

DÉCOUVERTE DU MEXIQUE



Damien Dieu

Au potager de Damien

Producteur de légumes non traités dans son potager de St-Porchaire (17)

Je vous propose mes légumes en fonction des saisons.



Entradas

- Tartare de tomates et guacamole (eisman).....8,20 €
- Guacamole (eisman) et nachos....8,70 €



Especialidades

- Fajitas royales15,80 €
Blancs de volaille marinés, légumes servis dans un poëlon, tortillas de blé chaudes, assiette de maïs, tomate, salade, oignon, coleslaw, guacamole (eisman)



- Brochette de poulet aux épices9,70 €
poulet fermier de M. Mallet de la ferme de la Touche à Chermignac (17)

- Enchiladas14,60 €
Tortillas de blé garnies de blanc de volaille mariné, guacamole (eisman), crème fraîche, riz mexicain, salade



- Chili con carne maison, riz9,80 €
à base de viande de race limousine de l'élevage de M. Roland à Saintes (17)

Menu mexicain

entrée, plat ou plat, dessert : 17,80€

entrée, plat, dessert : 21,90€

Entrada

Guacamole et nachos

ou

Tartare de tomates et guacamole

Plato

Brochette de poulet aux épices
poulet fermier, ferme de la Touche à Chermignac (17)

ou

Chili con carne

à base de viande de race limousine de l'élevage de M. Roland à Saintes (17)

ou

Fajitas royales maison

Pastre

Baba au rhum

et sa glace piña colada maison

ou

Le gros macaron «maison»
chocolat/framboise et sa boule de glace

ou

Crème brûlée maison

Menu ENFANT !

10 ANS MAXIMUM

Steak haché

de la ferme de M. Roland

éleveur de race limousine à Saintes

Frites, ketchup et mayo maison

ou

Cheese burger

de la ferme de M. Roland

éleveur de race limousine à Saintes

Frites, ketchup et mayo maison

ou

Tagliatelles

à la bolognaise maison

Coupe glacée

chantilly, smarties

ou

Mousse au chocolat maison

ou

Fromage blanc

Ferme de la Nougèrie à St-Georges des Ctx (17)

Sucre et Coullis de fruits rouges

9€50

AVEC UNE SURPRISE

LES APÉRITIFS

- Kir 10 cl3,60 €
Cassis / mûre / framboise / pêche
- Kir royal 10 cl (parfum idem kir)7,20 €
- Martini 4 cl3,60 €
Rouge / blanc
- Pineau des Charentes 6 cl3,60 €
Blanc / rouge
- Ricard / Berger 2 cl3,60 €
- Whisky baby 2 cl3,00 €
- Whisky Clan Campbell 4 cl5,90 €
avec accompagnement
- Whisky Jack Daniel's 4 cl6,20 €
avec accompagnement
- Whisky Chivas (12 ans) 4 cl7,00 €
avec accompagnement
- Malibu, Gin, Vodka, Rhum, Cognac 4 cl avec accompagnement...5,20 €
- Coupe de Champagne 10 cl6,90 €
Champagne Jacquart

LES BIÈRES

- Heineken pression demi 25 cl3,40 €
- Heineken pression pinte 50 cl6,00 €
- Heineken pression Galopin 15 cl2,10 €
- Affligem pression demi 25 cl4,10 €
- Affligem pression pinte 50 cl7,70 €
- Supplément sirop0,30 €
- Panaché 25 cl3,20 €
- Monaco 25 cl3,60 €
- Desperados 33 cl5,80 €

SANS ALCOOL

- Sirop à l'eau2,50 €
- Diabolo2,90 €
- Ice Tea 25 cl3,40 €
- Jus de fruits 20 cl3,40 €
Ananas / Orange / Pomme / Abricot
- Perrier 33 cl3,50 €
- Coca Cola 33 cl3,40 €
- Coca Zéro 33 cl3,50 €
- Orangina 25 cl3,40 €
- Red Bull 25 cl5,70 €
- Heineken « sans alcool » 25 cl3,40 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

- Bora Bora4,00 €
Orange / ananas / abricot / sirop de grenadine
- Virgin Mojito4,90 €
Feuilles de menthe, citron vert, sirop de mojito Perrier, glace pilée
- Virgin Piña Colada4,60 €
Sirop de rhum, glace coco, lait, jus d'ananas

Notre spécialité

LE MOJITO

Rhum Havana 3 ans
Cassonade
Feuilles de menthe
Citron vert
Perrier
Glace pilée

7€20



Planchette apéritif

Grillon charentais
Cornichons

Saucisson du moment
de la ferme de M. Roland à Saintes

Tome de la ferme
de M. Patry à St Georges des Ctx
Olives aux herbes

HEINEKEN PRESSION

Sirop
fraise / citron / passion

3€70



LES DIGESTIFS

- Cognac 4 cl5,00 €
- Champagne Jacquart Coupe 10 cl6,90 €
- Sève Feu de joie 4 cl4,60 €
Liquore aux amandes, produite à Matha (17)
- Get 27/31 4 cl4,60 €
- Baileys 4 cl4,60 €
- Amaretto 4 cl4,60 €
- Marsala 4 cl4,60 €

LES BOISSONS CHAUDES

- Café expresso, déca1,70 €
- Café expresso, déca à partir de 22 h1,90 €
- Café ou thé gourmand5,50 €
- Café viennois café, chantilly, chocolat...3,50 €
- Grand café ou chocolat chaud3,30 €
- Irish coffee7,70 €
Café, whisky 2 cl, sucre de canne, chantilly
- Chocolat Bueno4,30 €
Chocolat chaud, chantilly, bout de Kinder Bueno
- Thé3,30 €
Nature / Menthe / Fruits rouges / Citron / Caramel / Earl grey
- Infusion3,30 €
Tilleul / verveine

LES EAUX MINÉRALES

- Vittel50 cl...3,10 € 100 cl...4,40 €
- Eau de Perrier 50 cl...3,10 € 100 cl...4,40 €
- San Pellegrino 50 cl...3,10 € 100 cl...4,40 €
- Chateldon 70 cl5,20 €

COCKTAILS AVEC ALCOOL

- Mojito cubain7,20 €
Rhum Havana 3 ans, menthe, sucre roux, citron vert, Perrier
- Piña colada maison5,90 €
Rhum St James blanc, ananas, lait de coco
- Cocktail charente océan5,90 €
Cognac, Pineau, jus d'orange, grenadine
- Punch planteur5,90 €
Rhum, sucre de canne, jus d'orange, ananas, abricot
- Tifosi5,90 €
Vodka, cointreau, jus d'orange, sirop de grenadine
- New York5,90 €
Soho, jus d'abricot, jus d'orange, sirop grenadine
- California5,90 €
Malibu, Pisang, jus d'ananas
- Cognac Schweppes/Agrumes5,20 €
- Sangria maison Le verre4,70 €
Le pichet 50 cl : 9,70 € - Le pichet 100 cl : 16,10 €

Marianne Impression - 05 46 76 16 Photographies non contractuelles. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le restaurant

LES SAVEURS DU MONDE

vous invite à voyager...

Manger local : une évidence !

Notre restaurant
« Les Saveurs du monde »
aime les circuits courts
et met en avant les richesses
de ses producteurs locaux.



- Thierry Baty de Loulay (17)
- Sylvie et Lionel Patry de St-Georges des Coteaux (17)
- Yannick Rolland et Gabriel Bolton de Saintes (17)
- Sylvie et Pierre Mallet de Chermignac (17)
- Damien Dieu de Saint-Porchaire (17)

ANNIVERSAIRE, GROUPE, ENTERREMENT DE VIE DE GARÇON OU DE JEUNE FILLE...

FORMULE SPECIALE*

25,90 €

MENU :
Apéro, entrée, plat, dessert, vin, café
Entrée en discothèque.

(*) SIX PERSONNES MINIMUM SAUF SOIRÉE SPÉCIALE



«FAIT MAISON»
CUISINE ÉLABORÉE SUR PLACE
À PARTIR DE PRODUITS FRAIS,
BRUTS OU TRADITIONNELS
DE CUISINE.

DÉCOUVREZ L'ITALIE



Demi
Demi citron
Demi pêche
Demi Monaco
Demi Panaché



Gabriel Botton

Yannick Rolland

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

Nous vous conseillons nos escaloppes de veau de la ferme, de grande qualité

Primi piatti

- Carpaccio de saumon à l'aneth 10,80 €
Huile d'olives
- Salade de pâtes torsadées 8,90 €
Tomates séchées, mozzarella, vinaigrette aux herbes
- salade de saumon fumé 8,60 €
à la crème et au citron

Pizza maison

- Margarita** 7,90 €
Tomate, jambon, mozzarella
- Reine** 9,10 €
Tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, olives, origan
- Quatre fromages** 14,00 €
Tomate, chèvre fermier*, reblochon, bleu, mozzarella, origan
- Calzone** 10,40 €
Tomate, jambon blanc, mozzarella, œuf, olives, origan
- Peppone** 12,00 €
Tomate, bœuf haché**, œuf, oignons, mozzarella, origan
- Burger** 12,00 €
Tomate, bœuf hachée**, oignon, cheddar, cornichons, sauce burger, mozzarella
- Végétarienne** 7,90 €
Tomate, poivrons, mozzarella, origan
- Salmon** 13,80 €
Crème fraîche, saumon frais, emmental, origan
- Paysane** 10,70 €
Tomate, crème fraîche, chèvre fermier*, lardons, champignons, mozzarella, origan
- Landaise** 15,60 €
Crème fraîche, magret, pomme de terre, champignons, mozzarella, foie gras de M. Baty, origan
- Campagnarde** 10,90 €
Crème fraîche, pommes de terre, lardons, oignons, mozzarella, œuf
- Pépé** 12,00 €
Crème fraîche, jambon blanc, chèvre fermier* miel, mozzarella, origan



Bol de salade : 2 €
(pour accompagner votre pizza)

(**) Chèvre fermier du gaec de Kalidaan (16)
(**) Élevage de Monsieur Roland à Saintes (17)
- Supplément œuf : 0,50€

ORIGINE VIANDES : VOIR ARDOISE AU COMPTOIR
ORIGINE SALADE : LA ROSÉE DES CHAMPS
* de Mr ROLLAND

PETIT PASSAGE EN FRANCE



Thierry Baty

Éleveur de canards saintongeais à Loulay (17)

Je vous conseille mon magret de canard et mon escalope de foie gras !

Les entrées

- Œufs mayonnaise maison 5,70 €
- Millefeuille de chèvre*, 7,60 €
tomate et jambon de pays
- Salade de chèvre chaud 8,90 €
Salade, tartines, chèvre frais*, tranches de lard grillés
- Escalope de veau périgourdine 10,80 €
Salade, fricassée de gésiers confits dans la graisse magrets de canard, tomate, œuf, vin boisé
- Escalope de foie gras poêlée 14,50 €
de canard saintongeais de M. Baty sur son pain d'épice sauce pineau des Charentes

Le bœuf

- Faux-filet 180g 11,50 €
- La belle entrecôte 350 g 19,50 €

Accompagnement :

- Frites
- Ratatouille
- Pâtes
- Riz
- Rix mexicain
- Haricots verts
- Salade



entrecôte

- Steak tartare de M. ROLAND 150g 10,90 €
Préparé cru ou poêlé, ou à préparer
- Steak tartare de M. ROLAND 250g 13,90 €
Préparé cru ou poêlé, ou à préparer



non préparé



préparé

Le meilleur steak tartare de Saintes !

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

(**) Chèvre fermier du gaec de Kalidaan (16)

☺ = PLATS «FAIT MAISON»

DÉTOUR VERS L'AMÉRIQUE



Gabriel Botton

Yannick Rolland

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

Nous vous conseillons les steaks tartares et les burgers de grandes qualités ainsi que nos savoureuses escaloppes et côtes de porc.



Sylvie et Pierre Mallet

Éleveurs de poulet fermier à la ferme de la Touche à Chermignac (17)

Goûtez la salade caesar et la brochette de poulet aux épices !

Starter

- Salade Caesar au poulet grillé 14,00 €
Salade, poulet grillé (150g), tomate, parmesan, croûtons aillés, sauce caesar
- poulet fermier de M. Mallet de la ferme de la Touche à Chermignac (17)



salade caesar

Une des meilleurs de la région !



millefeuille de chèvre

Le cochon de la ferme

- La belle escalope de porc (180g) ... 11,90 €
de la ferme de M. Roland à Saintes
Sauce pineau des Charentes

La volaille saintongaise

- Escalope de poulet (150g) 10,50 €
à la crème et champignons
- poulet fermier de M. Mallet de la ferme de la Touche à Chermignac (17)
- Magret de canard saintongeais (300g) 17,30 €
de M. Baty de Loulay (17)

Le poisson

- Pavé de saumon frais grillé (130g) .. 11,50 €
sauce béarnaise
- Poisson du jour

Suggestion du jour : voir ardoise...

Menu français

entrée, plat ou plat, dessert : 17,80€

entrée, plat, dessert : 21,90€

Entrée

- Millefeuille de chèvre et tomate
- ou Œufs mayonnaise maison
- ou Salade chèvre chaud
- ou Entrée du jour

Plat

- Escalope de poulet de la ferme de la Touche à Chermignac
- ou Steak tartare 150g de la ferme de M. Roland à Saintes
- ou Faux-filet 180g
- ou La belle escalope de porc 180g de la ferme de M. Roland à Saintes
- Sauce pineau des Charentes

Dessert

- Mousse au chocolat maison
- ou Assiette de fromages de Lionel Patry
- de la ferme de la Nougérée à Saint Georges des Coteaux (17)
- ou Fromage blanc de Lionel Patry
- accompagnement du moment
- de la ferme de la Nougérée à Saint Georges des Coteaux (17)

MONSIEUR ROLAND
Éleveur de race limousines à Saintes



Mountain cheese burger

☺ VIANDE PROVENANT DE L'ÉLEVAGE DE LA FERME ROLAND À SAINTES

Menu US

entrée, plat ou plat, dessert : 17,80€

w 21,90€

Starter

- Salade Caesar au poulet fermier
- de M. Mallet la ferme de la Touche à Chermignac (17)

Main course

- Cheese burger de M. ROLAND
- éleveur de race limousine à Saintes
- ou La belle côte de porc 250/300g
- de la ferme de M. Roland à Saintes

Dessert

- Sunday caramel beurre salé ou chocolat
- ou Coupe de glace 3 boules et chantilly

Les DESSERTS

- La délicieuse crème brûlée maison ☞5,20 €
- Le gros macaron maison ☞5,20 €
Macaron chocolat framboise et sa boule de glace
- Baba au rhum4,60 €
Glace piña colada maison
- Tiramisu du moment ☞5,20 €
- Panna cotta coulis de fruits du moment ☞5,20 €
- Mousse au chocolat ☞4,10 €
- Moelleux mi-cuit au chocolat coulant5,50 €
- Café ou thé gourmand ☞5,50 €
Composition du moment
- Irish Coffee7,00 €
Café, whisky (2cl), sucre de canne, chantilly
- Fromage blanc5,20 €
de Sylvie et Lionel Patry de la ferme de La Nougerée à St Georges des Coteaux (17). Sucre et coulis de fruits rouges
- Assiette de fromages5,20 €
de Sylvie et Lionel Patry de la ferme de La Nougerée à St Georges des Coteaux (17).



BABA AU RHUM

4 € 60

MOELLEUX CHOCOLAT

5 € 50



CAFÉ GOURMAND

5 € 50



Je vous conseille mes glaces artisanales faites maison !

Victor Boulestier

Pâtisserie à Saintes depuis 1962



Notre spécialité
LE SUNDAY

8 €

- Caramel beurre salé ☞
Glace vanille, caramel beurre salé, cacahuètes, chantilly, coulis
- Chocolat ☞
Glace vanille, chocolat, cacahuètes, chantilly, coulis

Les COUPES GLACÉES de Victor Boulestier

- Coupe de glace (voir parfums ci-dessous)
Deux boules4,00 €
Trois boules6,00 €
Supplément chantilly0,50 €
- Sunday chocolat ou caramel ☞8,00 €
Glace vanille, chocolat ou caramel beurre salé, cacahuètes, chantilly, coulis de chocolat ou caramel
- Coupe Kinder Bueno ☞8,00 €
Glace vanille, chocolat, sauce chocolat, cacahuètes, morceaux de Kinder Bueno, chantilly
- Fraise Melba8,00 €
Glace vanille, fraise, meringue, fraises (selon saison) chantilly, coulis de fruit rouge
- Dame Blanche7,00 €
Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly
- Chocolat ou café liegeois7,50 €
Glace chocolat ou café, vanille, coulis de chocolat, chantilly
- Coupe iceberg7,90 €
Glace menthe chocolat, Get 27 (2cl), chantilly
- Coupe Colonel7,50 €
Deux boules de glace citron, vodka (2cl)

LES PARFUMS DE GLACE

Crème glacée (parfum au choix) :
vanille, chocolat, café, menthe/chocolat, caramel beurre salé, rhum/raisin, pistache, pâte à tartiner

Sorbet (parfum au choix) :
Fraise, framboise, cassis, mangue, citron vert, coco, passion, banane

LE TOIT DE SAINTES

RÉUNIONS - BANQUETS - SÉMINAIRES



1 ROUTE DE ROYAN
17100 SAINTES
Infos : 05 46 97 00 00
sasercol@wanadoo.fr
saintes-vegas.com



Le toit de Saintes du complexe Saintes Vegas est le site idéal en Charente-Maritime pour votre location de salle, réunion, congrès, séminaire, journée formation, banquet, repas d'affaire, repas d'entreprise, cocktail, réception, repas de famille, mariage, buffet, repas d'anniversaire, défilé de mode **de 20 à 300 personnes**.

Le toit de Saintes est, en Charente-Maritime, **la seule salle panoramique de 400m² avec vue sur**

toute la ville de Saintes, modulable à souhait en 1, 2, 3 ou 4 salles toutes équipées (son et vidéo) et climatisées.

La qualité des prestations de l'équipe du *Toit de Saintes*, spécialisée pour une location de salle pour organiser et réussir en Charente-Maritime votre séminaire ou réception, fait de cet établissement **une référence** en Poitou-Charentes.



LE RELAIS DES ROIS

MARIAGES - RÉCEPTIONS - SÉMINAIRES



2, route des Gonds
17100 SAINTES
A10 Sortie 35 5 minutes

05 46 97 00 00

contact@relais-des-rois.com
www.relais-des-rois.com



Le Relais de Rois, château du XVIII^{ème} siècle, grâce à ses atouts exceptionnels, domaine prestigieux et situation géographique (Saintes), est devenu en quelques années **le lieu unique et incontournable en Charente-Maritime pour une location de salle pour un événement privé** (mariage, repas de famille, repas de baptême, communion, vin d'honneur) ou professionnel (réunion, repas d'entreprise, séminaire).