

LES ENTRÉES

- Gravlax de truites de Saint Cesaire à la sauce suédoise — **8€**
- Boudin Béarnais aux pommes du Maine Allain et brioche perdue — **7,50€**
- Ti'motin chaud de Chèvre du pays, miel et granola — **7€**
- Foie Gras mi-cuit de canard maison au pineau et chutney de saison — **13€** (menu + 3€)
- Terrine du moulin au lapin et cognac — **7€**
- Légumes croquants du moment, ricotta aux agrumes et espuma sur blinis façon socca — **8€**

LES PLATS

- Souris d'agneau confite aux abricots et estragon, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive — **17€**
- Magret de Canard entier au poivre de sichuan, carottes à l'ail et pommes Anna — **21€** (menu + 3€)
- Truite de Saint Cesaire en filet, purée de céleri, légumes croquants et sauce aux pignons — **16€**
- Pièce de Bœuf 250 g au jus corsé et pommes grenailles — **22€** (menu + 3€)
- Burger de cochon effiloché au lard fumé et frites maison — **16€**
- Encornets à la plancha dans un curry végétal — **16€**
- Poke bowl (avocat, quinoa, fèves Edamamé, oignons rouges, pickles de radis noir et carottes, concombre et coriandre) — **13€**
Option magret fumé par nos soins, truite fumée ou effiloché de cochon — **+2€**

LES DESSERTS

- Fromage de chèvre frais au romarin haché et compotée de pommes fenouil — **6€**
- Ganache au chocolat, biscuit sablé et crème anglaise à la fève de tonka — **7€**
- Tiramisu au lemon curd — **6,50€**
- Crème brûlée au cognac, infusée à la verveine — **6€**
- Pommes roties du Maine Allain au salidou et crumble — **5,50€**
- Nage de fraises et rhubarbe dans son sirop et chantilly maison — **6€**
- Café gourmand — **8,50€** (menu + 2,50€)

LA PETITE ROUE
Entrée + plat
ou
plat + dessert
21€

LA GRANDE ROUE
Entrée + plat
+ dessert
25€



LE PETIT MEUNIER
Boulettes
de viande maison,
légumes ou frites
2 boules de glace
(vanille, fraise, chocolat
ou citron)
1 verre de jus de pomme
du maine Allain
9,50€

NOS VINS

PAYS CHARENTAIS ROUGE, BLANC OU ROSÉ

« Domaine de Nancrevant » — 4€ — 7,50€ — 11€ — 15€

ROUGE

BORDELAIS

Côtes de Bourg AOP
« château Haut Mangaud » — 4,50€ — 16€

Côtes de Blaye AOP
« Folie Rouge » — 4,50€ — 16€

Montagne Saint Emilion AOP
« Château Piron » 2011 — 5€ — 19€

Medoc AOP « Les Hauts
de Tousquiron » 2014 — 5,50€ — 20€

Canon Fronsac AOP
« château Roulet » 2011 — 6,50€ — 25€

Lalande de Pomerol AOP
« Terrasses de Bellegrave » — 6,5€ — 25€

SUD-OUEST

Côtes du Roussillon AOP
« Dialogue Rouge » — 4,50€ — 18€

Corbières AOP
« Ocellus Rouge 2018 » — 6€ — 22€

Gaillac AOP
« Tombe du ciel 2018 » — 5€ — 19€

Cahors AOP
« château de Hauterive » — 4,50€ — 18€

CÔTES DU RHONE

« Vieilles Vignes 2018 »
La Guintrandy BIO — 5€ — 18€

Cairanne AOP 2017 — 5,50€ — 22€

Vacqueyras AOP 2015 — 26€

Chateauneuf du Pape
« Les Baptaurels 2012 » — 49€

BOURGOGNE

Côtes de Beaune AOP
« Les Mondes Rondes 2015 » — 34€

LOIRE

Menetou Salon AOP
« Domaine Champarlan 2018 » — 6€ — 22€

ROSÉ

AOP Côtes du Vivarais Romy
« Domaine de Vigier » 2018 — 4,50€ — 18€

Corse IGP San pieru — 4,50€ — 18€

BLANCS

PAYS CHARENTAIS

« Domaine de Nancrevant » — 4€ — 15€

ALSACE

AOP Riesling Granit 2018 — 6,50€ — 24€

BOURGOGNE

AOP Côteaux Bourguignon
Chardonnay — 6€ — 22€

AOP Chablis 2018 — 28€

LOIRE

Menetou Salon «Domaine
Champarlan Blanc 2018 » — 6€ — 22€

BORDEAUX

Château La Gamaye
Terres Blanches — 4€ — 15€

SUD-OUEST

AOP Bergerac 2017 — 4,50€ — 18€

MOELLEUX

AOP Jurancon
Pas de Deux — 5,50€ — 22€

BULLES

AOP Champagne
Tradition Brut — 7,50€ — 45€

AOP Vouvray Fines Bulle — 5€ — 22€

