

# 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 Pchiiit	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 Liégeois, Café Liégeois, 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 €

## 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"		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 €	



Menu and water drinks on the other side

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

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

# Menu

## Starters

Our guacamole, corn chips	8 €
Avocado vinaigrette	5 €* →
Timeless egg mayonnaise	5 €* →
Fish Soup "CONSERVERIE BERTIN"	7 €* → Rouille, cheese and croutons → As a main course
Home-made foie gras, toasts and jam	13 €
Home-made foie gras, toasts and jam	12 €
Beautiful oysters "YVES PAPIN", fines de claire,	
→ Rye bread, Charente butter, smoked vinegar "BAUME DE BOUTEVILLE FUMÉ"	
→ 6	12 €
→ 12	20 €
Snails	
→ 6	6 €* →
→ 12	9 €
Buratta, tomato and mango	8 €
Trout tartare "BELLET" & avocado	9 €
Trout sashimi	9 €

## Main Course

Côte de bœuf, 1.2 kg, enough for two	50 €
Beef steak "LA FERME DES MONTS VERTS"	18 €
Trout "BELLET"	18 € → Grilled whole with chef's treats
The Preze Burger, bun's "LA STEPHANOISE"	16 € → Beefburger, cured ham, caramelised onions, cheese, salad, tomato, cocktail sauce → Vegetarian version available
→ Double	19 €
→ Triple	22 €
Caesar Salad	15 € → Salad, chicken, garlic croutons, parmesan, hard-boiled egg → Vegetarian version available
Le Poke Bowl	15 € → Rice, trout, radish, mango, avocado, carrot, honey vinaigrette → Vegetarian version available
Beef Tartare and condiments	17 €
Surf & Turf, Beef steak and trout fillet	25 €

## Desserts

Pavlova with red fruits	8 €
Chocolate fondant	7 €* →
Les Dunes Blanches	7 €* →
Chouquettes with chocolate sauce and whipped cream	8 €* →
Tiramisu	8 €
Café or Tea Gourmand	10 €
Cheese Plate	6 €* → 3 cheeses of choice, Charente butter
Ice Cream Cups	7 € → Strawberry Melba, Chocolat Liegeois, Coffee Liegeois, Colonel
Ice Creams	
Vanilla, chocolate, strawberry, lemon, mint-chocolate, coffee	
→ 1 ball	2 €* →
→ extra ball	1 €
Waffles	4 €* → Sugar, whipped cream, nutella, jam → Flambé with Grand Marnier
Sup : hot chocolate sauce, caramel, jam, lemon, whipped cream	1 €

## Garnishes (choice of)

Chips, Salad, mashed potato or truffled  
mashed potato (+2€)

## Golfer's plate

only for lunch **14 €**

### Club sandwich

+ Glass of wine 14cl or 25cl beer or lemonade  
+ Coffee

or

### Macaroni with ham and truffle cream

+ Glass of wine 14cl or 25cl beer or lemonade  
+ Coffee

## Children's Menu

**10 €**

### Mini burger + Chips

ou Macaroni with ham

+ 2 balls of ice cream or mini dunes blanches  
+ drink (water sirop)

## Weekly

(only for lunch)

**Main course 16 €**

+ Glass of wine 14 cl or 25 cl beer or Lemonade + Coffee

**Starter/Main course or**

**Main course/ Dessert 20 €**

+ Glass of wine 14 cl or 25 cl beer or Lemonade + Coffee

**Starter + Main course + Dessert 22 €**

+ Glass of wine 14 cl or 25 cl beer or Lemonade + Coffee

**Monday** : Cod with aioli

**Tuesday** : Osso Buco

**Wednesday:** Pork andouillette

**Thursday** : Beautiful chicken leg basque style

**Friday** : Mussels and chips

## Waters

San Pellegrino / Vittel 50 cl **3 €**



**Drinks menu  
& snacks on the reverse**



All our products are made with love  
and passion by our team !

\* Service included