

## Les vins

▼ ROSÉ ▼ BLANC ▼ ROUGE

### DOMAINE DE LA PRENELLERIE (17120 Epargnes) VINS LOCAUX

▼ IGP BIO Le « Cuvée Clémantine »	- 12cl	3.90 €
	- 75cl	22.00 €
▼ IGP BIO Le « COLOMBARD »	- 12cl	3.90 €
	- 75cl	22.00 €
▼ IGP BIO Vin effervescent blanc	- 12cl	4.50 €
	- 75cl	26.00 €
▼ IGP BIO Le « MERLOT »	- 12cl	3.90 €
	- 75cl	22.00 €
▼ IGP BIO Le « MALBEC »	- 12cl	5.20 €
	- 75cl	29.00 €

### DOMAINE « LES HAUTS DE TALMONT »

(17120 Talmont sur Gironde) VINS LOCAUX

▼ IGP BIO MERLOT ROSÉ sans macération, pressurage direct	- 12cl	4.20 €
	- 75cl	24.00 €
▼ IGP BIO MERLOT N°2 ROUGE raisins récoltés à la main	- 12cl	4.20 €
	- 75cl	24.00 €
▼ IGP BIO Vin ROSÉ Effervescent Brut	- 75cl	32.00 €

### Nos vins Corses « San Pieru » Ile de beauté IGP

▼ IGP Le « San Pieru » Ile de Beauté	- 12cl	3.90 €
	- 75cl	22.00 €

### Sancerre IGP BIO « Domaine des trois noyers »

▼ IGP BIO Sancerre (Rouge, Blanc ou rosé)	- 12cl	5.00 €
	- 75cl	29.00 €

▼ AOC BIO Bordeaux rouge « Château Moulin Rioucreux » AOC	- 12cl	4.50 €
	- 75cl	25.00 €

▼ AOP Côte de Provence « Domaine Fabre « La Maura »	- 12cl	3.90 €
	- 75cl	22.00 €

▼ IGP BIO Côte de Gascogne « Vignobles Estrade et fils »	- 12cl	4.50 €
	- 75cl	25.00 €

▼ VIN désalcoolisé effervescent	- 12cl	3.50 €
	- 75cl	20.00 €

▼ Champagne Louis Massing « Grandé réserve » brut »	- 75cl	49.00 €
--	--------	---------

## 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 €
---	--------	--------

Ricard	- 2cl	3.50 €
--------	-------	--------

Martini rouge ou blanc	- 10cl	3.80 €
------------------------	--------	--------

Whisky court	- 2cl	3.20 €
--------------	-------	--------

Whisky long	- 4cl	6.20 €
-------------	-------	--------

Vodka	- 4cl	6.20 €
-------	-------	--------

Adjuvants : coca, limonade, schweppes, jus de fruit		1.50 €
---	--	--------

### Digestifs

Cognac VSOP Domaine de la Prenellerie Epargnes	- 4cl	7.50 €
---	-------	--------

Get 27 ou Get 31	- 4cl	6.90 €
------------------	-------	--------

NOUS VOUS PROPOSONS UNE CARTE DE COCKTAILS « MAISON »  
AVEC OU SANS ALCOOL EN ANNEXE

## 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 ou Chocolat viennois	5.00 €
Café frappé	5.00 €
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, violette, cassis	- 33cl	2.90 €
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	- 20cl	3.80 €
Lait froid		2.50 €
BIO « Matos » boisson au gingembre et citron vert au sirop d'agave		4.50 €
BIO Boisson artisanale fabriquée en Charente Maritime		4.20 €
Cola		
Thé glacé		
Supplément sirop ou tranche		0.20 €

## Les cidres

Kerissac doux ou brut	- 20cl	3.50 €
	- 75cl	13.00 €
BIO Ecusson rose	- 20cl	3.80 €
	- 75cl	14.00 €

## Les bières

Nos bières sont brassées par la Brasserie des Gabardiens située à Cognac

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

« Atlantic » blonde 5%	- 25cl	3.90 €
Bière pur malt de fermentation basse (houblons et malts français)	- 50cl	7.50 €

« Atlantic grand cru » 6.5%	- 25cl	4.20 €
Affinée longuement, elle vous offre de généreuses notes de céréales maltées	- 50cl	8.00 €

« Panaché » 5%	- 25cl	3.90 €
Bière sans alcool	- 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		

Bières Boc 17 brassées à Pont l'abbé d'arnoult 17250, à 29 km

« BOC 17 » blonde 5,5%	- 33cl	5.90 €
« BOC 17 » IPA 6%	- 33cl	5.90 €

## 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

### Nos partenaires locaux

Huitres Grolleau lis, 17600 l'Eguille sur Seudre - 15km

Conserverie « Jeanine et Jean » bocaux et terrines,  
17110 St Georges de Didonne - 6km

La Bullerie d'Oléron, 17650 St Denis d'Oléron - 61km

La Brasserie des Gabardiens, 16100 Cognac - 51km

La Brasserie BOC 17, 17250 Pont l'Abbé d'Arnoult - 29km

Domaine de la Prenellerie ( Pineau, Cognac, Vins),  
17120 Epargnes - 13km

Domaine Les Haut de Talmont  
Talmont sur Gironde - 5.7km

Sturia Caviar français, 33452 Saint Loubes

## Grottes de Matata

Prix TTC - Service compris - Consommation sur place

## Les salades



Salade Verte	3.50 €
Salade Océane salade, saumon fumé, croûtons, crevettes, tomates confites, oeuif, concombre, ciboulette	18.00 €
Salade Basque salade, jambon Serrano, tomme de brebis AOP, tomates confites, croûtons, oeuif, ciboulette	16.50 €
L'italienne Salade, mozzarella, tomates confites, copeaux de Grana Padano AOP, jambon Serrano, croûtons, oeuif	16.50 €
L'Auvergnate Salade, lardons, tomates confites, bleu d'Auvergne AOP, oeuif, croûtons, noix	15.00 €

## Les huîtres

HUÎTRES SPÉCIALES N°3 «Grolleau-Lis» 17600 L'Eguille/Seudre à 15km  
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 de crevettes 12 crevettes, citron, beurre, mayonnaise *	15.00 €
Assiette des Grottes 6 huîtres, 6 crevettes, citron, beurre, mayonnaise *	28.00 €

\*« vinaigre d'échalotte sur demande »

## Les planches



Terrine de cochon au Cognac et sel de l'île de Ré ou Piment D'Espelette Avec ses croutons, fabriquée localement à St Georges	12.00 €
Saucisson pur porc entier	8.00 €
Planche de « l'Estuaire » Assortiment de poissons fumés selon arrivage, beurre, citron	15.00 €
Planche de charcuterie Jambon Serrano, saucisson sec, grillon charentais, chorizo, jambon blanc, comichons, beurre	14.00 €
Planche du fromager Tomme de brebis, fromage de chèvre, Mottin Charentais, Bleu d'Auvergne, beurre	14.00 €
Caviar aquitain Sturia ( 33452) 15g Baerri « Vintage »	39.00 €

## Menu enfant (-10 ans)

10.00 €

1 galette complète  
1 Crêpe: sucre, Nutella, confiture ou petit pot de glace  
1 sirop à l'eau

## Les galettes de sarrazin (sarrazin français)



Jambon-fromage	7.00 €
Jambon-oeuf	7.00 €
Oeuf-fromage	7.00 €
Chèvre et miel	8.00 €
Chèvre et lardons	8.00 €
Supp 1 Oeuf	1.20 €

## Les spécialités salées



Les galettes spéciales sont servies accompagnées de salade verte

La «Maxi Complète» Oeuf, jambon, emmental, pommes de terre, salade	12.50 €
La «Maxi Complète Chorizo» Oeuf, chorizo, emmental, pommes de terre, salade	12.50 €
La «Complète andouille de Guéméné» Oeuf, andouille, pommes de terre, emmental, salade	14.00 €
La «Basque» Tomme de brebis AOP, jambon Serrano, tomates confites	15.00 €
La « Norvégienne » Saumon fumé, emmental, citron, ciboulette, fondue de poireaux	16.50 €
Saint-Jacques , fondue de poireaux Crème fraîche, fondue de poireaux, noix de St Jacques fraîches, persillade	16.50 €
La « Forestière » Crème fraîche, oignons, lardons, pommes de terre, champignons, persillade	14.00 €
La « Fromagère » Fromage de chèvre, tomme de brebis, emmental	15.00 €
La Galette Saucisse Saucisse au Pineau, emmental, pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne, Pineau des Charentes ( produit localement, «Domaine de la Prenellerie» )	15.00 €
La Galette Savoyarde Lardons, reblochon, oignons, pomme de terre, salade, crème fraîche	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.  
(Selon Approvisionnement)

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	6.50 €
Chocolat maison 55%	6.00 €
« Nutella »	5.50 €
Caramel beurre salé maison, amandes	6.50 €
Banane chocolat	7.00 €
Chocolat coco	7.00 €
Crème de marron	6.50 €
Pommes caramélisées maison, caramel	7.00 €
«Michoco», caramel et chocolat maison	8.00 €

## Les gourmandes sucrées\*



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

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 maison, coco, glace vanille, chantilly maison, amandes	9.00 €
Verdon Chocolat maison, 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 €
La suzette Beurre, marmelade d'orange, flambage au Grand-Marnier, boule orange	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	3.00 €
2 boules	5.50 €
3 boules	7.50 €

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.