolat	3.00€

VIN ROUGE

Domaine de la Berthète <i>AOP Côte du Rhône</i>	Verre 10cl	2.60€
	Verre 14cl	3.40€
	Bouteille 75cl	16.60€
<hr/>		
Château de Rosnay <i>AOP Mareuil - Fief Vendéen</i>	Verre 10cl	3.00€
	Verre 14cl	4.10€
	Bouteille 75cl	20.00€
<hr/>		
Domaine des Valettes <i>AOP Saint Nicolas de Bourgueil</i>	Verre 10cl	3.50€
	Verre 14cl	4.80€
	Bouteille 75cl	23.00 €
<hr/>		
Domaine de la Commanderie <i>AOP Chinon - Cuvée Médiévale</i>	Verre 10cl	3.10 €
	Verre 14cl	4.30€
	Bouteille 75cl	20.60€
<hr/>		
Château les Eyquems <i>AOP Côte de Bourge - Bordeaux</i>	Verre 10cl	3.00€
	Verre 14cl	4.10€
	Bouteille 75cl	20.00€

VIN BLANC

Domaine de la Grange sur lie <i>AOP Muscadet Sèvre et Maine</i> <i>(Vignoble Nantais)</i>	Verre 10cl	2.10€
	Verre 14cl	2.80€
	Bouteille 75cl	14.40€
<hr/>		
Valentinois <i>AOP Bourgogne Aligoté</i>	Verre 10cl	3.60€
	Verre 14cl	4.90€
	Bouteille 75cl	24.30€
<hr/>		
Vigne Antique Sauvignon <i>IGP Pays d'Oc</i>	Verre 10cl	2.00€
	Verre 14cl	2.80€
	Bouteille 75cl	12.50€
<hr/>		
Domaine de Joy-Saint André <i>IGP Côte de Gascogne</i>	Verre 10cl	3.20€
	Verre 14cl	4.50€
	Bouteille 75cl	22.10€

VIN ROSE

Clin d'œil

AOP Cabernet d'Anjou

Verre 10cl	2.40€
Verre 14cl	3.50€
Bouteille 75cl	16.60€

Vigne Antique Cinsault

IGP Pays d'Oc

Verre 10cl	2.00 €
Verre 14cl	2.80€
Bouteille 75cl	12.50€

MOUSSEUX CHAMPAGNE

Saint Charles de Roy Brut

Mousseux blanc de blanc

Verre 12cl	3.60€
Bouteille 75cl	13.50€

Bauchet Cuvée Damien Brut

AOP Champagne

Verre 8cl	6.50€
Bouteille 75cl	50.00€

A LA CARTE

Entrées

Foie gras mi-cuit, échalote confite, pain d'épice

15€

Crumble d'escargot persillés

12€

Salade de chèvre pané, copeaux de jambon cru,
vinaigrette au miel

12€

Velouté de butternut, œuf poché

10€

Plats

Ballotine de volaille forestière,
purée de pomme de terre aux châtaignes

13.50€

Cassolette de poisson et fruits de mer

15€

Paleron de bœuf confit, jus de cuisson réduit,
carottes et navets glacés

15€

Chaudrée de seiche Charentais

12€

Grillades

Entrecôte (*environ 200g*),
légumes du moment ou frites
19€

Côte de Bœuf (*environ 1Kg*),
légumes du moment ou frites
55€
(sur réservation)

Dessert

Bavarois aux poires et spéculos
6€

Profiteroles vanille, sauce chocolat
(glace maison)
9€

Ile flottante, coulis de caramel
5€

Crème brûlée
5€

MENU 23€

Entrées

Salade de chèvre pané, copeaux de jambon cru,
vinaigrette au miel

ou

Velouté de butternut, œuf poché

Plats

Ballotine de volaille forestière,
purée de pommes de terre aux châtaignes

ou

Chaudrée de seiche Charentais

Dessert

Ile flottante, coulis de caramel

ou

Crème brûlée

ou

Café gourmand (supplément 1.50€)

MENU ENFANT 11€

Boisson soft comprise

Aiguillettes de poulet panées, frites

ou

Steak haché, frites

Glace maison

MENU 29€

Entrées

Foie gras mi-cuit, échalote confite, pain d'épice

ou

Crumble d'escargots persillés

Plats

Paleron de bœuf confit, jus de cuisson réduit,
carottes et navets glacés

ou

Cassolette de poisson et fruits de mer

Dessert

Assiette de fromage

ou

Profiterole, sauce chocolat

ou

Bavarois aux poires et caramel

ou

Café gourmand