

LES SAVEURS DU MONDE

RESTAURANT - PIZZERIA

PRODUITS LOCAUX

DÉCOUVREZ L'ITALIE



Je vous propose ma salade de chèvre chaud et mon mille-feuille de tomate au chèvre.

Jérôme Rivasseau

Producteur de fromage de chèvre à la ferme Le Guigne à Venmes (17)

Les saveurs du monde



Nous vous conseillons notre délicieux fromage blanc



Magalie et Bruno Gauthier

Producteurs de fromage

à La Chapelle des Pats (17)

Primi piatti

- Carpaccio de saumon écossais à l'aneth et huile d'olive € 12,90
- Toast Saumon écossais € 9,80
- Ricotta, avocat, œuf poché

Pizza maison

- Margarita** € 10,70
Tomate, mozzarella
- Reine** € 12,40
Tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, olives, origan
- Quatre fromages** € 15,40
Tomate, chèvre fermier*, reblochon, bleu, mozzarella, origan
- Calzone** € 14,60
Tomate, jambon blanc, mozzarella, œuf, olive, origan
- Burger** € 15,40
Tomate, bœuf haché**, oignon, cheddar, cornichons, sauce burger, mozzarella
- Salmon** € 15,90
Crème fraîche, saumon écossais frais, emmental, origan
- Landaise** € 19,30
Crème fraîche, magret, pomme de terre, champignons, mozzarella, fole gras de M. Morille, origan
- Compagnarde** € 13,40
Crème fraîche, pommes de terre, lardons, oignons, mozzarella, œuf
- Pépé** € 14,30
Crème fraîche, jambon blanc, chèvre fermier* miel, mozzarella, origan

- Saveurs du monde** € 12,90
Tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, olives, origan, œuf

- Entrée italienne ? Plat américain ? Dessert français ? C'est possible !**



VOUS POUVEZ MÉLANGER LES MENUS

- Bol de salade** : 2,50 € (pour accompagner votre pizza)
- Pot de frites** : 3,00 €

(*): Chèvre fermier de la ferme «Le Guigne» à Venmes (17).
(**): Élevage de Monsieur Roland à Saintes (17).
- Supplément œuf : 1€

ORIGINE VIANDES: VOIR ARDOISE AU COMPTOIR
ORIGINE SALADE: LA ROSÉE DES CHAMPS

PETIT PASSAGE EN

FRANCE



Nous vous conseillons nos magrets de canards, élevés à base d'une alimentation 100% naturelle.



Jean-Robert et Philippe Morille

Éleveur de canards à la ferme de la Berthomière à Augé (79)

Je vous conseille ma tarte et mon camarais.



Mickaël Ouvrad

Producteur de fromage au Gaec des Roches à Marans (17)

Notre cuisine est faite maison et à la minute. Cela demande un peu de temps... Le midi, pour ceux qui sont pressés, nous vous conseillons le menu du jour.

Notre pain est fabriqué artisanalement par la boulangerie Boulester de Saintes.

Les entrées

- Œufs mayonnaise maison € 8,30
- Salade de chèvre chaud € 11,40
- Salade, tartines, chèvre frais de la Ferme Le Guigne, tranches de lard grillés
- Salade de chèvre chaud végé € 10,50
- Salade, tartines, chèvre frais de la Ferme Le Guigne
- Salade périgourdine € 16,90
- Salade, tranches de géiers confits dans la graisse magrets de canard, tomate, œuf, vin boisé

Le bœuf

- Faux-filet français 180g € 15,80
- Bavette aloyau 180g échalottes € 19,50
- La belle entrecôte française 350g € 26,40
- La belle entrecôte française 350g € 27,80
- Sauce aux morilles
- La très belle « côte de bœuf française » 2 kg (sur réservation la veille ou minimum) € 120,00

Accompagnement

- Frites
- Pâtes
- Riz
- Haricots verts
- Salade

saucés au choix

- béarnaise
- mayo maison
- poivre
- raquefort
- échalote
- barbecue
- coleslaw

- Sauce supplémentaire € 0,50
- Steak tartare de M. Roland 150g € 14,60
Préparé cru ou poêlé, ou à préparer
- Steak tartare de M. Roland 250g € 19,40
Préparé cru ou poêlé, ou à préparer



Le meilleur steak tartare de Saintes !

Élevage de race limousine de la ferme de M. Roland à Saintes.

PLATS «FAT MAISON» PLATS VÉGÉTARIEN

DÉTOUR VERS L'AMÉRIQUE



Guillaume Chaval

Éleveur traditionnel de poulets en plein air à Chevanceaux (17)



Gabriel Botton

Yannick Roland

Éleveurs de bovins de race limousine et de cochon à la ferme au Fagnard à Saintes (17)



Nous vous conseillons nos steaks tartares, les burgers de grandes qualités, nos savoureuses escalopes de porc et nos escalopes de veau.

Goutez la salade caesar et l'escalope de poulet à la crème !



Starter

- Salade Caesar au poulet grillé € 15,90
- Salade, poulet grillé (150g), tomate, parmesan.
- Croûtons ailés, sauce caesar
- Supplément œuf poché € 0,50
- Supplément lard € 0,30
- Salade Californie € 17,90
- Salade, saumon, avocat, tomates cerises, crevettes marinées, foasts, sauce cocktail

- Mountain cheese burger de M. Roland € 23,90
400 g de viande de bœuf sur 4 étages
- Burger végétarien € 14,50
100 g de steak à l'ipoute, salade, tomate, oignons, pain (fromage) aux graines de sésame sans trace animale, haricots verts



Une des meilleures de la région !



Big mountain cheese burger de M. Roland € 33,50
700 g de viande de bœuf sur 7 étages !!! Pour les très gros faims, pour une personne !

Main course

- Steak haché de M. Roland € 9,40
150 g // Supplément œuf : 1 €
- Cheese burger de M. Roland € 14,90
150 g de viande de bœuf, deux tranches de pain brioche bun's, salade, tomate, cornichon, oignons, cheddar
- Double cheese burger de M. Roland € 19,20
300 g de viande de bœuf, deux tranches de pain américain brioche bun's, salade, tomate, cornichon, oignons, cheddar
- Cheese burger de M. Roland € 15,20
et sa tranche de lard
- Cheese burger savoyard de M. Roland € 15,70
150 g de viande de bœuf, deux tranches de pain brioche bun's, salade, tomate, cornichon, oignons, tranche de lard, reblochon AOP
- Cheese burger de M. Roland € 20,60
et sa tranche de fole gras poêlée
- de canard de M. Morille (17)
Sauce Pineau des Charentes



Entrée française ? Plat mexicain ? Dessert américain ? C'est possible !

VOUS POUVEZ MÉLANGER LES MENUS

Menu français € 24,90
entrée plat dessert

MARDI: PROVENANT DE L'ÉLEVAGE DE LA FERME ROLAND À SAINTES

Les saveurs du monde



Menu US

entrée plat dessert € 24,90

Starter
Salade Caesar au poulet de Guillaume Chaval

Main course
Cheese burger de M. Roland
Élevage de race limousine à Saintes

Dessert
Sunday caramel beurre salé ou chocolat

ou Coupe de glace
2 boules et chantilly
Glaces de la pâtisserie Victor Boulester à Saintes (17)

DÉCOUVERTE DU MEXIQUE



Notre pain est fabriqué artisanalement par la boulangerie Boulestier de Saintes.



Menu mexicain

entrée plat dessert 24€

Entradas

- Millefeuille de tomate, chèvre 9,00 €
Tomate et jambon de pays
- Guacamole (éisman) et nachos 9,00 €
Gratinés à l'emmental



Especialidades

- Fajitas royales 19,70 €
Blancs de volaille marinés, légumes servis dans un poëlon, tortillas de blé chaudes, assiette de maïs, tomate, salade, oignon, guacamole (éisman), cole slow
- Fajitas royales végété 17,20 €
Haricots verts, légumes servis dans un poëlon, tortillas de blé chaudes, assiette de maïs, tomate, salade, oignon, guacamole (éisman), cole slow



- Chili con carne maison, riz 13,80 €
À BASE DE VIANDE DE RACE LIMOUSINE

Entrée américaine ?
Plat mexicain ?
Dessert français ?
C'est possible !

VOUS POUVEZ MÉLANGER LES MENUS

Menu ENFANT 10 ANS MAXIMUM

9,80 €

- Steak haché**
de la ferme de M. Roland
bœuf de race limousine à Saintes
Frites, ketchup et mayo maison
- Cheese burger**
de la ferme de M. Roland
bœuf de race limousine à Saintes
Frites, ketchup et mayo maison
- Nuggets de poulet**
de Guillaume Chavat
Frites, ketchup et mayo maison
- Coupe 1 boule**
Glacés de la pâtisserie Victor Boulestier Saintes (17), chantilly, smarties
- Fromage blanc**
de Pot d'vache - à la Chapelle-des-Pots (17)
Sucre et Coulis de fruits rouges

SE DÉSALTÉRER

- Kir 10 cl Cassis / mûre / framboise / pêche 3,90 €
- Martini 4 cl Rouge / blanc 4,80 €
- Americano 6 cl 6,40 €
- Pineau des Charentes 6 cl Blanc / rouge 4,80 €
- Ricard / Berger 2 cl 3,90 €
- Parroquet (Ricard + sirop de menthe) 4,20 €
- Mauresque (Ricard + sirop d'orange) 4,20 €
- Tomate (Ricard + sirop grenadine) 4,20 €
- Whisky (Ballantines) 4 cl 6,80 €
- Whisky charentais (Coperies) 4 cl 8,50 €
Produit à Saint-Sauvant (17)
- Whisky Jack Daniel's 4 cl 7,90 €
avec accompagnement
- Whisky Chivas (12 ans) 4 cl 8,50 €
avec accompagnement
- Vodka (Absolut) 4 cl 6,80 €
- Gin charentais (G'vine) 4 cl 8,00 €
Produit à Cognac (16)
- Cognac (Nata) 4 cl 6,80 €
- Cognac (Hennessy VS) 4 cl 8,50 €
- Rhum Havana 3 ans 4 cl 6,80 €
- Rhum Diplomatico reserva 4 cl 9,00 €
réserva exclusive
- Rhum Bumbu 4 cl 9,00 €
- Coupe de Champagne 10 cl 8,80 €
Champagne Jacquart
- Kir royal 10 cl (parfum idem kir) 9,40 €

LES BIÈRES

- Heineken 2,80 € / 3,90 € / 7,20 €
- Affligem 3,50 € / 4,80 € / 8,50 €
- Monaco 25 cl 4,50 € / 8,20 €
- Panaché 25 cl 3,90 €
- Desperados 33 cl 6,80 €
- Boc 17 33 cl 6,30 €
- Bière charentaise de Port l'Abbé (17)
Blanche, blonde, ambrée ou triple (9°)
- Supplément sirop 0,40 €
- Supplément Picon 0,50 €

SANS ALCOOL

- Sirop à l'eau 2,50 €
- Diabolo 3,40 €
- Ice Tea 25 cl 3,90 €
- Jus de fruits Granini 25 cl 3,90 €
Ananas / Orange / Pomme / Abricot / Tomate
- Perrin 33 cl / Orangina 25 cl 3,90 €
- Coca Cola / Coca Zéro 33 cl 3,90 €
- Heineken - sans alcool - 25 cl 3,90 €
- Red Bull 25 cl 4,30 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

- Bora Bora 5,90 €
Orange / ananas / abricot / sirop de grenadine
- Virgin Mojito 6,80 €
Feuilles de menthe, citron vert, sirop de mojito
Perrin, glace pilée
- Virgin Piña Colada 6,80 €
Sirop de rhum, purée lait de coco, jus d'ananas

LES EAUX MINÉRALES

- Abatilles plate 50 cl 4,50 € / 100 cl 5,50 €
- Abatilles pétillante 50 cl 4,50 € / 100 cl 5,50 €
- San Pellegrino 50 cl 4,30 € / 100 cl 5,50 €
- Chateldon 70 cl 6,70 €



Victor Boulestier

Pâtisserie à Saintes depuis 1962



LES PARFUMS DE GLACE

Crème glacée (parfum au choix) : vanille, chocolat, café, menthe/chocolat, caramel/baume soûlé, rhum/raisin, pistache, pâte à tartiner
Sorbet (parfum au choix) : fraise, framboise, cassis, mangue, citron vert, coco, passion, banane

COCKTAILS AVEC ALCOOL

- Mojito cubain 8,20 €
Rhum Havana 3 ans, menthe, sucre roux, citron vert, Perrin
- Piña colada maison 8,20 €
Rhum Havana, ananas, purée de coco
- Cocktail charentais 7,50 €
Cognac, Pineau, jus d'orange, grenadine
- Punch planteur 7,50 €
Rhum, sucre de canne, jus d'orange, ananas, abricot
- Titosi 7,50 €
Vodka, cointreau, jus d'orange, sirop de grenadine

Notre spécialité LE MOJITO
Rhum Havana 3 ans
Cassonade
Feuilles de menthe
Citron vert
Perrin
Glace pilée
8€20

LES BOISSONS CHAUDES

- Café expresso, déca 1,90 €
- Noisette 2,00 €
- Café gourmand 7,90 €
- Thé gourmand 8,70 €
- Café viennois café, chantilly, chocolat 5,40 €
- Grand café ou chocolat chaud 3,80 €
- Irish coffee ou French coffee 8,90 €
Café, whisky ou Cognac 4 cl, sucre de canne, chantilly
- Thé 3,90 €
Nature / Menthe / Fruits rouges / Citron / Caramel / Earl grey
Infusion thé ou verveine 3,90 €
- Nespresso 2,90 €

LES DIGESTIFS

- Cognac 4 cl Nata 6,80 €
- Cognac 4 cl Hennessy VS 8,50 €
- Sève Feu de joie 4 cl 6,50 €
Liquide aux amandes, produit à Matha (17)
- Crème Cognac Caramel fleur de sel 6,50 €
Valeur fiscale 4 cl, produit à Chermignac (17)
- Get 27/31 4 cl 6,50 €
- Rhum Diplomatico reserva 4 cl 9,00 €
réserva exclusive
- Rhum Bumbu 4 cl 9,00 €

Les DESSERTS

- Les belles profiteroles maison NOUVEAU 8,90 €
- Carpaccio d'ananas NOUVEAU 7,90 €
Sorbet piña colada maison
- La délicieuse crème brûlée maison 6,70 €
- Le gros macaron maison 7,90 €
Macaron chocolat framboise et sa boule de glace
- Baba au rhum Sorbet piña colada maison 7,40 €
- Tiramisu du moment 6,70 €
- Panna cotta coulis de fruits du moment 6,30 €
- Mousse au chocolat 6,30 €
- Moeilleurs mi-cul au chocolat coulant 7,50 €
- Café gourmand Composition du moment 7,90 €
- Thé gourmand Composition du moment 8,70 €
- Irish Coffee ou French Coffee 8,90 €
Café, whisky ou Cognac (4cl), sucre de canne, chantilly
- Fromage blanc 6,50 €
de Pot d'vache La Chapelle-des-Pots (17). Sucre et coulis de fruits rouges
- Assiette de fromages 7,90 €
de Mickael Ouyard de Moras (17)

Les COUPES GLACÉES de Victor Boulestier

- Coupe de glace (voir parfums ci-dessus)
Une boule 2,50 €
Deux boules 4,00 €
Trois boules 6,00 €
Supplément chantilly 0,90 €
- Sunday chocolat ou caramel 8,50 €
Glace vanille, coulis chocolat ou caramel/baume soûlé, coulis/feuilles grillées, chantilly
- Coupe Kinder Bueno 8,90 €
Glace vanille/chocolat, sauce chocolat, cacahuètes, macarons de Kinder Bueno, chantilly
- Dame Blanche 7,00 €
Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly
- Dame Blanche croquante 7,50 €
Glace vanille, macarons, coulis de chocolat, chantilly
- Chocolat au café liegeois 7,50 €
Glace chocolat au café, vanille, coulis de chocolat au café, chantilly
- Coupe Iceberg 7,90 €
Glace menthe chocolat Get 27 (3cl), chantilly
- Coupe Colonel 7,50 €
Deux boules de glace citron, vodka (3cl)

La CAVE

LES VITICULTEURS DU MOIS

	75 cl	50 cl	37,5 cl	15 cl (le verre)
ROUGE				
VILLANOVA Vin local charentais Domaine Lionel GARDAT - COZES (17) 2022 « Frais, riche et fruité »	21 €			3,80 €
CÔTE DE BOURG AOC Hippier de Barbe 2020 - « Équilibré »	23 €			4,80 €
CÔTE DE BOURG AOC Château de Barbe 2019			13 €	
MEDOC ou artisan « Riche et tangue » Château HAUT COULMEY 2020	25 €			
PIUSSEGUIN SAINT-ÉMILION (HVE) Château DUBARD Bel-Air 2020 - « Corse »	33 €	20 € (2016)	16 € (2018)	
PAULLAC Baron NATHANIEL 2018 - « Riche et tangue »	52 €			
MERCUREY Albert Bichot - « Bourgogne Soignée »	42 €	21 €		
MAREUIL FIEF VENDÉEN (HVE) Domaine de Pierre Folle 2021 - « S »	23 €	12 €		
SAUMUR CHAMPIGNY (HVE) 2020 - « Frais et fruité »	20 €	15 € (2018)	12 € (2020)	
VIN ITALIEN				
CHIANTI rouge	20 €			
LAMBRUSCO (rouge ou rosé) « Frais »	15 €			
VIN MEXICAIN				
Demander la sélection du moment	21 €			
VIN CALIFORNIEN				
Demander la sélection du moment	23 €			
ROSÉ				
LE PONTIS - Prélude Vin local charentais Maison des 3 ponts à Pons (17) 2022 - « Demi sec et fruité »	20 €		3,80 €	
PROVENCE - BY OTT 2022 - « Sec et pur fruité » (magnum 180cl)	33 €	23 € (90 cl)	6,50 €	
M DE MINUTY 2023 ST TROPEZ « Doux et fruité »	66 €			
MINUTY PRESTIGE 2023 ST TROPEZ « Frais et mûre »	30 €			
BLANC				
VILLANOVA Vin local charentais Domaine Lionel Gardat à Cozes (17) 2021 - « Sec et soûlé »	21 €		3,80 €	
CHARDONNAY Vin local charentais Joly sable Le Pontis 2021 - « Sec et floral »	21 €		4,80 €	
SANCERRE H.BOURGEOIS La bourgeoise 2016 - « Sec et riche »	37 €	21 € (2022)		
CÔTES DE GASCOGNE La Gascogne 2022 - Alain BRUMONT	25 €		4,50 €	
CHAMPAGNE				
JACQUART BRUT (75 cl) 49 €				
JACQUART BRUT ROSÉ (75 cl) 65 €				
RUINART BRUT (75 cl) 80 €				
MUMM CORDON ROUGE (75 cl) 49 €				
RUINART BLANC DE BLANC (75 cl) 140 €				
Pour les magnums, demandez au service.				

VIN DE PAYS FRANÇAIS
Vin rouge, rosé ou blanc
25 cl 5 €
50 cl 8 €
100 cl 14 €



HVE à l'issu d'une exploitation Horticole Naturel Environnemental