

## Les vins

▼ ROSÉ ▼ BLANC ▼ ROUGE

▼ IGP <b>BIO</b> Le « Cuvée Clémentine » Domaine de la Prenellerie (17120) cépage Merlot, Vin de Charente Maritime	- 12cl - 75cl	3.70 € 19.00 €
▼ IGP Le « San Pieru » Ile de Beauté Vin de Corse	- 12cl - 75cl	3.70 € 19.00 €
▼ AOC <b>BIO</b> Bordeaux rosé « Château Moulin Rioucreux » AOC	- 12cl - 75cl	4.50 € 24.00 €
▼ IGP Le « COLOMBARD » Domaine de la Prenellerie (17120) Vin de Charente-Maritime (Épargnes)	- 12cl - 75cl	3.70 € 19.00 €
▼ IGP Le « San Pieru » Domaine San Pieru, Ile de Beauté (Corse)	- 12cl - 75cl	3.70 € 19.00 €
▼ AOC <b>BIO</b> Bordeaux blanc « Château Moulin Rioucreux »	- 12cl - 75cl	4.50 € 24.00 €
▼ IGP <b>BIO</b> Le « MERLOT » Domaine de la Prenellerie Vin de Charente Maritime (Épargnes), élevé en fût de chêne	- 12cl - 75cl	3.90 € 20.00 €
▼ IGP <b>BIO</b> Le « MALBEC » Domaine de la Prenellerie Vin de Charente Maritime (Épargnes)	- 12cl - 75cl	5.20 € 29.00 €
▼ IGP Le « San Pieru » Domaine San Pieru, Ile de Beauté (Corse)	- 12cl - 75cl	3.70 € 19.00 €
▼ AOC <b>BIO</b> Bordeaux Côte de Blaye Château Moulin Rioucreux	- 12cl - 75cl	4.50 € 24.00 €

## Les alcools

### Les apéritifs

Kir sauvignon Cassis, mûre, pêche	- 14cl	3.50 €
Kir breton Cassis, mûre, pêche	- 25cl	3.50 €
Pineau des Charentes (rouge ou blanc) Domaine de la Prenellerie Epargnes	- 10cl	3.80 €
Porto (rouge ou blanc)	- 10cl	3.80 €
Ricard	- 2cl	3.50 €
Martini rouge ou blanc	- 10cl	3.80 €

### Longs drinks

Whisky	- 2cl	3.20 €
Whisky	- 4cl	6.20 €
Vodka	- 4cl	6.20 €
Adjuvants : coca, limonade, schweppes, jus de fruit		1.00 €

### Cocktails

Le Matata Le planteur mais avec du Cognac !!	- 20cl	5.90 €
Planteur maison	- 20cl	5.90 €
Virgin Mojito ( Sans alcool )	- 33cl	5.90 €
Mojito	- 33cl	8.90 €
Ti Punch	- 7cl	6.50 €
Cuba libre Rhum, coca, citron vert	- 14cl	7.90 €
Gin tonic	- 10cl	7.90 €
Cognac Schweppes	- 10cl	7.90 €

### Digestifs

Cognac VSOP, Calvados	- 4cl	7.50 €
Get 27 ou Get 31	- 4cl	6.90 €
Menthe Pastille	- 4cl	6.90 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Les boissons chaudes

Café	1.80 €
Noisette	1.90 €
Café crème	2.20 €
Grand café	3.50 €
Grand crème	3.90 €
Cappuccino	3.90 €
Chocolat chaud	4.00 €
Café viennois	4.80 €
Chocolat viennois	4.80 €
Thés et infusions « Damman » (suppl. citron ou lait)	3.80 € 0.20 €
Irish coffee	8.90 €
Café charentais (cognac)	8.90 €

## Les boissons fraîches

Sirop à l'eau Grenadine, fraise, menthe, citron, citror, violette, cassis	- 33cl	2.70 €
Limonade	- 25cl	2.90 €
Diabolo	- 33cl	3.20 €
Coca, Coca zéro,	- 33cl	3.90 €
Orangina, Schweppes, Schweppes agrum, Oasis	- 25cl	3.90 €
Perrier	- 33cl	3.60 €
Fuzetea	- 25cl	3.60 €
Jus de fruit orange, ananas, pamplemousse, abricot, pomme, tomate, ACE, fraise	- 20cl	3.80 €
Lait froid		2.50 €
« Matos » boisson Bio au gingembre et citron vert Supplément sirop ou tranche		4.20 € 0.20 €

## Les cidres

Kerissac doux ou brut	- 20cl - 75cl	3.20 € 12.00 €
Ecusson rose bio	- 20cl - 75cl	3.50 € 13.00 €

## Les bières

Nos bières sont brassées par **la Brasserie des Gabardiers** située à Cognac

**La Brasserie des Gabardiers** est une microbrasserie régionale haut de gamme située en Nouvelle Aquitaine à quelques kilomètres de Cognac et d'Angoulême.

« Atlantic » blonde 5% Bière pur malt de fermentation basse (houblons et malts français)	- 25cl - 50cl	3.80 € 7.20 €
« Atlantic grand cru » 6.5% Affinée longuement, elle vous offre de généreuses notes de céréales maltées	- 25cl - 50cl	3.80 € 7.20 €
« Panaché » 5%	- 25cl	3.90 €

Nos bières en bouteilles

« Atlantic rubis » 6% Pur malt, fermentation basse, alliage de Pineau des Charentes rosé et des fruits rouges	- 33cl	5.90 €
« Atlantic blanche » 5% Pur malt de blé et d'orge, avec des houblons et des épices aromatiques qui développent des notes d'agrumes	- 33cl	5.90 €

## Les eaux

BADOIT / EVIAN	- 50cl - 1l	3.90 € 4.50 €
----------------	----------------	------------------

# La Crêperie

## Grottes de Matata

Prix TTC - Service compris - Consommation sur place

## Les salades

Salade verte	3.00 €
Salade de tomate Mozzarella ( en saison )	11.00 €
Salade Océane salade, saumon fumé, crème à l'aneth, crevettes sauvages, tomates séchées, avocat, oeuf	14.90 €
Salade basque salade, jambon serrano 18 mois d'affinage, tomme de brebis, tomates séchées, croûtons, oeuf	13.90 €
L'italienne Salade, mozzarella, tomates, copeaux de parmesan, jambon serrano 18 mois d'affinage, croûtons, oeuf	13.90 €
Salade « Caesar » Salade, filet de poulet, tomates séchées, copeaux de parmesan, sauce caesar, olives, tomates cerises, oeuf	14.90 €

## Les huîtres

HUÎTRES N°3 «Grolleau-Lis» 17600 L'Eguille/Seudre  
servies avec des toasts de grillons charentais

6 huîtres	12.00 €
9 huîtres	18.00 €
12 huîtres	24.00 €

## Les planches

Planche de « l'Estuaire » Assortiment de poissons fumés selon arrivage	12.00 €
Planche de charcuterie Jambon Serrano 18 mois d'affinage, saucisson sec, grillon charentais, chorizo, jambon blanc, cornichons	10.00 €
Planche du fromager Tomme de brebis, fromage de chèvre, Mottin Charentais,	10.00 €

## Menu enfant (-10 ans)

8.50 €

1 Crêpe jambon, ou œuf ou fromage  
1 Crêpe: sucre; Nutella; confiture ou 1 Boule de glace  
1 sirop à l'eau

## Les galettes de sarrasin (sarrasin français)

Beurre	3.90 €
Jambon	4.80 €
Fromage (emmental)	4.50 €
Champignons de Paris	4.50 €
Jambon-fromage	6.20 €
Jambon-oeuf	6.20 €
Oeuf-fromage	6.20 €
Complète : œuf, jambon, fromage	7.50 €
Complète andouille : œuf, andouille, fromage	8.40 €
Andouille de Guéméné	6.20 €
Chèvre et miel	7.80 €
Chèvre et lardons	7.80 €

## Les spécialités salées

Les galettes spéciales sont servies accompagnées de salade verte

La «Basque» Tomme de brebis, jambon Serrano 18 mois d'affinage, tomates séchées	13.90 €
La « Norvégienne » Saumon fumé, crème d'aneth, citron	14.90 €
Saint-Jacques , fondue de poireaux Crème fraîche, fondue de poireaux, noix de St Jacques, cognac	14.90 €
La « Forestière » Crème fraîche, oignons, lardons, pommes de terre, champignons	12.90 €
La « Fromagère » Fromage de chèvre, tomme de brebis, emmental	12.90 €
La Galette Saucisse Saucisse au Pineau, fromage, sauce moutarde à l'ancienne, Pineau des Charentes ( produit localement )	13.90 €

## Les crêpes sucrées (De froment)

Beurre	3.50 €
Beurre, sucre	4.00 €
Confiture (fraise, abricot)	4.50 €
Crème de citron maison	5.50 €
Miel ou sirop d'érable	5.00 €
Miel citron	5.50 €
Chantilly maison	4.50 €
Chocolat maison	5.50 €
« Nutella »	4.90 €
Caramel beurre salé maison, amandes	5.50 €
Banane chocolat	6.50 €
Chocolat coco	5.90 €
Crème de marron	5.50 €
Pommes caramélisées maison	5.90 €

## Les gourmandes sucrées

La « belle hélène » Poire au sirop, glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly maison, amandes	8.90 €
Suzac Banane, chocolat, coco, glace vanille, chantilly maison, amandes	8.90 €
Verdon Chocolat, caramel beurre salé maison, glace vanille, amandes, chantilly maison	8.90 €
Pomme d'amour Pommes caramélisées, caramel beurre salé maison, glace caramel, chantilly maison, amandes	8.90 €
La flambée Glace vanille, miel, cognac	8.90 €
Supplément chocolat, caramel, amandes ou chantilly maison	1.50 €

## Nos coupes glacées

GLACES ARTISANALES « Fleur de Glace » Maître artisan glacier

1 boule	2.50 €
2 boules	4.80 €
3 boules	6.80 €

Vanille, chocolat noir, chocolat au lait, café, fraise, cassis, citron vert,  
caramel au beurre salé, menthe chocolat, cognac/raisin, noix de coco, framboise,  
nougat, pistache, mangue, fruit de la passion, rhum/raisin, chocolat blanc

Chocolat liégeois Glace vanille, glace chocolat, chocolat chaud maison, chantilly maison, amandes	8.50 €
Café liégeois Glace vanille, glace café, coulis de café, chantilly maison, amandes	8.50 €
Caramel liégeois Glace vanille, glace caramel beurre salé, caramel beurre salé maison, chantilly maison, amandes	8.50 €
Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly maison, amandes	8.50 €
Banana split Glace vanille, chocolat et fraise, banane, chocolat chaud et chantilly maison	9.50 €
Fruits rouges Glace fraise, framboise et cassis, coulis de fruits rouges, fraises, chantilly maison, amandes	9.50 €
Colonel Glace citron vert, vodka	9.50 €
Marie Galante Glace vanille, citron vert, rhum, chantilly maison	9.50 €

Afin de vous satisfaire au mieux, nous nous efforçons de travailler  
des produits frais de saison, afin de vous garantir des produits de qualité.  
Merci de votre compréhension si certains produits venaient à manquer