



CARTE





APÉRITIFS

<i>Ricard</i>	3,00€
<i>Lillet : Rouge, Blanc</i>	4,00€
<i>Pineau des Charentes : Rouge, Blanc</i>	4,50€
<i>Porto : Rouge</i>	6,50€
<i>Suze</i>	4,50€
<i>Martini : Blanc, Rouge, Dry</i>	4,50€
<i>Campari</i>	4,50€
<i>Kir (cassis, mûre, pêche, framboise)</i>	6,00€
<i>Kir Royal (cassis, mûre, pêche, framboise)</i>	10,50€
<i>Coupe de Champagne Cattier</i>	14,00€
<i>Coupe de Prosecco</i>	5,00€
<i>Ti-punch</i>	8,00€

BIÈRES PRESSIONS

25 cl 33 cl 50 cl

<i>La Folie Douce, Blonde Artisanale 5 % vol.</i>	3,50€	6,50€
<i>Brin de Folie, Blonde Artisanale supérieure 6,5% vol.</i>	4,00€	7,50€
<i>P.I.P (brune, rousse, blanche)</i>		6,00€
<i>Supplément Picon : 1,50€.</i>		



SOFTS

<i>Coca-cola et Coca cola Zéro 33 cl</i>	4,00€
<i>Orangina 33cl</i>	4,00€
<i>Perrier</i>	4,00€
<i>Cacolac 25 cl</i>	4,00€
<i>Jus de fruit Jean Louis Bissardon 25 cl (abricot, pomme, ananas, poire, orange, tomate, pamplemousse)</i>	4,00€
<i>Schweppes / Schweppes agrumes 33cl</i>	4,00€
<i>Oasis tropical</i>	4,00€
<i>Limonade</i>	3,50€
<i>Diabolo (grenadine, menthe, pêche, citron, fraise)</i>	4,00€
<i>Jus de fruits pressés (Orange, Citron)</i>	4,00€
<i>Ice tea pêche 25 cl</i>	4,00€
<i>Sirop à l'eau (grenadine, menthe, pêche, citron, fraise)</i>	2,00€
<i>Pulco</i>	2,00€

PETITS DÉJEUNERS

BOISSON CHAUDE AU CHOIX:

Chocolat chaud, café, décaféiné, thés variés, lait chaud ou froid

BOISSON FROIDE AU CHOIX :

Jus d'orange, jus de pamplemousse ou jus de fruits pressés du jour

SÉLECTION DE MINI-VIENNOISERIES :

Croissants, pains au chocolat et pains aux raisins

PLATS CHAUDS:

Oeufs brouillés, au plat, à la coque ou omelette

FORMULE À 8,50€

BRUNCH DU DIMANCHE

BUFFET À VOLONTÉ

Brunch pour les enfants de moins de 12 ans : 12€

Plus de détails sur notre menu



**Brunch accompagné
d'un spectacle**





FORMULE MIDI

PLAT DU JOUR

12.50€

PLAT DU JOUR + CAFÉ MIGNARDISES

16€



FORMULE ENFANT

DEMI-PORTION SUR LE CHOIX DE LA CARTE

FORMULE SOIR

DÎNER SPECTACLE

50€

SPECTACLE TAPAS

35€



SUIVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX



TAPAS

<i>Planche de charcuterie</i>	<i>grande 15€</i> <i>petite 8€</i>
<i>Planche de fromage</i>	12€
<i>Planche mixte</i>	13€
<i>Brochettes de crevettes et chorizo, sauce piquante</i>	9€
<i>Jambon à la truffe, gressins à l'huile d'olive</i>	9€
<i>Croquettes au jambon ibérique</i>	6€
<i>Tortilla de pommes de terre, courgettes et olives, sauce Romesco</i>	6€
<i>Crème brûlée tomates, poivrons et fenouil</i>	6€
<i>Samoussa de volaille à l'Asiatique</i>	5€
<i>Tartine au saumon fumé, mozzarella et pistou</i>	5€
<i>Salade « périgourdine »</i>	<i>grande 13€</i> <i>petite 8€</i>

NOTRE CHEF CHRISTOPHE CAPPI,

honorifié par le prix de la Fondation Européenne et par le Conseil de la Gastronomie, de la Viticulture et du Tourisme, gratifié par de nombreux guides (Michelin 3 fourchettes, Champérad, Routard...) vous propose une cuisine bistro et créative, faite maison avec des produits frais. La carte sera modifiée au gré des saisons. Bonne dégustation !






**Maître
Restaurateur**





CARTE

ENTRÉES

-  *Tartelette courgettes, Ricotta et Pecorino, Salade de lentilles* 14€
-  *Risotto à l'encre, seiches, gambas et palourde et jus de curcuma* 15€
-  *Salade de Pommes vertes, chèvre Sainte-Maure, champignons et grenade* 12€

PLATS

-  *Gratin crémeux de Poireaux, chèvre frais et boulgour, mesclun de salade* 16€
-  *Lotte rôtie sur son tartare de légumes, coquillages au citron et à la coriandre* 24€
- Carré d'Agneau en croûte d'herbes, artichauts poivrade et aromates* 25€

DESSERTS

- Fondant « chocolat caramel », compote de mangue et son sorbet assorti* 11€
- Délice mandarine, pistache sur sablé breton* 10€
- Ananas rôti et crémeux Pina colada, crème glacée rhum/raisin* 10€
- Café gourmand* 7€

Plats végétariens 

Plats sans gluten 