

Les vins

▼ ROSÉ ▼ BLANC ▼ ROUGE

▼ IGP BIO Le « Cuvée Clémantine » Domaine de la Prenellerie (17120) cépage Merlot, Vin de Charente Maritime	- 12cl - 75cl	3.90 € 22.00 €
▼ IGP Le « San Pieru » Ile de Beauté Vin de Corse	- 12cl - 75cl	3.90 € 22.00 €
▼ AOC BIO Bordeaux rosé « Château Moulin Rioucreux » AOC	- 12cl - 75cl	4.50 € 25.00 €
▼ IGP BIO Le « COLOMBARD » Domaine de la Prenellerie (17120) Vin de Charente-Maritime (Épargnes)	- 12cl - 75cl	3.90 € 22.00 €
▼ IGP Le « San Pieru » Domaine San Pieru, Ile de Beauté (Corse)	- 12cl - 75cl	3.90 € 22.00 €
▼ AOC BIO Bordeaux blanc « Château Moulin Rioucreux »	- 12cl - 75cl	4.50 € 25.00 €
▼ IGP « COLOMBELLE LES CHARMES » Côtes de Gascogne Domaine Plaimont, vin doux	- 12cl - 75cl	4.50 € 25.00 €
▼ IGP BIO Le « MERLOT » Domaine de la Prenellerie Vin de Charente Maritime (Épargnes), élevé en fût de chêne	- 12cl - 75cl	3.90 € 22.00 €
▼ IGP BIO 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	3.90 € 22.00 €
▼ AOC BIO Bordeaux Côte de Blaye Château Moulin Rioucreux	- 12cl - 75cl	4.50 € 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		2.00 €
Noisette		2.20 €
Café crème		2.40 €
Grand café		3.50 €
Grand crème		3.90 €
Cappuccino		4.20 €
Chocolat chaud		4.00 €
Café viennois		5.00 €
Chocolat viennois		5.00 €
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	3.00 €
Diabolo	- 33cl	3.20 €
Coca, Coca zéro,	- 33cl	4.00 €
Orangina, Schweppes, Schweppes agrum, Oasis	- 25cl	4.00 €
Perrier	- 33cl	4.00 €
Fuzetea	- 25cl	4.00 €
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		4.50 €
Supplément sirop ou tranche		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	3.90 € 7.50 €
« Atlantic grand cru » 6.5% Affinée longuement, elle vous offre de généreuses notes de céréales maltées	- 25cl - 50cl	4.20 € 8.00 €
« Panaché » 5% Bière sans alcool	- 25cl - 25cl	3.90 € 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 €
Bières sont brassées à Pont l'abbé d'arnoult		
« BOC 17 » blonde 5,5%	- 33cl	5.90 €
« BOC 17 » IPA 6%	- 33cl	5.90 €

Les eaux

BADOIT / EVIAN	- 50cl - 1l	3.90 € 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	3.50 €
Salade Océane salade, saumon fumé, crème fraîche, crevettes, tomates confites, oeuif, concombre, ciboulette	17.00 €
Salade Basque salade, jambon serrano, tomme de brebis AOP, tomates confites, croûtons, oeuif	16.00 €
L'italienne Salade, mozzarella, tomates confites, copeaux de Grana Padano AOP, jambon serrano, croûtons, oeuif	16.00 €
L'Auvergnate Salade, lardons, tomates confites, bleu d'Auvergne AOP, oeuif, croûtons, noix	15.00 €
Salade du moment	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, 6 bulots, 6 langoustines 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	14.00 €
Planche du fromager Tomme de brebis, fromage de chèvre, Mottin Charentais,	14.00 €

Menu enfant (-10 ans)

10.00 €

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 sarrazin (sarrazin français)



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

Beurre	4.50 €
Jambon ou emmental ou oeuf	6.00 €
Jambon-fromage	7.00 €
Jambon-oeuf	7.00 €
Oeuf-fromage	7.00 €
Complète : œuf, jambon, fromage	8.50 €
Complète chorizo : oeuf, chorizo, fromage	8.50 €
Andouille de Guéméné	8.00 €
Chèvre et miel	7.80 €
Chèvre et lardons	7.80 €

Les spécialités salées



Les galettes spéciales sont servies accompagnées de salade verte

La «Complète andouille de Guéméné» Oeuf, andouille, fromage, salade	14.00 €
La «Basque» Tomme de brebis AOP, jambon Serrano, tomates confites	15.00 €
La « Norvégienne » Saumon fumé, emmental, crème fraîche, citron, ciboulette	16.50 €
Saint-Jacques , fondue de poireaux Crème fraîche, fondue de poireaux, noix de St Jacques fraîches	15.00 €
La « Forestière » Crème fraîche, oignons, lardons, pommes de terre, champignons	14.00 €
La « Fromagère » Fromage de chèvre, tomme de brebis, emmental	15.00 €
La Galette Saucisse Saucisse au Pineau, fromage, sauce moutarde à l'ancienne, Pineau des Charentes (produit localement)	15.00 €
La Galette du moment	15.00 €

Les crêpes sucrées* (De froment)



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

Beurre	4.00 €
Beurre, sucre	4.50 €
Confiture (fraise, abricot)	5.50 €
Crème de citron maison	6.00 €
Miel ou sirop d'érable	5.50 €
Miel citron	6.00 €
Chantilly maison	5.00 €
Chocolat maison 55%	6.00 €
« Nutella »	5.50 €
Caramel beurre salé maison, amandes	6.00 €
Banane chocolat	7.00 €
Chocolat coco	7.00 €
Crème de marron	6.50 €
Pommes caramélisées maison, caramel	7.00 €

Les gourmandes sucrées*



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

La «melba» Pêche au sirop, glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly maison, amandes	9.00 €
La « belle hélène » Poire au sirop, glace vanille, chocolat maison, chantilly maison, amandes	9.00 €
Suzac Banane, chocolat, coco, glace vanille, chantilly maison, amandes	9.00 €
Verdon Chocolat, caramel beurre salé maison, glace vanille, amandes, chantilly maison	9.00 €
Pomme d'amour Pommes caramélisées, caramel beurre salé maison, glace caramel, chantilly maison, amandes	9.00 €
La flambée Glace vanille, miel, cognac	10.00 €
Supplément chocolat, caramel, amandes ou chantilly maison	1.50 €
Café ou thé gourmand	10.00 €

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	9.50 €
Chocolat liégeois Glace vanille, glace chocolat, chocolat chaud maison, chantilly maison, amandes	9.50 €
Café liégeois Glace vanille, glace café, coulis de café, chantilly maison, amandes	9.50 €
Caramel liégeois Glace vanille, glace caramel beurre salé, caramel beurre salé maison, chantilly maison, amandes	9.50 €
Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly maison, amandes	9.50 €
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, chantilly maison, amandes	10.00 €
Colonel Glace citron vert, vodka	10.00 €
Marie Galante Glace vanille, citron vert, rhum, chantilly maison	10.00 €
After eight Glace menthe chocolat, get 27, chantilly maison	10.00 €

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.