



LES BOISSONS // DRINKS **LE CIDRE** // CIDER Cidres Kerisac doux, brut ou rosé 20cl 3.20€ **50cl** 6.50€ 75cl 10.00€ LES BIÈRES // BEERS Bière pression 25cl Hoogarden, Leffe ambrée, Pelfort Bières artisanales « La Bercloise » 33cl........... 4.80€ Blanche, blonde LES APÉRITIFS // APERITIFS Cocktail de Matata 8cl......5.00€ Liqueur de cassis, Noilly, Prat & Cidre rosé ou blanc Ricard 3.00€ Martini rouge / blanc 5cl.......4.00€ Whisky, vodka, gin, rhum 4cl......5.50€ Whisky Charentais 6.50€ Supplément Coca Cola ou jus......1.00€ Coupe de champagne 8cl......8.00€

 Cognac VSOP 4cl
 6.00€

 Cognac XO 4cl
 8.50€

 Calvados 4cl
 6.00€

LES DIGESTIFS
// LIQUEURS

LES BULLES

// SPARKLING

Champagne 75cl	52.00€
LES BOISSONS CHAUDES // HOT DRINKS	
Café	
Grand café	
Thé DAMMANN frères	3.20€
Noir Ceylan O.P, Noir Earl Grey Yin Zhen,	
Thé vert Gunpowder, Thé vert à la menthe Touareg	
Chocolat chaud	3.50€
Café / chocolat viennois	4 . 50€
Irish coffee ou café Charentais	8.00€
LES SANS ALCOOL // ALCOHOL-FREE	. 000
Sirop à l'eau	1.80€
(parfum au choix)	
Limonade	_
Diabolo	2.70€
(parfum au choix)	
Coca Cola / light, Perrier, Orangina,	
Schweppes, Schweppes agrume, Ice Tea	
Breizh cola	
Jus de fruits	3.40€
Orange, Abricot, Pomme, Fraise, Ananas, Tomate,	
Pamplemousse	
LES EAUX MINÉRALES // MINERAL WATER	
1/4 L Vittel	1.90€
½ L Vittel ou San Pellegrino	3.50€
1 L Vittel ou San Pellegrino	4 . 80€



LES VINS // WINES

LE VIN AU PICHET

// WINE IN THE JUG

Vin de pays charentais «Le T	'almonais » BIO,
blanc, rosé ou rouge	London
Verre	3.00€
25cl, 50cl, 75cl	4.50€ - 8.50€ - 13.00€

LES BLANCS

// WHITES

Château Moulin de Rioucreux, Bordeaux BIO,	ΑB
Sauvignon	120030
75cl	22.00€
Talmondais, Charentais BIO, Chardonnay,	<u>AB</u>
vinifié et élevé en fût de chêne	120030
75cl	23.00€

LES ROSÉS

// ROSES

Domaine de Pontfract, Côte de Provence, Grenache,

LES ROUGES

Château Moulin de Rioucreux,

// REDS

Côte de Bordeaux BIO, Merlot et Malbec	in in the second
75cl	. 22.00€
Domaine Saint Just, Saumur Champigny BIO,	<u>AB</u>
Cabernet franc	
37,5cl13.00€ - 75cl	. 22.00€
Talmondais, Charentais BIO, Merlot & Cabernet,	ΑŘ
vinifié et élevé en fût de chêne	Cantoni

LES ENTRÉES & SALADES

// STARTERS AND SALADS

Salade verte
Foie gras mi-cuit accompagné d'une galette au beurre aux cristaux de sel
Assiette de charcuterie
La chèvre-chaud 6.50€ - 8.80€ Chaussons de galette au chèvre-chaud, lardons, tomates & salade verte Goat cheese salad with lardons, tomatoes & green salad
La gourmande

Marinade à l'huile d'olive, oignons, graines de fenouil, coriandre, câpres, servi avec salade verte

Prawns marinated in olive oil, onions, fennel seeds, coriander caper served with green salad

Samoussas de poisson* 9.00€ - 12.50€

Chaussons de galette au poisson mariné à l'huile d'olive, citron, sauce soja, coriandre fraîche, servi avec de la salade verte Fish* marinated in olive oil, lemon, soya sauce, fresh coriander in a samosa served with mixed green salad

*poisson selon arrivage // *depending on arrivals



LES GALETTES DE SARRASIN

// BUCKWHEAT CREPES

La Double 8.80	La sur-mesure	
1 galette œuf, jambon, Emmental repliée dans une galette à	- 3 ingrédients au choix -	
l'Emmental	Choice of 3 ingredients from the following	
Egg, ham & Emmental crepe fold in a second Emmental crep		
	• Fourne d'Ambert / blue cheese	
La Mexicaine 10.804	Jambon blanc / ham	
Viande hachée, oignons, poivrons, Emmental & sauce salsa	• Purée de tomate / tomato sauce	
légèrement pimentée	• Raclette	
Minced meat, onions, peppers, Emmental & slightly spicy	• Poulet/ chicken	
salsa sauce	• Oignons / onions	
	• Chèvre / goat cheese	
L'Indienne 10.804	€ Bacon	
Emincé de poulet, poivrons, oignons, crème & curry	• Champignons / mushrooms	
Sliced chicken, peppers, onions, cream & curry	· Chorizo	
	•Œuf / egg	
La Galettiflette 11.804	E Ingrédient supplémentaire / extra ingredient for 1.00€	
Reblochon, lardons, oignons & pommes de terre		
Reblochon, lardons, onions & potatoes	LES SPÉCIALES	
	// SPECIALS	
La Douceur 10.80		
Jambon cru, chèvre & miel	Servi avec une salade verte, served with green salad	
Dry-cured ham, goat cheese & honey		
	La Roulée 12.80€	
La Végétarienne9.504	Saucisse de Toulouse roulée dans une galette, Emmental,	
Poivrons, oignons, aubergines, sauce tomate	oignons, pommes de terre & sauce moutarde	
Peppers, onions, eggplants, tomato sauce	Toulouse sausage, rolled in a crepe with Emmental, onions,	
	potatoes & mustard sauce	
La Fermière 11.80		
Oeuf, emmental, lardons, champignons, crème	La Parmigiana 12.80€	
Egg, emmental, lardons, muschrooms, cream	Gratin de galette roulée au jambon, purée de tomates,	
	aubergines grillées, mozzarella & parmesan	
La Périgourdine 12.80€		
Magret de canard séché, foie gras, oignons & pommes de terre	mozzarella & parmesan	
Dry-cured duck breast, foie gras, onions & potatoes		
l'Océane12.80¢		
Poisson*, poivrons, oignons, pommes de terre, crème		
Fish*, peppers, onions, potatoes, cream	*poisson selon arrivage // *depending on arrivals	
r isir, peppers, omons, potatoes, cream	possessive determinance // depending on diffydio	



MENU ENFANT:

MENO ENIANT.	
	Caramel au beurre salé maison 4.50€
POUR LES DRÔLES ET LES DRÔLESSES	Home made salted butter caramel
// KIDS MENU8,50€	Sirop d'érable ou miel artisanal
	Maple syrup or honey
Sirop a l'eau ou diabolo	
Choice of syrup with water or lemonade	Crêpe flambée6€
	Grand Marnier, Rhum, Calvados ou Cognac
Galette de sarrasin jambon - fromage	Crepe blazed with Grand Marnier, Rum, Calvados or Cognac
Ham and Emmental crepe	
Ou/or Jambon blanc servis avec des pommes de	Banane, sauce chocolat maison
terres Ham with warm potatoes	& crème fouettée
	Banana, homemade chocolate sauce & whipped cream
Crêpe au sucre, sauce chocolat ou pâte à	
tartinner artisanale	Crêpe d'Hélène7.10€
Pancake with sugar, homemade chocolate sauce or Nutella	Poire, sauce chocolat maison, boule vanille, crème fouettée &
Ou/or Glace une boule, parfum au choix	amandes grillées
1 scoop of ice cream	Pear, homemade chocolate sauce, vanilla ice-cream, whipped
•	cream & roasted almonds
CRÊPES DE FROMENT	
// SWEET CREPES	Crêpe Stracciatella
Beurre, sucre	Crème Mont Blanc vanille, glace chocolat, sauce chocolat
Butter and sugar	maison, copeaux de chocolat noir & crème fouettée
	Vanilla Mont Blanc cream, chocolate ice cream, sauce & chips
Beurre, sucre & jus de citron3.70€	with whipped cream
Butter, sugar & lemon juice	
	Crêpe Exotique7.10€
Confiture cuite au chaudron4.50€	1 boule noix de coco, ananas, sauce chocolat maison
(figue, fraise, framboise, abricot, coing, prune,)	& crème fouettée
Jam (fig, strawberry, raspberry, apricot, quince, plum)	Coconut ice-cream, pineapple, homemade chocolate sauce &
	whipped cream
Pâte à tartiner artisanale	Cuân a Namura de Cambria
«Lucien Georgelin»	Crêpe Normande flambée
Chocolate / hazelnut spread	Pommes tatin caramélisées, glace vanille, crème fouettée, flambée au Calvados
Sauce chocolat maison	« Tatin » caramelized apples, vanilla ice-cream, whipped cream blazed with Calvados
Home made chocolate sauce	cream biazed with Caryados
	Supplément crème fouettée 1.00€
Crème de marrons «Clément Faugier» 4.50€	Extra whipped cream
	Extra willppea creatif



LES GLACES ARTISANALES*

// ICE-CREAMS

1 boule	2.00€
1 scoop	
2 boules	3.90€
2 scoops	
3 boules	5 70£
3 boutes	5./0€
3 scoops	

PARFUMS:

Crèmes glacées

Vanille / vanilla
Chocolat / chocolate

Café / coffee

Caramel / caramel

Nougat / nougat

Pistache / pistachio

Rhum-raisin / rum-raisin

Menthe chocolat /

mint chocolate

Sorbets

Fraise / strawberry

Poire / pear

Cassis / blackcurrant

Citron vert / lime

Mangue / mango

Framboise / raspberry

Fruit de la passion /

passion fruit

Noix de coco / coconut



LES COUPES GLACÉES ARTISANALES

// ICE-CREAMS

Le chocolat ou café Liégeois 6.50€

2 boules chocolat ou café, sauce chocolat maison ou sauce au café & crème fouettée

2 scoops of chocolate or coffee, homemade chocolate sauce or coffee & whipped cream

chocolat maison & crème fouettée

1 scoop of chocolate, 1 scoop of vanilla, 1 scoop of strawberry
banana, homemade chocolate sauce & whipped cream

Le colonel 6.50€

2 boules sorbet citron vert & 2 cl de vodka

L'Antillaise 7.00€

1 boule mangue, 1 boule fruit de la passion, ananas, crème fouettée & amandes grillées

1 scoop of mango, 1 scoop of passion fruit, pineapple, whipped cream & roasted almonds

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule caramel, pralin, sauce chocolat maison, crème fouettée & amandes grillées

1 scoop of vanilla, 1 scoop of chocolate, 1 scoop of caramel, "praline", homemade chocolate sauce, whipped cream & roseted almonds.

La Farandole ______7.90€

1 boule fraise, 1 boule poire, 1 boule citron vert, coulis de fruits rouges, crème fouettée & amandes grillées

1 scoop of strawberry, 1 scoop of pear, 1 scoop of lime, red berries coulis, whipped cream & roasted almonds



*Fabriquées par un fournisseur indépendant détenteur du titre de **Maître artisan Glacier**



LA LÉGENDE DE MATATA

harlotte de la Trémoille, épouse de Henri de Condé, était propriétaire à Meschers du Château Bardon.

Au XVIe siècle, la jeune princesse y venait en villégiature en compagnie de son page Permilhac de Belcastel.

En l'année 1588, Henri de Condé fut trouvé mort empoisonné. Sa veuve fut accusée et emprisonnée durant six ans. Permilhac, soupçonné de complicité s'enfuit et se cacha dans les grottes de Meschers.

Tapis dans son creux, vêtu comme un misérable, ne sortant que la nuit, il passa d'abord inaperçu. Un matin, comme il passait près d'un moulin, quelqu'un lui demanda son nom. Il répondit par un poème en latin relatant la beauté du lever du jour « Matuta Matutina ». L'aurore, ce mot mal compris se transforma en Matata et devint son nom.

Il ne vint pas à la cérémonie du baptême de la Cloche de l'Eglise et toute la population lui en garda rancune. On ne douta plus que Matata eut des rapports avec le diable. Quelques fanatiques vinrent le guetter à la sortie de son trou, le lapidèrent et l'emmurèrent dans la falaise. Ainsi se termina la vie de Matata. Ces grottes qui portent toujours son nom, furent le témoin d'une tragique histoire d'amour entre une princesse de 19 ans et son page qui en avait 16.

Lorsqu'on aménagea l'hôtel des grottes de Matata, des ossements humains ont été mis à jour. Peut-être s'agit t-il de ceux de Matata...

