



## La carte d'été (Juillet/ Août)

\* Servi le lundi et le dimanche soir,  
et uniquement pour le déjeuner du mardi au vendredi

**La salade de nos côtes 12 € (petite) / 22 € (grande)**

*Soupiens marinés, Haddock, Ventrèche de thon*

**Tartare de bœuf 22 €**

*De race Salers coupé au couteau, assaisonné à l'huile de colza grillé et piquillos,  
avocat mariné et jaune d'oeuf parfait*

**Traditionnelle soupe de poisson 10 €**

**Les cagouilles charentaises en persillade**

x 6 : 10 € // x 12 : 19€

**Mezze Libanais 15 €**

*Falafel, Houmous, Moutabal, Salade fatouche, Tzatziki*

**La tomate 8 €**

*En gaspacho, huile d'olive et croûtons*

\*\*\*\*\*

**Carré de cochon des montagnes grillé au feu de bois 23 €**

**Filet de bar de ligne rôti aux aromates 28 €**

**Lieu noir rissolé Façon tajine 22 €**

**La côte de bœuf maturée 30 jours 59 €/ personne**

*De race Aubrac, grillée au feu de bois, pommes de terre de l'île de Ré à la fleur de sel,  
salade estivale, sauce Marchand de vin(1 kg pour 2 personnes)*

**Le burger de l'Yeuse 24 €**

*Steak de boeuf de race Salers, fine tranche de lard de Colonata, véritable Cheddar de  
Cheddar Gorge et ses condiments*

## Pour finir en douceur

**Abricot confit au miel en tartelette 8 €**

**Sélection de sorbets 8 €**

**Panna cotta à la fraise 8 €**

**Le crumble de fruits du verger 8 €**

**Sous réserve de modification selon les produits du marché**