

## LES ENTRÉES

- Capuccino de butternut servi au pichet sur son bol garni ————— 7€
- Huîtres chaudes sur fondue de poireaux et beurre d'ail ————— 8€
- Raviolis "maison" aux cèpes et sa crème de mascarpone au basilic ————— 7,50€
- Déllice de moëlle à l'ail noir ————— 7€
- Cabecou du fermier charentais au Magret fumé et fruit du moment ————— 7€
- Foie Gras mi-cuit de canard maison au pineau et chutney de saison ————— 13€ (menu + 3€)

## LES PLATS

- Déclinaison de lièvre et potimarron façon crumble ————— 18€
- Chaudrée de poissons, coquillages et crustacés ————— 17€
- Truite de Saint Cesaire en filet, purée de céleri, légumes croquants et sauce aux pignons ————— 16€
- Pièce de bœuf, sauce au poivre du chef, camembert fondu et frites maison ————— 23€ (menu + 3€)
- Parmentier de canard gourmand, roquette et parmesan ————— 15€
- Rösti burger sauce secrète ————— 16€

## LES DESSERTS

- Profiteroles vanille et noisette pralinee, fondue de chocolat ————— 8€
- Ananas Rôti et confiture de lait, tuile croquante aux noisettes ————— 7€
- Baba au vieux rhum arrangé et chantilly aux agrumes ————— 8€
- Tarte au citron meringuée ————— 6,50€
- Ganache au chocolat et crème anglaise au safran de Fontcouverte ————— 7,50€
- 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€ — 17€

Côtes de Blaye AOP  
« Folie Rouge » ————— 4,50€ — 17€

Montagne Saint Emilion AOP  
« Château Piron » 2011 ————— 5,50€ — 21€

Medoc AOP « Les Hauts  
de Tousquiron » 2014 ————— 6€ — 23€

Canon Fronsac AOP  
« château Roulet » 2011 ————— 27€

Lalande de Pomerol AOP  
« Terrasses de Bellegrave » ————— 27€

#### SUD-OUEST

Côtes du Roussillon AOP  
« Dialogue Rouge » ————— 5€ — 19€

Corbières AOP  
« Ocellus Rouge 2018 » ————— 6,50€ — 23€

Cahors AOP  
« château de Hauterive » ————— 5€ — 19€

#### CÔTES DU RHONE

« Vieilles Vignes 2018 »  
La Guinrandy BIO ————— 5€ — 16€

Cairanne AOP 2017 ————— 22€

Vacqueyras AOP 2015 ————— 27€

Chateauneuf du Pape  
« Les Baptaurels 2012 » ————— 47€

#### BOURGOGNE

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

#### LOIRE

Menetou Salon AOP  
« Domaine Champarlan 2018 » — 6,50€ — 24€

### ROSÉ

AOP Côtes du Luberon  
« Domaine la Garelle » ————— 5,0€ — 21€

Corse IGP San pieru ————— 4,50€ — 18€

### BLANCS

#### ALSACE

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

#### BOURGOGNE

AOP Côteaux Bourguignon  
Chardonnay ————— 6€ — 22€

AOP Chablis 2018 ————— 29€

#### LOIRE

Menetou Salon «Domaine  
Champarlan Blanc 2018 » ————— 6,50€ — 24€

#### BORDEAUX

Château La Gamaye  
Terres Blanches ————— 4€ — 15€

#### SUD-OUEST

AOP Bergerac 2017 ————— 4,50€ — 18€

#### MOELLEUX

AOP Jurançon  
Pas de Deux ————— 6€ — 23€

### BULLES

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

AOP Vouvray Fines Bulle ————— 5€ — 24€

