

## Les vins

▼ ROSÉ ▼ BLANC ▼ ROUGE

▼ IGP <b>BIO</b> Le « Cuvée Clémantine » Domaine de la Prenellerie (17120) cépage Merlot, Vin de Charente Maritime	- 12cl	3.70 €
	- 75cl	20.00 €
▼ IGP Le « San Pieru » Ile de Beauté Vin de Corse	- 12cl	3.70 €
	- 75cl	20.00 €
▼ AOC <b>BIO</b> Bordeaux rosé « Château Moulin Rioucreux » AOC	- 12cl	4.50 €
	- 75cl	25.00 €
▼ IGP Le « COLOMBARD » Domaine de la Prenellerie (17120) Vin de Charente-Maritime (Épargnes)	- 12cl	3.70 €
	- 75cl	20.00 €
▼ IGP Le « San Pieru » Domaine San Pieru, Ile de Beauté (Corse)	- 12cl	3.70 €
	- 75cl	20.00 €
▼ AOC <b>BIO</b> Bordeaux blanc « Château Moulin Rioucreux »	- 12cl	4.50 €
	- 75cl	25.00 €
▼ IGP « COLOMBELLE LES CHARMES » Côtes de Gascogne Domaine Plaimont, vin doux	- 12cl	4.50 €
	- 75cl	25.00 €
▼ IGP <b>BIO</b> Le « MERLOT » Domaine de la Prenellerie Vin de Charente Maritime (Épargnes), élevé en fût de chêne	- 12cl	3.90 €
	- 75cl	22.00 €
▼ IGP <b>BIO</b> Le « MALBEC » Domaine de la Prenellerie Vin de Charente Maritime (Épargnes)	- 12cl	5.20 €
	- 75cl	29.00 €
▼ IGP Le « San Pieru » Domaine San Pieru, Ile de Beauté (Corse)	- 12cl	3.70 €
	- 75cl	20.00 €
▼ AOC <b>BIO</b> Bordeaux Côte de Blaye Château Moulin Rioucreux	- 12cl	4.50 €
	- 75cl	25.00 €

## Les alcools

### Les apéritifs

Kir sauvignon Cassis, mûre, pêche	- 14cl	4.00 €
Kir breton Cassis, mûre, pêche	- 25cl	4.00 €
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 court	- 2cl	3.20 €
Whisky long	- 4cl	6.20 €
Vodka	- 4cl	6.20 €
Adjuvants : coca, limonade, schweppes, jus de fruit		1.00 €

### Coktails

Le Matata Le planteur mais avec du Cognac !!	- 20cl	6.50 €
Planteur maison	- 20cl	6.50 €
Sangria	- 20cl	6.50 €
Spritz	- 20cl	8.90 €
Limoncello Spritz	- 20cl	8.90 €
Virgin Mojito ( Sans alcool )	- 33cl	5.90 €
Mojito	- 33cl	8.90 €
Mojito fraise ou passion	- 33cl	9.90 €
Limoncello	- 6cl	6.50 €
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	1.90 €
Noisette	2.00 €
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 »	3.80 €
(suppl. citron ou lait)	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		4.20 €
Supplément sirop ou tranche		0.20 €

## Les cidres

Kerissac doux ou brut	- 20cl	3.20 €
	- 75cl	12.00 €
Ecusson rose bio	- 20cl	3.50 €
	- 75cl	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%	- 25cl	3.80 €
Bière pur malt de fermentation basse (houblons et malts français)	- 50cl	7.20 €
« Atlantic grand cru » 6.5%	- 25cl	3.80 €
Affinée longuement, elle vous offre de généreuses notes de céréales maltées	- 50cl	7.20 €
« Panaché » 5%	- 25cl	3.90 €

Nos bières en bouteilles

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

## Les eaux

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

# La Crêperie

Nos recettes sont élaborées sur place,  
par nos soins avec des produits frais et de qualités



## Grottes de Matata

Prix TTC - Service compris - Consommation sur place

## Les salades



Salade Verte	3.00 €
Salade Océane salade, saumon fumé, crème citronnée, crevettes, tomates confites, oëuf, concombre, ciboulette	16.00 €
Salade Basque salade, jambon serrano, tomme de brebis AOP, tomates confites, croûtons, oëuf	15.00 €
L'italienne Salade, mozzarella, tomates confites, copeaux de Grana Padano AOP, jambon serrano, croûtons, oëuf	15.00 €
L'Auvergnate Salade, lardons, tomates confites, bleu d'Auvergne AOP, olives, oëuf, croûtons	15.00 €

## Les huîtres

HUÎTRES SPÉCIALES N°3 «Grolleau-Lis» 17600 L'Eguille/Seudre  
servies avec du grillon charentais

6 huîtres spéciales N°3	12.00 €
9 huîtres spéciales N°3	18.00 €
12 huîtres spéciales N°3	24.00 €
Assiette des Grottes 6 huîtres, 6 crevettes, poissons fumés (selon arrivage), beurre, citron	28.00 €

## Les planches



Planche de « l'Estuaire » Assortiment de poissons fumés selon arrivage	14.00 €
Planche de charcuterie Jambon Serrano, saucisson sec, grillon charentais, chorizo, jambon blanc, cornichons	12.00 €
Planche du fromager Tomme de brebis, fromage de chèvre, Mottin Charentais,	12.00 €

## Menu enfant

9.50 €

(-10 ans)

- 1 Crêpe jambon, ou œuf ou fromage
- 1 Crêpe: sucre, Nutella, confiture ou une boule de glace
- 1 sirop à l'eau

## Les galettes de sarrasin

(sarrasin français)



Beurre	3.90 €
Jambon ou emmental ou oëuf	5.00 €
Fromage (emmental)	4.50 €
Jambon-fromage	6.20 €
Jambon-oëuf	6.20 €
Oëuf-fromage	6.20 €
Complète : œuf, jambon, fromage	8.50 €
Complète andouille de Guéméné : œuf, andouille, fromage	9.50 €
Complète chorizo : oëuf, chorizo, fromage	8.50 €
Andouille de Guéméné	7.00 €
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 AOP, jambon Serrano, tomates confites	14.90 €
La « Norvégienne » Saumon fumé, crème citronnée, ciboulette	14.90 €
Saint-Jacques , fondue de poireaux Crème fraîche, fondue de poireaux, noix de St Jacques fraîches	15.90 €
La « Forestière » Crème fraîche, oignons, lardons, pommes de terre, champignons	13.90 €
La « Fromagère » Fromage de chèvre, tomme de brebis, emmental	13.90 €
La Galette Saucisse Saucisse au Pineau, fromage, sauce moutarde à l'ancienne, Pineau des Charentes ( produit localement )	14.90 €

## Les crêpes sucrées\*

(De froment)



\*Pâte confectionnée sur place à base de lait entier et d'œufs frais issus d'un élevage en plein air.

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 55%	5.50 €
« Nutella »	5.00 €
Caramel beurre salé maison, amandes	5.50 €
Banane chocolat	6.50 €
Chocolat coco	6.00 €
Crème de marron	5.50 €
Pommes caramélisées maison, caramel	6.50 €

## Les gourmandes sucrées\*



\*Pâte confectionnée sur place à base de lait entier et d'œufs frais issus d'un élevage en plein air.

La «melba» Pêche au sirop, glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly maison, amandes	8.90 €
La « belle hélène » Poire au sirop, glace vanille, chocolat maison, 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 €
Café ou thé gourmand	9.50 €

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

Pêche melba Glace vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly maison, amandes	9.00 €
Chocolat liégeois Glace vanille, glace chocolat, chocolat chaud maison, chantilly maison, amandes	9.00 €
Café liégeois Glace vanille, glace café, coulis de café, chantilly maison, amandes	9.00 €
Caramel liégeois Glace vanille, glace caramel beurre salé, caramel beurre salé maison, chantilly maison, amandes	9.00 €
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	9.00 €
Fruits rouges Glace fraise, framboise et cassis, coulis de fruits rouges, chantilly maison, amandes	9.50 €
Colonel Glace citron vert, vodka	9.50 €
Marie Galante Glace vanille, citron vert, rhum, chantilly maison	9.50 €
After eight Glace menthe chocolat, get 27, 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 plats de qualité.  
Merci de votre compréhension si certains produits venaient à manquer.