

# LES SAVEURS DU MONDE

## RESTAURANT - PIZZERIA

### PRODUITS LOCAUX



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



### Primi piatti

- Carpaccio de saumon d'ÉMILIE LABATUD à l'aneth et huile d'olives € 11,30
- Toast Saumon € 9,00

Ricotta, avocat, œuf poché, SAUMON FUMÉ d'ÉMILIE LABATUD

### Pizza maison

- **Margarita** € 9,00

Tomate, champignons, mozzarella

- **Reine** € 9,90

Tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, olives, origan

- **Quatre fromages** € 14,70

Tomate, chèvre fermier\*, reblochon, bleu, mozzarella, origan

- **Calzone** € 11,50

Tomate, jambon blanc, mozzarella, œuf, olives, origan

- **Burger** € 13,20

Tomate, bœuf haché\*\*, oignon, cheddar, cornichons, sauce burger, mozzarella

- **Végétarienne** € 9,00

Tomate, poivrons, champignons, tomates fraîches, oignon, coulis de basilic, origan

- **Salmon** € 15,20

Crème fraîche, saumon frais, emmental, origan

- **Landaise** € 15,90

Crème fraîche, magret, pomme de terre, champignons, mozzarella, foie gras de M. Baty, origan

- **Campagnarde** € 12,10

Crème fraîche, pommes de terre, lardons, oignons, mozzarella, œuf

- **Pépé** € 12,90

Crème fraîche, jambon blanc, chèvre fermier\*, miel, mozzarella, origan



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 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

# DÉCOUVREZ L'ITALIE



**Émilie Labatud**  
Poissonnière à Saintes (17)

Je vous conseille mon saumon et mon poisson du jour.

### Secondi piatti

- Escalope de veau DE LA FERME DE M. ROLAND À SAINTES à la milanaise € 16,00
- Escalope de veau panée, tagliatelles sauce napolitaine

- Escalope de veau DE LA FERME DE M. ROLAND À SAINTES à la napolitaine € 16,80
- Escalope de veau panée, jambon blanc, gratinée au fromage, tagliatelles sauce napolitaine

escalope de veau à la napolitaine



### Pasta

- Tagliatelles\* carbonara € 11,50
- Tagliatelles\* au saumon € 12,50

(\*) Tagliatelles « La Pâte Fraîche »

### Le poisson d'Emilie Labatud

Poissonnière à Saintes

- Pavé de saumon frais grillé (130g) .. 13,50 €
- sauce béarnaise

- Poisson du jour voir ardoise

### Menu italien

entrée, plat ou plat, dessert : **17,90€**

entrée, plat, dessert : **21,90€**

#### Primo piatto

Carpaccio de saumon d'Émilie Labatud

ou

Toast saumon d'Émilie Labatud

#### Secondo Piatto

Tagliatelles carbonara

ou Poisson du jour

#### Dolce

Tiramisu maison du moment

ou Panna cotta maison

ou Dessert du jour maison

### 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 € 8,30

- Wrap végétarien € 9,00

Galette de blé, poivrons, légumes, avocat, sauce crème légère

- Salade de chèvre chaud € 9,50

Salade, tartines, chèvre frais\*, tranches de lard grillés

- Salade périgourdine € 12,00

Salade, fricassée de gésiers confits dans la graisse magrets de canard, tomate, œuf, vin boisé

- Escalope de foie gras poêlée € 15,10

de canard saintongeais de M. Baty sur son pain d'épice sauce pineau des Charentes

### Le bœuf

Au choix sauce échalotes, poivre, roquefort ou béarnaise

- Faux-filet 180g € 13,10
- La belle entrecôte 350 g € 21,00

#### Accompagnement :

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



entrecôte

- Steak tartare DE M. ROLAND 150g € 12,50

Préparé cru ou poêlé, ou à préparer

- Steak tartare DE M. ROLAND 250g € 15,30

Préparé cru ou poêlé, ou à préparer

sauce maison au choix

- béarnaise
- mayo maison
- poivre
- roquefort
- échalotte



non préparé



préparé

### Le meilleur steak tartare de Saintes !

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

Supplément sauce : 0,30 €  
(\*) Chèvre fermier du gaec de Kalidaan (16)

☺ = PLATS «FAIT MAISON»



**Sylvie et Lionel Patry**

Producteur de fromage à la ferme de Nougerée à St Georges des Coteaux (17)

Goûtez notre assiette de fromages et notre fromage blanc produits à la ferme.



### Le cochon de la ferme

- La belle escalope de porc (180g) ... 13,50 €

de la ferme de M. Roland à Saintes

Sauce pineau des Charentes

### La volaille saintongaise

- Escalope de poulet (150g) € 12,00

à la crème et champignons

poulet fermier de M. Mallet de la ferme de la Touche à Chermignac (17)

- Magret de canard saintongeais (300g) 18,90 €

de M. Baty de Loulay (17)

### VOUS POUVEZ MÉLANGER LES MENUS

### Menu français

entrée, plat ou plat, dessert : **17,90€**

entrée, plat, dessert : **21,90€**

#### Entrée

- Œufs mayonnaise maison
- ou Wrap végétarien
- ou Salade chèvre chaud, lard grillé
- 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 Ferme de la Nougerée à Saint Georges des Coteaux (17)
- ou Fromage blanc de Lionel Patry accompagnement du moment Ferme de la Nougerée à Saint Georges des Coteaux (17)

### 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)



**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 !

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

### Starter

- Salade Caesar au poulet grillé € 14,70

Salade, poulet grillé (150g), tomate, parmesan, croûtons aillés, sauce caesar

poulet fermier de M. Mallet de la ferme de la Touche à Chermignac (17)

Supplément œuf poché..... 0,50 €

Supplément lard..... 0,30 €

salade caesar



Une des meilleurs de la région !

### Main course

- Steak haché DE M. ROLAND € 8,70

150 g // Supplément œuf : 0,50 €

- Cheese burger DE M. ROLAND € 12,90

120 g de viande de bœuf limousin, deux tranches de pain brioché bun's, salade, tomate, cornichon, cheddar

- Double cheese burger DE M. ROLAND € 15,50

240 g de viande de bœuf limousin, deux tranches de pain américain brioché bun's, salade, tomate, cornichon, cheddar

et sa tranche de foie gras poêlée..... 18,50 €

de canard saintongeais de M. Baty de Loulay (17)

Sauce Pineau des Charentes

- Cheese burger DE M. ROLAND € 13,20

et sa tranche de lard..... 13,20 €

- Cheese burger DE M. ROLAND € 13,20

et sa tranche de foie gras poêlée..... 18,50 €

de canard saintongeais de M. Baty de Loulay (17)

Sauce Pineau des Charentes

- Mountain cheese burger DE M. ROLAND € 19,90

320 g de viande de bœuf sur 4 étages..... 19,90 €

- Burger végétarien € 10,50

100 g de steak de soja, salade, tomate, oignons, pain (harry's) aux graines de sésame sans trace animale, haricots verts

Mountain cheese burger



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

**VOUS POUVEZ MÉLANGER LES MENUS**

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



Le plus grand burger de la région !

- Big mountain cheese burger DE M. ROLAND € 28,50

560 g de viande de bœuf sur 7 étages !!!..... 28,50 €

Pour les très grosses faims !

### Menu US

entrée, plat ou plat, dessert : **17,90€**

entrée, plat, dessert : **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

#### 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



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.

## Menu mexicain

entrée, plat ou plat, dessert : 17,90€

entrée, plat, dessert : 21,90€

### Entrada

Pavé de quinoa aux légumes

### Plato

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

ou

Fajitas royales maison

### Postre

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

## Entradas

- Pavé de quinoa aux légumes 9,00 €  
Quinoa, guacamole, poivrons, maïs, tomates séchées, popcorn

- Guacamole (eisman) et nachos...9,00 €

Pavé de quinoa



## Especialidades

- Fajitas royales 16,90 €  
Blancs de volaille marinés, légumes servis dans un poêlon, tortillas de blé chaudes, assiette de maïs, tomate, salade, oignon, guacamole (eisman)



Fajitas

- Enchiladas 16,30 €  
Tortillas de blé garnies de blanc de volaille mariné, guacamole (eisman), crème fraîche, riz mexicain, salade

enchiladas



Chili con carne maison, riz 11,90 €  
à base de viande de race limousine de l'élevage de M. Roland à Saintes (17)

Entrée mexicaine ? Plat italien ? C'est possible !  
**VOUS POUVEZ MÉLANGER LES MENUS**

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

## SE DÉSALTÉRER

- Kir 10 cl ..... 3,00 €  
Cassis / mûre / framboise / pêche
- Kir royal 10 cl (parfum idem kir) ..... 8,00 €
- Martini 4 cl ..... 4,90 €  
Rouge / blanc
- Pineau des Charentes 6 cl ..... 3,00 €  
Blanc / rouge
- Ricard / Berger 2 cl ..... 3,00 €
- Whisky / Vodka / Rhum / Cognac 4 cl ..... 5,90 €  
avec accompagnement
- Whisky Jack Daniel's 4 cl ..... 6,20 €  
avec accompagnement
- Whisky Chivas (12 ans) 4 cl ..... 7,00 €  
avec accompagnement
- Americano 6 cl ..... 7,00 €
- Coupe de Champagne 10 cl ..... 8,00 €  
Champagne Jacquart

## LES BIÈRES

- Heineken ..... 3,40 € / 6,00 €  
Demi 25 cl / Pinte 50 cl
- Affligem ..... 4,10 € / 7,70 €
- Panaché 25 cl ..... 3,20 €
- Monaco 25 cl ..... 3,60 €
- Supplément sirop ..... 0,30 €
- Desperados 33 cl ..... 5,80 €
- Boc 17 33 cl ..... 5,80 €  
Bière charentaise de Pont l'Abbé (17)  
Blanche, blonde, ambrée ou triple (9°)

## SANS ALCOOL

- Sirop à l'eau ..... 2,50 €
- Diabolo ..... 2,90 €
- Ice Tea 25 cl ..... 3,40 €
- Jus de fruits 20 cl ..... 3,40 €  
Ananas / Orange / Pomme / Abricot / Tomate
- Perrier 33 cl / Orangina 25 cl ..... 3,50 €
- Coca Cola / Coca Zéro 33 cl ..... 3,50 €
- Heineken « sans alcool » 25 cl ..... 3,40 €

## COCKTAILS SANS ALCOOL

- Bora Bora ..... 4,20 €  
Orange / ananas / abricot / sirop de grenadine
- Virgin Mojito ..... 5,50 €  
Feuilles de menthe, citron vert, sirop de mojito Perrier, glace pilée
- Virgin Piña Colada ..... 5,50 €  
Sirop de rhum, glace coco, lait, jus d'ananas

## LES EAUX MINÉRALES

- Vittel ..... 50 cl ... 3,50 € / 100 cl ..... 4,80 €
- Eau de Perrier 50 cl ... 3,50 € / 100 cl ..... 4,80 €
- San Pellegrino 50 cl ... 3,50 € / 100 cl ..... 4,80 €
- Chateldon 70 cl ..... 5,50 €



### Planchette apéritive

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

9€50



Victor Boulestier

Pâtisserie à Saintes depuis 1962

Je vous conseille mes glaces artisanales faites maison !

## Les DESSERTS

- La délicieuse crème brûlée maison 5,20 €
- Le gros macaron maison 6,70 €  
Macaron chocolat framboise et sa boule de glace
- Baba au rhum ..... 6,70 €  
Glace piña colada maison
- Tiramisu du moment ..... 5,20 €
- Panna cotta coulis de fruits du moment 5,20 €
- Mousse au chocolat ..... 4,80 €
- Moelleux mi-cuit au chocolat coulant ..... 6,70 €
- Café ou thé gourmand ..... 6,70 €  
Composition du moment
- Irish Coffee ..... 8,00 €  
Café, whisky (2cl), sucre de canne, chantilly
- Fromage blanc ..... 5,20 €  
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 fromages ..... 5,20 €  
de Sylvie et Lionel Patry de la ferme de La Nougerée à St Georges des Coteaux (17).



## Les COUPES GLACÉES de Victor Boulestier

- Coupe de glace (voir parfums ci-dessous)  
Deux boules ..... 4,00 €  
Trois boules ..... 6,00 €  
Supplément chantilly ..... 0,50 €
- Sunday chocolat ou caramel ..... 8,00 €  
Glace vanille, chocolat ou caramel beurre salé, cacahuètes, chantilly, coulis de chocolat ou caramel
- Coupe Kinder Bueno ..... 8,50 €  
Glace vanille, chocolat, sauce chocolat, cacahuètes, morceaux de Kinder Bueno, chantilly
- Dame Blanche ..... 7,00 €  
Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly
- Chocolat ou café liegeois ..... 7,50 €  
Glace chocolat ou café, vanille, coulis de chocolat, chantilly
- Coupe iceberg ..... 7,90 €  
Glace menthe chocolat, Get 27 (2cl), chantilly
- Coupe Colonel ..... 7,50 €  
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

## La CAVE

- | ROUGE  | 75 cl | 37,5 cl | 15 cl (le verre) |
|--|-------|---------|------------------|
| ● VILLANOVA Vin local charentais<br>Domaine Lionel GARDRAT - COZES (17) 2018<br>Médailles d'or 2015 - « Frais, riche et fruité » | 19 €  | 3,80 €  | 3,80 €           |
| ● CÔTE DE BOURG AOC<br>Château CLEF DES DAMES 2014 - « Puissant »  | 23 €  | 13 €    | 4,80 €           |
| ● HAUT MEDOC cru bourgeois<br>Château HAUT LOGAT 2015 - « Riche et tonique »   | 37 €  | 21 €    |                  |
| ● PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION<br>Château DUBARD Bel-Air 2016 - « Corsé »  | 25 €  | 15 €    |                  |
| ● PAUILLAC<br>Baron NATHANIEL 2016 - « Riche et tonique »  | 52 €  |         |                  |
| ● MERCUREY<br>Domaine LUPE CHOLET 2016 - « Bourgogne souple »  | 57 €  | 25 €    |                  |
| ● MAREUIL FIEF VENDÉEN<br>Château Marie du fou 2017 - « Frais »  | 23 €  | 12 €    |                  |
| ● SAUMUR CHAMPIGNY<br>2016 - « Frais »   | 15 €  |         |                  |
| <b>VIN ITALIENS</b>  |       |         |                  |
| ● CHIANTI rouge 2017   | 20 €  |         |                  |
| ● LAMBRUSCO (rouge ou rosé) « Frais »  | 15 €  |         |                  |
| <b>VIN MEXICAIN</b>  |       |         |                  |
| ● ZINFANDEL 2014   | 21 €  |         |                  |
| <b>VIN CALIFORNIEN</b>   |       |         |                  |
| ● SUNSET VALLEY  | 23 €  |         |                  |

### VIN DE PAYS FRANÇAIS

Vin rouge, rosé ou blanc  
25 cl ..... 5 €  
50 cl ..... 8 €  
100 cl ..... 14 €



## LE VERRE DE VIN LOCAL

- Rouge Frais, riche et fruité ..... 3,80 €  
Villanova, Domaine Gardrat à Cozes (17)
- Rosé Frais, demi sec et fruité ..... 3,80 €  
Le Pantis à Pons (17)
- Blanc Frais, sec et iodé ..... 3,80 €  
Villanova, Domaine Gardrat à Cozes (17)

## COCKTAILS AVEC ALCOOL

- Mojito cubain ..... 7,50 €  
Rhum Havana 3 ans, menthe, sucre roux, citron vert, Perrier
- Piña colada maison ..... 6,90 €  
Rhum St James blanc, ananas, lait de coco
- Cocktail charentais ..... 6,90 €  
Cognac, Pineau, jus d'orange, grenadine
- Punch planteur ..... 6,90 €  
Rhum, sucre de canne, jus d'orange, ananas, abricot
- Tifosi ..... 6,10 €  
Vodka, cointreau, jus d'orange, sirop de grenadine

Nature spécialité  
**LE MOJITO**  
Rhum Havana 3 ans  
Cassonade  
Feuilles de menthe  
Citron vert  
Perrier  
Glace pilée

7€50

## LES BOISSONS CHAUDES

- Café expresso, déca ..... 1,70 €
- Noisette ..... 1,90 €
- Café ou thé gourmand ..... 6,70 €
- Café viennois café, chantilly, chocolat ..... 4,00 €
- Grand café ou chocolat chaud ..... 3,30 €
- Irish coffee ou café charentais ..... 8,00 €  
Café, whisky 2 cl, sucre de canne, chantilly
- Thé ..... 3,50 €  
Nature / Menthe / Fruits rouges / Citron / Caramel / Earl grey
- Infusion ..... 3,50 €  
Tilleul / verveine

## LES DIGESTIFS

- Cognac 4 cl Natal ..... 5,00 €
- Sève Feu de joie 4 cl ..... 5,00 €  
Liqueur aux amandes, produite à Matha (17)
- Get 27/31 4 cl ..... 5,00 €

Marenes Impression - 05 46 76 75 16 Photographies non contractuelles. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.