



18 Avril 2025

## INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



### Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

"The Big Burger" Steak haché frais VBF 180gr, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce chipotle, cheddar, lèche de lard grillée, pickles maison, compotée d'oignons raisin et miel, oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun  
Pommes frites et salade verte

"The Big Burger" steak haché frais 180gr, pain du boulanger, sauce barbecue, cheddar, lard grillée, pickles d'oignons rouges, tomates confites et roquette  
Pommes frites et salade verte  
(uniquement pendant les horaires de service restauration)

"The Big Burger" Steak haché frais VBF 180gr, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce chipotle, cheddar, lèche de lard grillée, pickles maison, compotée d'oignons raisin et miel, oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun  
Pommes frites et salade verte  
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

"The Big Burger" 2 Steaks hachés frais VBF 2x 100gr, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce burger, cheddar, oignons frits et salades  
Pommes frites et salade verte

"The Big Burger" 2 Steaks hachés frais VBF 2x100gr, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce burger, cheddar, oignons frits et salades  
Pommes frites et salade verte  
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

"The Veggie Burger" Steak végétarien, rösti de pommes de terre, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce chipotle, lèche de lard grillée végétarien, pickles maison, compotée d'oignons raisin et miel, oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun  
Pommes de terre frites et salade verte

"The Veggie Burger" Steak végétarien, rösti de pommes de terre, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce chipotle, lèche de lard grillée végétarien, pickles maison, compotée d'oignons raisin et miel, oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun  
Pommes de terre frites et salade verte  
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

12 huîtres spéciales Marennes d'Oléron n°3 (Maison Miet)

6 huîtres spéciales Marennes d'Oléron n°3 (Maison Miet)

9 huîtres spéciales Marennes d'Oléron n°3 (Maison Miet)

Affligem blonde (bière d'abbaye)

Artichaut citron & basilic (Les conserveries Dupuy)

Bières régions Les 3 Phares \*

blonde, ambrée, brune, blanche ou IPA

Café ou thé gourmand boisson chaude, sucette choco, perle citron meringuée,  
financier, cannelé et macaron

Café ou thé gourmand boisson chaude, sucette Bounty, moelleux chocolat,  
financier, perle citron et boule de glace

Café, infusion ou thé gourmand

Chocolat gourmand

Croque jambon, chips

Croque végétarien, chips

Formule Express Buffet d'entrées + Buffet de desserts

Formule Solo

Buffet d'entrées

Formules Duo

Buffet d'entrées + Plat du chef

ou

Plat du chef + Buffet de desserts

Gaufre chantilly ou chocolat

Gaufre sucre

Heineken blonde

L'assiette charcuteries et fromages Burrata, Gouda affiné 1000 jours, Bresaola, Lomo séché, Jambon de Bayonne...

L'assiette charcuteries et fromages Burrata, Gouda affiné 1000 jours, Bresaola, Lomo séché, Jambon de Bayonne...

L'assiette du pêcheur Saumon gravellax, Tataki du thon, tartare de St Jacques aux agrumes, œufs de lump...

La Jonchée Charentaise (Maison Jarnan) coulis de fruits rouges et amandes

La planche de charcuteries fines Jambon de Bayonne IGP 12 mois, Bresaola della Valtellina IGP,  
Chorizo ibérico, Coppa di Parma IGP

La planche de fromages affinés Gorgonzola à la cuillère, Rocamadour, Brie de Meaux AOP, Tomme de Savoie

La suggestion du jour, sur l'ardoise

Le panier asiatique Nems au poulet, samoussas de légumes, beignets de crevette et acras de morue  
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

Le Petit Déjeuner de 9h00 à 11h00

Boisson chaude, jus de fruits frais, 3 mini viennoiseries  
1/3 Baguette, beurre et confiture, produit laitier

Mi-cuit au chocolat

Monaco, Panaché

Pelforth brune

Risotto aux petits pois, falafels, menthe et coriandre

Soufflé glacé à l'extrait d'orange et de Cognac

Tartare de bœuf Charolais (180gr) coupé au couteau, préparé par nos soins,  
pommes frites et verdurette

Tarte tatin, servie tiède

Thon et piquillos (Les conserveries Dupuy)



## Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

12 huîtres spéciales Marennes d'Oléron n°3 (Maison Miet)

6 huîtres spéciales Marennes d'Oléron n°3 (Maison Miet)

9 huîtres spéciales Marennes d'Oléron n°3 (Maison Miet)

Artichaut citron & basilic (Les conserveries Dupuy)

Formule Express Buffet d'entrées + Buffet de desserts

Formule Solo

Buffet d'entrées

Formules Duo

Buffet d'entrées + Plat du chef

ou

Plat du chef + Buffet de desserts

L'assiette du pêcheur Saumon gravelax, Tataki du thon, tartare de St Jacques aux agrumes, œufs de lump...

La recette de poisson de dernière pêche, légumes du jour, sur l'ardoise

La suggestion du jour, sur l'ardoise

Le panier asiatique Nems au poulet, samoussas de légumes, beignets de crevette et acras de morue  
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

Les 2 recettes de poisson de dernière pêche, légumes du jour, sur l'ardoise

Les Gambas snackées, Risotto aux petits pois, tuile parmesan  
sauce safran

Les noix de St Jacques juste snackées, Purée de pommes de terre vitelotte, légumes de saison,  
sauce aux morilles

Thon et piquillos (Les conserveries Dupuy)



## Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Café Liégeois ou Chocolat Liégeois

Café ou thé gourmand boisson chaude, sucette choco, perle citron meringuée, financier, cannelé et macaron

Café ou thé gourmand boisson chaude, sucette Bounty, moelleux chocolat, financier, perle citron et boule de glace

Café, infusion ou thé gourmand

Chocolat gourmand

Coupe de glace du verger Glace vanille, sorbet mangue et framboise, chantilly, coulis de fruits rouges, fraises et framboises fraîches

Croque jambon, chips

Croque végétarien, chips

Formule Express Buffet d'entrées + Buffet de desserts

Formule Solo

Buffet d'entrées

Formules Duo

Buffet d'entrées + Plat du chef

ou

Plat du chef + Buffet de desserts

Gaufre chantilly ou chocolat

Gaufre sucre

Glaces et sorbets artisanales,

pot de 120 ml,

Glaces : Vanille ou chocolat noir ou caramel beurre salé

Sorbets : mangue ou fraise ou citron

La Jonchée Charentaise (Maison Jarnan) coulis de fruits rouges et amandes

La recette de poisson de dernière pêche, légumes du jour, sur l'ardoise

La suggestion du jour, sur l'ardoise

Le panier asiatique Nems au poulet, samoussas de légumes, beignets de crevette et acras de morue (uniquement pendant les horaires de service restaurant)

Le Petit Déjeuner de 9h00 à 11h00

Boisson chaude, jus de fruits frais, 3 mini viennoiseries

1/3 Baguette, beurre et confiture, produit laitier

Mi-cuit au chocolat

Risotto aux petits pois, falafels, menthe et coriandre

Soufflé glacé à l'extrait d'orange et de Cognac

Tartare de bœuf Charolais (180gr) coupé au couteau, préparé par nos soins, pommes frites et verdurette

Tarte tatin, servie tiède



## Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Artichaut citron & basilic (Les conserveries Dupuy)

Formule Express Buffet d'entrées + Buffet de desserts

Formule Solo

Buffet d'entrées

Formules Duo

Buffet d'entrées + Plat du chef

ou

Plat du chef + Buffet de desserts

L'assiette du pêcheur Saumon gravelax, Tataki du thon, tartare de St Jacques aux agrumes, œufs de lump...

La recette de poisson de dernière pêche, légumes du jour, sur l'ardoise

La suggestion du jour, sur l'ardoise

Le panier asiatique Nems au poulet, samoussas de légumes, beignets de crevette et acras de morue  
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

Les 2 recettes de poisson de dernière pêche, légumes du jour, sur l'ardoise

Les Gambas snackées, Risotto aux petits pois, tuile parmesan  
sauce safran

Les noix de St Jacques juste snackées, Purée de pommes de terre vitelotte, légumes de saison,  
sauce aux morilles

Thon et piquillos (Les conserveries Dupuy)



## Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

"The Big Burger" Steak haché frais VBF 180gr, Bun's artisanal de notre boulanger,  
sauce chipotle, cheddar, lèche de lard grillée, pickles maison,  
compotée d'oignons raisin et miel,  
oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun  
Pommes frites et salade verte

"The Big Burger" steak haché frais 180gr, pain du boulanger, sauce barbecue,  
cheddar, lard grillée, pickles d'oignons rouges, tomates confites et roquette  
Pommes frites et salade verte  
(uniquement pendant les horaires de service restauration)

"The Big Burger" Steak haché frais VBF 180gr, Bun's artisanal de notre boulanger,  
sauce chipotle, cheddar, lèche de lard grillée, pickles maison,  
compotée d'oignons raisin et miel,  
oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun  
Pommes frites et salade verte  
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

"The Big Burger" 2 Steaks hachés frais VBF 2x 100gr, Bun's artisanal de notre boulanger,  
sauce burger, cheddar, oignons frits et salades  
Pommes frites et salade verte

"The Big Burger" 2 Steaks hachés frais VBF 2x100gr, Bun's artisanal de notre boulanger,  
sauce burger, cheddar, oignons frits et salades  
Pommes frites et salade verte  
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

Café ou thé gourmand boisson chaude, sucette choco, perle citron meringuée,  
financier, cannelé et macaron

Café ou thé gourmand boisson chaude, sucette Bounty, moelleux chocolat,  
financier, perle citron et boule de glace

Café, infusion ou thé gourmand

Chocolat gourmand

Croque jambon, chips

Croque végétarien, chips

Formule Express Buffet d'entrées + Buffet de desserts

Formule Solo

Buffet d'entrées

Formules Duo

Buffet d'entrées + Plat du chef

ou

Plat du chef + Buffet de desserts

Gaufre chantilly ou chocolat

Gaufre sucre

L'assiette charcuteries et fromages Burrata, Gouda affiné 1000 jours, Bresaola, Lomo séché, Jambon de Bayonne...

L'assiette charcuteries et fromages Burrata, Gouda affiné 1000 jours, Bresaola, Lomo séché, Jambon de Bayonne...

La Jonchée Charentaise (Maison Jarnan) coulis de fruits rouges et amandes

La planche de charcuteries fines Jambon de Bayonne IGP 12 mois, Bresaola della Valtellina IGP,  
Chorizo ibérico, Coppa di Parma IGP

La recette de poisson de dernière pêche, légumes du jour, sur l'ardoise

La suggestion du jour, sur l'ardoise

Le panier asiatique Nems au poulet, samoussas de légumes, beignets de crevette et acras de morue  
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

Le Petit Déjeuner de 9h00 à 11h00

Boisson chaude, jus de fruits frais, 3 mini viennoiseries  
1/3 Baguette, beurre et confiture, produit laitier

Mi-cuit au chocolat

Soufflé glacé à l'extrait d'orange et de Cognac

Tartare de bœuf Charolais (180gr) coupé au couteau, préparé par nos soins,  
pommes frites et verdurette

Tarte tatin, servie tiède



## Soja

### Soja et produits à base de soja

"The Big Burger" Steak haché frais VBF 180gr, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce chipotle, cheddar, lèche de lard grillée, pickles maison, compotée d'oignons raisin et miel, oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun  
Pommes frites et salade verte

"The Big Burger" steak haché frais 180gr, pain du boulanger, sauce barbecue, cheddar, lard grillée, pickles d'oignons rouges, tomates confites et roquette  
Pommes frites et salade verte  
(uniquement pendant les horaires de service restauration)

"The Big Burger" Steak haché frais VBF 180gr, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce chipotle, cheddar, lèche de lard grillée, pickles maison, compotée d'oignons raisin et miel, oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun  
Pommes frites et salade verte  
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

"The Big Burger" 2 Steaks hachés frais VBF 2x 100gr, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce burger, cheddar, oignons frits et salades  
Pommes frites et salade verte

"The Big Burger" 2 Steaks hachés frais VBF 2x100gr, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce burger, cheddar, oignons frits et salades  
Pommes frites et salade verte  
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

"The Veggie Burger" Steak végétarien, rösti de pommes de terre, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce chipotle, lèche de lard grillée végétarien, pickles maison, compotée d'oignons raisin et miel, oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun  
Pommes de terre frites et salade verte

"The Veggie Burger" Steak végétarien, rösti de pommes de terre, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce chipotle, lèche de lard grillée végétarien, pickles maison, compotée d'oignons raisin et miel, oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun  
Pommes de terre frites et salade verte  
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

Café ou thé gourmand boisson chaude, sucette choco, perle citron meringuée, financier, cannelé et macaron

Café ou thé gourmand boisson chaude, sucette Bounty, moelleux chocolat, financier, perle citron et boule de glace

Chocolat gourmand

Croque jambon, chips

Croque végétarien, chips

Formule Express Buffet d'entrées + Buffet de desserts

Formule Solo

Buffet d'entrées

Formules Duo

Buffet d'entrées + Plat du chef

ou

Plat du chef + Buffet de desserts

L'assiette du pêcheur Saumon gravellax, Tataki du thon, tartare de St Jacques aux agrumes, œufs de lump...

La recette de poisson de dernière pêche, légumes du jour, sur l'ardoise

La suggestion du jour, sur l'ardoise

Le panier asiatique Nems au poulet, samoussas de légumes, beignets de crevette et acras de morue  
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)



## Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

- "The Big Burger" Steak haché frais VBF 180gr, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce chipotle, cheddar, lèche de lard grillée, pickles maison, compotée d'oignons raisin et miel, oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun Pommes frites et salade verte
- "The Big Burger" Steak haché frais VBF 180gr, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce chipotle, cheddar, lèche de lard grillée, pickles maison, compotée d'oignons raisin et miel, oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun Pommes frites et salade verte (uniquement pendant les horaires de service restaurant)
- "The Big Burger" 2 Steaks hachés frais VBF 2x 100gr, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce burger, cheddar, oignons frits et salades Pommes frites et salade verte
- "The Big Burger" 2 Steaks hachés frais VBF 2x100gr, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce burger, cheddar, oignons frits et salades Pommes frites et salade verte (uniquement pendant les horaires de service restaurant)
- "The Veggie Burger" Steak végétarien, rösti de pommes de terre, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce chipotle, lèche de lard grillée végétarien, pickles maison, compotée d'oignons raisin et miel, oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun Pommes de terre frites et salade verte
- "The Veggie Burger" Steak végétarien, rösti de pommes de terre, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce chipotle, lèche de lard grillée végétarien, pickles maison, compotée d'oignons raisin et miel, oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun Pommes de terre frites et salade verte (uniquement pendant les horaires de service restaurant)
- 12 huîtres spéciales Marennes d'Oléron n°3 (Maison Miet)
- 6 huîtres spéciales Marennes d'Oléron n°3 (Maison Miet)
- 9 huîtres spéciales Marennes d'Oléron n°3 (Maison Miet)
- After Eight \* Vodka Smirnoff Red, Get 31, sirop de chocolat, lait Artichaut citron & basilic (Les conserveries Dupuy)
- Assiette KFB, Camembert rôti au miel, chiffonnade de jambon de pays, pommes frites et salade verte
- Café Liégeois ou Chocolat Liégeois
- Café ou thé gourmand boisson chaude, sucette choco, perle citron meringuée, financier, cannellé et macaron
- Café ou thé gourmand boisson chaude, sucette Bounty, moelleux chocolat, financier, perle citron et boule de glace
- Café, infusion ou thé gourmand
- Chocolat gourmand
- Coupe de glace du verger Glace vanille, sorbet mangue et framboise, chantilly, coulis de fruits rouges, fraises et framboises fraîches
- Croque jambon, chips
- Croque végétarien, chips
- Formule Express Buffet d'entrées + Buffet de desserts
- Formule Solo
- Buffet d'entrées
- Formules Duo
- Buffet d'entrées + Plat du chef
- ou
- Plat du chef + Buffet de desserts

Gaufre chantilly ou chocolat  
Gaufre sucre  
Glaces et sorbets artisanales,  
pot de 120 ml,  
Glaces : Vanille ou chocolat noir ou caramel beurre salé  
Sorbets : mangue ou fraise ou citron  
L'assiette charcuteries et fromages Burrata, Gouda affiné 1000 jours, Bresaola, Lomo séché, Jambon de Bayonne...  
L'assiette charcuteries et fromages Burrata, Gouda affiné 1000 jours, Bresaola, Lomo séché, Jambon de Bayonne...  
L'assiette du pêcheur Saumon gravelax, Tataki du thon, tartare de St Jacques aux agrumes, œufs de lump...  
L'Entrecôte 350gr VBF maturée, Fondant de pommes de terre au foie gras et champignons,  
Légumes de saison, sauce au choix  
L'Entrecôte 350gr VBF, Pommes de terre frites et salade verte,  
sauce au choix  
La Jonchée Charentaise (Maison Jarnan) coulis de fruits rouges et amandes  
La planche de charcuteries fines Jambon de Bayonne IGP 12 mois, Bresaola della Valtellina IGP,  
Chorizo ibérico, Coppa di Parma IGP  
La planche de fromages affinés Gorgonzola à la cuillère, Rocamadour, Brie de Meaux AOP, Tomme de Savoie  
La suggestion du jour, sur l'ardoise  
Le filet de bœuf VBF Limousin 180gr Pommes grenailles, sucrine,  
sauce au Pineau des Charentes  
Le Petit Déjeuner de 9h00 à 11h00  
Boisson chaude, jus de fruits frais, 3 mini viennoiseries  
1/3 Baguette, beurre et confiture, produit laitier  
Les Gambas snackées, Risotto aux petits pois, tuile parmesan  
sauce safran  
Les noix de St Jacques juste snackées, Purée de pommes de terre vitelotte, légumes de saison,  
sauce aux morilles  
Mi-cuit au chocolat  
Pièce du boucher, garniture et sauce du moment, sur l'ardoise  
Risotto aux petits pois, falafels, menthe et coriandre  
Soufflé glacé à l'extrait d'orange et de Cognac  
Tarte tatin, servie tiède  
Thon et piquillos (Les conserveries Dupuy)



## Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland et produits à base de ces fruits

"The Veggie Burger" Steak végétarien, rösti de pommes de terre, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce chipotle, lèche de lard grillée végétarien, pickles maison, compotée d'oignons raisin et miel, oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun  
Pommes de terre frites et salade verte

"The Veggie Burger" Steak végétarien, rösti de pommes de terre, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce chipotle, lèche de lard grillée végétarien, pickles maison, compotée d'oignons raisin et miel, oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun  
Pommes de terre frites et salade verte  
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

Café ou thé gourmand boisson chaude, sucette choco, perle citron meringuée, financier, cannelé et macaron

Café ou thé gourmand boisson chaude, sucette Bounty, moelleux chocolat, financier, perle citron et boule de glace

Café, infusion ou thé gourmand

Chocolat gourmand

Croque végétarien, chips

Formule Express Buffet d'entrées + Buffet de desserts

Formule Solo

Buffet d'entrées

Formules Duo

Buffet d'entrées + Plat du chef

ou

Plat du chef + Buffet de desserts

L'assiette charcuteries et fromages Burrata, Gouda affiné 1000 jours, Bresaola, Lomo séché, Jambon de Bayonne...

L'assiette charcuteries et fromages Burrata, Gouda affiné 1000 jours, Bresaola, Lomo séché, Jambon de Bayonne...

La Jonchée Charentaise (Maison Jarnan) coulis de fruits rouges et amandes

La planche de charcuteries fines Jambon de Bayonne IGP 12 mois, Bresaola della Valtellina IGP, Chorizo ibérico, Coppa di Parma IGP

La planche de fromages affinés Gorgonzola à la cuillère, Rocamadour, Brie de Meaux AOP, Tomme de Savoie

La recette de poisson de dernière pêche, légumes du jour, sur l'ardoise

La suggestion du jour, sur l'ardoise

Le panier asiatique Nems au poulet, samoussas de légumes, beignets de crevette et acras de morue  
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

Le Petit Déjeuner de 9h00 à 11h00

Boisson chaude, jus de fruits frais, 3 mini viennoiseries  
1/3 Baguette, beurre et confiture, produit laitier

Mi-cuit au chocolat

Soufflé glacé à l'extrait d'orange et de Cognac



## Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Croque jambon, chips

Formule Express Buffet d'entrées + Buffet de desserts

Formule Solo

Buffet d'entrées

Formules Duo

Buffet d'entrées + Plat du chef

ou

Plat du chef + Buffet de desserts

La suggestion du jour, sur l'ardoise



## Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

"The Big Burger" Steak haché frais VBF 180gr, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce chipotle, cheddar, lèche de lard grillée, pickles maison, compotée d'oignons raisin et miel, oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun  
Pommes frites et salade verte

"The Big Burger" steak haché frais 180gr, pain du boulanger, sauce barbecue, cheddar, lard grillée, pickles d'oignons rouges, tomates confites et roquette  
Pommes frites et salade verte

(uniquement pendant les horaires de service restauration)

"The Big Burger" Steak haché frais VBF 180gr, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce chipotle, cheddar, lèche de lard grillée, pickles maison, compotée d'oignons raisin et miel, oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun  
Pommes frites et salade verte

(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

"The Big Burger" 2 Steaks hachés frais VBF 2x 100gr, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce burger, cheddar, oignons frits et salades  
Pommes frites et salade verte

"The Big Burger" 2 Steaks hachés frais VBF 2x100gr, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce burger, cheddar, oignons frits et salades  
Pommes frites et salade verte

(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

Formule Express Buffet d'entrées + Buffet de desserts

Formule Solo

Buffet d'entrées

Formules Duo

Buffet d'entrées + Plat du chef

ou

Plat du chef + Buffet de desserts

L'Entrecôte 350gr VBF maturée, Fondant de pommes de terre au foie gras et champignons, Légumes de saison, sauce au choix

L'Entrecôte 350gr VBF, Pommes de terre frites et salade verte, sauce au choix

La suggestion du jour, sur l'ardoise

Le filet de bœuf VBF Limousin 180gr Pommes grenailles, sucrine, sauce au Pineau des Charentes

Les noix de St Jacques juste snackées, Purée de pommes de terre vitelotte, légumes de saison, sauce aux morilles

Tartare de bœuf Charolais (180gr) coupé au couteau, préparé par nos soins, pommes frites et verdurette

Café Barrière Royan - Esplanade de Pontailac, 17200 Royan, France



## Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

"The Veggie Burger" Steak végétarien, rösti de pommes de terre, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce chipotle, lèche de lard grillée végétarien, pickles maison, compotée d'oignons raisin et miel, oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun  
Pommes de terre frites et salade verte

"The Veggie Burger" Steak végétarien, rösti de pommes de terre, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce chipotle, lèche de lard grillée végétarien, pickles maison, compotée d'oignons raisin et miel, oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun  
Pommes de terre frites et salade verte  
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

### Formule Solo

Buffet d'entrées

### Formules Duo

Buffet d'entrées + Plat du chef

ou

Plat du chef + Buffet de desserts

L'assiette du pêcheur Saumon gravellax, Tataki du thon, tartare de St Jacques aux agrumes, œufs de lump...

La recette de poisson de dernière pêche, légumes du jour, sur l'ardoise

La suggestion du jour, sur l'ardoise

Le panier asiatique Nems au poulet, samoussas de légumes, beignets de crevette et acras de morue  
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

Tartare de bœuf Charolais (180gr) coupé au couteau, préparé par nos soins,  
pommes frites et verdurette



## Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

Affligem blonde (bière d'abbaye)

Bières régions Les 3 Phares \*

blonde, ambrée, brune, blanche ou IPA

■ Bordeaux AOC Dourthe N°1

■ Bordeaux AOC Entre Deux Mers, Château Landereau

■ Bordeaux Supérieur AOC le B de Maucaillou

■ Bourgogne AOC Pinot noir André Ducal

■ Cairanne AOC \* Cru des côtes du Rhône, domaine Alary

■ Côtes de Provence AOP château Cavalier

■ Côtes de Provence AOP Cuvée Terrasses de Tamary

■ Côtes de Provence AOP\* Minuty Prestige

■ Côtes du Rhône AOC grand veneur

■ Dom Pérignon Millésimé

Formule Solo

Buffet d'entrées

■ Fouquet's Brut \* Cuvée Tradition

■ Graves AOC Château La Garance

■ Haut Médoc AOC Diane de Belgrave

Heineken blonde

■ IGP Vin de Pays Charentais rosé, Domaine Gardrat

■ IGP Vin de Pays Charentais - merlot rouge - la cave Saintonge Romane

■ IGP Vin de Pays Charentais - sauvignon blanc la cave Saintonge Romane

■ IGP Méditerranéen la réserve domaine Estoublon

■ IGP Vin de Pays Charentais Blanc "Colombart", Domaine Gardrat

■ IGP Vin de Pays Charentais Blanc "Chardonnay", Domaine Gardrat

■ IGP Vin de Pays Charentais - rosé - la cave Saintonge Romane

■ IGP- Cévennes Chardonnay " Bee Friendly" Pollinat

■ IGP- Pays d'oc - Gris Blanc

Kir pétillant au crémant (Cassis, Fraise, Framboise, Mûre, Pêche)

Kir Royal Fouquet's \* (Cassis, Fraise, Framboise, Mûre, Pêche)

Limoncello Spritz\* Limoncello, vin pétillant, eau gazeuse

Limoncello Spritz\* Prosecco Riccadonna, eau gazeuse

■ Mâcon-Igé AOC Prosper Maufoux grand terroir

■ Moët et Chandon \* Brut Impérial

■ Moët et Chandon \* Rosé Impérial

Monaco, Panaché

Pelforth brune

Pineau Spritz\* Pineau blanc, vin pétillant, eau gazeuse

Pineau Spritz\* Prosecco Riccadonna, eau gazeuse

■ Prosecco Riccadonna

■ St-Nicolas de Bourgueil AOP Les Javeaux

■ Veuve Clicquot Brut "Carte jaune"

■ Vranken \* Spécial Brut



## Lupin

Lupin et produits à base de lupin

Formule Solo

Buffet d'entrées

Formules Duo

Buffet d'entrées + Plat du chef

ou

Plat du chef + Buffet de desserts

La suggestion du jour, sur l'ardoise



## Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

12 huîtres spéciales Marennes d'Oléron n°3 (Maison Miet)

6 huîtres spéciales Marennes d'Oléron n°3 (Maison Miet)

9 huîtres spéciales Marennes d'Oléron n°3 (Maison Miet)

Artichaut citron & basilic (Les conserveries Dupuy)

Formule Express Buffet d'entrées + Buffet de desserts

Formule Solo

Buffet d'entrées

Formules Duo

Buffet d'entrées + Plat du chef

ou

Plat du chef + Buffet de desserts

L'assiette du pêcheur Saumon gravelax, Tataki du thon, tartare de St Jacques aux agrumes, œufs de lump...

La recette de poisson de dernière pêche, légumes du jour, sur l'ardoise

La suggestion du jour, sur l'ardoise

Le panier asiatique Nems au poulet, samoussas de légumes, beignets de crevette et acras de morue  
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

Les 2 recettes de poisson de dernière pêche, légumes du jour, sur l'ardoise

Les Gambas snackées, Risotto aux petits pois, tuile parmesan  
sauce safran

Les noix de St Jacques juste snackées, Purée de pommes de terre vitelotte, légumes de saison,  
sauce aux morilles

Thon et piquillos (Les conserveries Dupuy)