

À boire !

Boissons Chaudes

| | |
|--|-------|
| Café Italien | 1,3 € |
| Café Espresso | 1,6 € |
| Double Café-Expresso | 2,5 € |
| Café Grand-Crème | 2,5 € |
| Café latte 33cl | 4 € |
| Café Allongé | 1,8 € |
| Cappuccino | 2,5 € |
| Café Viennois | 4 € |
| Café Noisette | 1,8 € |
| Café Affogato | 3,5 € |
| Expresso avec une boule de glace vanille | |
| Irish / French coffee | 7 € |
| Décaféiné | 1,8 € |
| Chocolat Chaud | 3,5 € |
| Chocolat Viennois | 4 € |
| Lait Chaud | 2,5 € |
| The "DAMMAN FRÈRES" (au choix) | 3 € |
| Earl grey, ceylan, fruits rouges, breakfast, vert menthe | |
| Tisane "DAMMAN FRÈRES" (au choix) | 2,8 € |
| Camomille, tilleul, verveine | |

Boissons Fraîches

| | |
|---|-------|
| Sodas | 3,2 € |
| Coca Cola, Coca Cola zero, Perrier, Orangina, Schweppes tonic, Schweppes agrum, Ice tea | |
| Limonade 25 cl | 2,2 € |
| Chose Jus de pamplemousse, Schweppes | 4 € |
| Machin Orange, Schweppes | 4 € |
| Dumatos 33 cl | 3,5 € |
| Jus de fruits PAGO 20 cl | 3,5 € |
| Orange, Abricot, Pomme, Tomato | |
| Sirops à l'eau | 2,2 € |
| Diabolo | 2,5 € |
| Parfums : citron, fraise, grenadine, menthe, pêche | |

Bières

Pression

Carlsberg (blonde), 1664 (blanche), Grimbergen (ambrée), Panaché, Monaco

| | |
|---------|-------|
| Galopin | 2 € |
| 25 cl | 3,5 € |
| 50 cl | 6,8 € |

Bouteilles

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Xo beer, bière au Cognac XO | 6 € |
| Jack beer, pale ale | 5 € |
| Atlantic rubis, bière au pineau rose | 5 € |
| Cidre 25 cl | 3,2 € |
| Bière sans alcool | 3,5 € |

Cocktails

| | |
|--|-----|
| Martini Pchiiiiit | 7 € |
| → Martini blanc, prosecco, soda, tranche citron, glace | |
| L'albatros | 7 € |
| → Liqueur de St Germain, prosecco, soda, tranche orange, glace | |
| Spritz | 7 € |
| → Apérol, prosecco, soda, tranche d'orange, glace | |
| Américano | 7 € |
| → Campari, martini rouge, soda, tranche de citron et d'orange, glace | |
| Mojito | 7 € |
| → Menthe, citron vert, sucre de canne, rhum, soda, glace | |

Petites Faims

| | |
|---|------|
| Notre Foie Gras maison | 12 € |
| Notre Guacamole, chips de maïs | 8 € |
| Planche de charcuteries | 9 € |
| Planche de fromages | 9 € |
| Assiette de frites | 4 € |
| Gaufres | 4 € |
| Beurre sucre, chantilly, nutella, confiture (sup + 1€) | |
| Coupe de glaces | 7 € |
| Fraise Melba, Chocolat Liegeois, Café Liegeois, Dame blanche, Colonel | |
| Glaces | |
| Vanille, chocolat, fraise, citron, menthe-chocolat, café | |
| 1 Boule | 2 € |
| Sup 1 boule | +1 € |

Apéritifs

| | |
|--------------------------------|-------|
| Pastis 51 2 cl | 3 € |
| Berger blanc 2 cl | 3 € |
| Ricard 2 cl | 3 € |
| Martini blanc 6 cl | 3,5 € |
| Martini rouge 6 cl | 3,5 € |
| Kir cassis / pêche 10 cl | 3 € |
| Kir royal cassis / pêche 12 cl | 8 € |
| Pineau blanc 6 cl | 3 € |
| Pineau rouge 6 cl | 3 € |

Whisky

| | |
|----------------------------|------|
| Whisky 4cl + soda | 5 € |
| Bunnahabhain toiteach 4 cl | 8 € |
| Bastille 1789 4 cl | 6 € |
| Jack daniel's 4 cl | 6 € |
| Lordly 18 ans 4 cl | 15 € |

Cognac

| | |
|-------------------------|-------|
| Hennessy VS 4 cl + soda | 5 € |
| Hennessy VSOP 4 cl | 6,5 € |
| Hennessy XO 4 cl | 15 € |
| Hennessy Paradis 2 cl | 28 € |
| Camus VSOP 4 cl | 6,5 € |
| Camus XO 4 cl | 15 € |

Rhum

| | |
|--------------------------------------|------|
| Rhum Captain Morgan 4 cl + soda | 5 € |
| Rhum Captain Morgan Spiced Gold 4cl | 7 € |
| Rhum Captain Morgan Black Spiced 4cl | 7 € |
| Rhum The Kraken 4cl | 7 € |
| Rhum Diplomatico 4cl | 7 € |
| Rhum Zacapa Xo 4cl | 15 € |

Bulles

CHAMPAGNE, AOC, CHARLES MIGNON PREMIUM RÉSERVE

| | |
|--------------|------|
| → Coupe 12cl | 8 € |
| → Bouteille | 40 € |
| → Magnum | 80 € |
| → Rosé | 48 € |

PROSECCO

| | |
|--------------|------|
| → Coupe 12cl | 3 € |
| → Bouteille | 15 € |

*supplément lait, sirop, tranche de citron 0,50 €

Autres Alcools

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Vodka 4 cl + soda | 5 € |
| Vodka Charentaise Kookla premium 4cl | 7 € |
| Gin 4 cl + soda | 5 € |
| Get 27 / 31 4 cl | 5 € |
| Sève de feu de joie 4 cl | 5 € |
| Crème de cassis 4 cl | 3 € |
| Eau de vie mirabelle 4 cl | 4 € |
| Eau de vie poire 4 cl | 4 € |
| Bailey's 4 cl | 4 € |
| Grand Marnier 4 cl | 4 € |
| Limoncello 4 cl | 3 € |
| Tequila Volcan Blanco 2cl | 4 € |
| 4cl | 7 € |

Vins

| | |
|---|-------|
| Bergerac, Cuvée Roxane AOC (Rouge, Rose, Blanc) | |
| Verre 14 cl | 2,5 € |
| Carafe 25 cl | 4,5 € |
| Carafe 50 cl | 8,8 € |

Blancs

| | |
|--------------------------------------|------|
| La Chablisienne, "Petit Chablis" AOC | 28 € |
| Pellehaut, "Côtes de Gascogne" IGP | 20 € |
| → Le Verre 14 cl | 5 € |
| Préjugés, "Maison Ventenac" VDF | 20 € |
| → Le Verre 14 cl | 5 € |

Rosés

| | |
|---|-------|
| Minuty, "Côtes de Provence" AOP | 25 € |
| → Magnum 150 cl | 48 € |
| Gris Blanc, "Pays d'oc IGP" | 19 € |
| → Le Verre 14 cl | 4,5 € |
| Whispering Angel, "Côtes de Provence" AOP | 30 € |
| → Le Verre | 6 € |
| San pieru, "Ile de beauté" IGP | 18 € |
| Rosé piscine 20 cl | 4 € |

Rouges

| | |
|--|------|
| Château des Tourtes, AOC, Blaye | 18 € |
| → Le Verre 14 cl | 4 € |
| Pécharmant, "Clos Montalbanie" AOC | 24 € |
| Château Laroche Joubert, "Côte de bourg" AOC | 18 € |
| Clarendelle, "Bordeaux, inspiré Haut Brion" | 29 € |
| Le Verre 14cl 6 € Le Magnum 150cl | 57 € |
| Château D'Acqueria, "Côte du rhone" AOC | 18 € |



Carte du restaurant & des eaux au recto

*l'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

À Table !

Entrées

| | | |
|--|---|--------------|
| Notre Guacamole, chips de maïs | 8 € | |
| Avocat vinaigrette | 5 €* | |
| L'intemporel oeuf mayonnaise | 5 €* | |
| La Soupe de Poissons "CONSERVERIE BERTIN" | 7 €* → Rouille, fromage et croutons → En plat | 13 € |
| Le Foie Gras maison, toasts et confiture | 12 € | |
| Les belles Huitres Yves Papin, fines de claire, → Pain de seigle, beurre des charentes, "BAUME DE BOUTEVILLE FUMÉ" | → Par 6 → Par 12 | 12 € 20 € |
| Les escargots → Par 6 → Par 12 | 6 €* 9 € | |
| Buratta, tomate et mangue | 8 € | |
| Tartare de truite "BELLET" & Avocat | 9 € | |
| Les sashimis de truite | 9 € | |

Plats

| | |
|--|----------------------|
| Côte de boeuf, 1,2 kg, suffisante pour deux | 50 € |
| Pavé de boeuf "LA FERME DES MONTS VERTS" | 18 € |
| La truite "BELLET" → Entière snackée à la plancha, bidules du chef | 18 € |
| The Preze Burger, bun's "LA STEPHANOISE" → Steak haché, lard, oignons confits, fromage, salade, tomate, sauce cocktail Déclinaison végétarien → Version double → Version triple | 16 € 19 € 22 € |
| La Salade César, → Salade, poulet, croutons frottés à l'ail Parmesan, oeuf dur Déclinaison végétarien | 15 € |
| Le Pokeball, → Riz, truite, radis, mangue, avocat, carotte, vinaigrette au miel Déclinaison végétarien | 15 € |
| Tartare de boeuf & ses condiments | 17 € |
| Surf & Turf, Pavé de boeuf et Pavé de truite | 25 € |

Desserts

| | |
|--|-------------|
| Pavlova aux fruits rouges | 8 € |
| Fondant tout chocolat | 7 €* |
| Les Dunes Blanches | 7 €* |
| Tiramisu, dressé minute | 8 €* |
| Café ou Thé Gourmand | 10 € |
| Plateau de fromages → 3 parts de fromages au choix, beurre des charentes | 6 €* |
| Nos Coupes de glaces → Fraise Melba, Chocolat Liégeois, Café Liégeois, Colonel | 7 € |
| Glaces → Vanille, chocolat, fraise, citron, menthe-chocolat, café → 1 boule → sup 1 boule | 2 €* 1 € |
| Gaufres → Sucre glace, chantilly, nutella, confiture, → Flambées au Grand Marnier (+3€) → Sup chocolat chaud, caramel, confiture, citron, chantilly | 4 €* 1 € |

Garnitures (au choix)

Frites, Salade,
Pomme purée nature ou à la truffe (+2€)

Assiette du Golfeur

uniquement le midi **14 €**

Club sandwich

+ Verre de vin 14 cl ou 25 cl bière ou Limonade

+ Café

ou

Coquillettes au jambon, crème de truffe

+ Verre de vin 14 cl ou 25 cl bière ou Limonade

+ Café

Menu enfant

10 €

Mini burger + Frites

ou coquillettes au jambon

+ Glace 2 boules ou petites dunes

+ Boisson (sirop à l'eau)

Semainier

(uniquement le midi)

Plat 16 €

+ Verre de vin 14 cl ou 25 cl de bière ou Limonade + Café

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 20 €

+ Verre de vin 14 cl ou 25 cl de bière ou Limonade + Café

Entrée + Plat + Dessert 22 €

+ Verre de vin 14 cl ou 25 cl de bière ou Limonade + Café

Lundi : Le traditionnel Aioli

Mardi : Osso buco by GiGi

Mercredi : Andouillette de cochon "LA FERME DES MONTS VERTS"

Jedi : La belle cuisse de poulet, version basquaise

Vendredi : Les Moules Frites

* Entrées/Desserts éligibles

Eaux

San Pellegrino / Vittel 50 cl **3 €**



**Carte des boissons
& petites faims au verso**



Tous nos produits sont préparés avec
amour et passion par notre équipe !