

Brasserie *L'ardoise*

Nos entrées

Foie gras mi-cuit	14,80 €
Foie gras à cheval	12,80 €
Soupe de poisson (Trembladaise)	8,50 €
Salade de gésiers et magret fumé	9,00 €
Carpaccio de Boeuf	8,50 €
Saumon gravelax	9,50 €

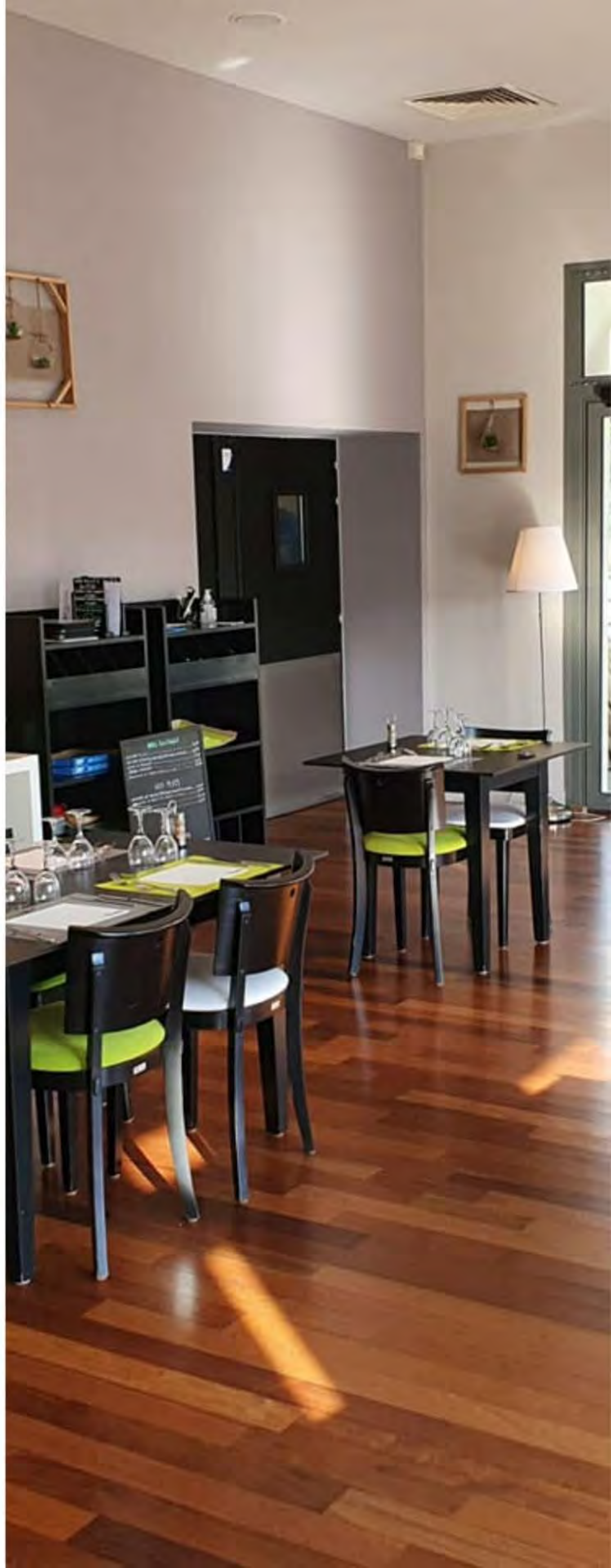
Nos plats

Entrecôte (330g) aux oignons caramélisés (sauce poivre ou roquefort)	18,50 €
Brochette de magret aux abricots et miel	16,80 €
Burger maison	15,50 €
Tartare de boeuf	16,50 €
Risotto de St Jacques	17,80 €
Salade de gésier et magret fumé	16,50 €

*Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison

Nos desserts

Assiette de fromages	7,50 €
Tiramisu framboise et eclats de daim	7,00 €
Moelleux au chocolat & caramel beurre salé	7,80 €
Café gourmand	8,00 €
Thé Gourmand	10,00 €
Nougat Glacé	7,50 €
Dessert du jour	7,00 €



Brasserie *L'ardoise*

Nos formules

Formule du midi

Entrée + Plat + dessert	19,90 €
Entrée + Plat	} 15,90 €
Entrée + Dessert	
Plat + Dessert	

Menu Découverte

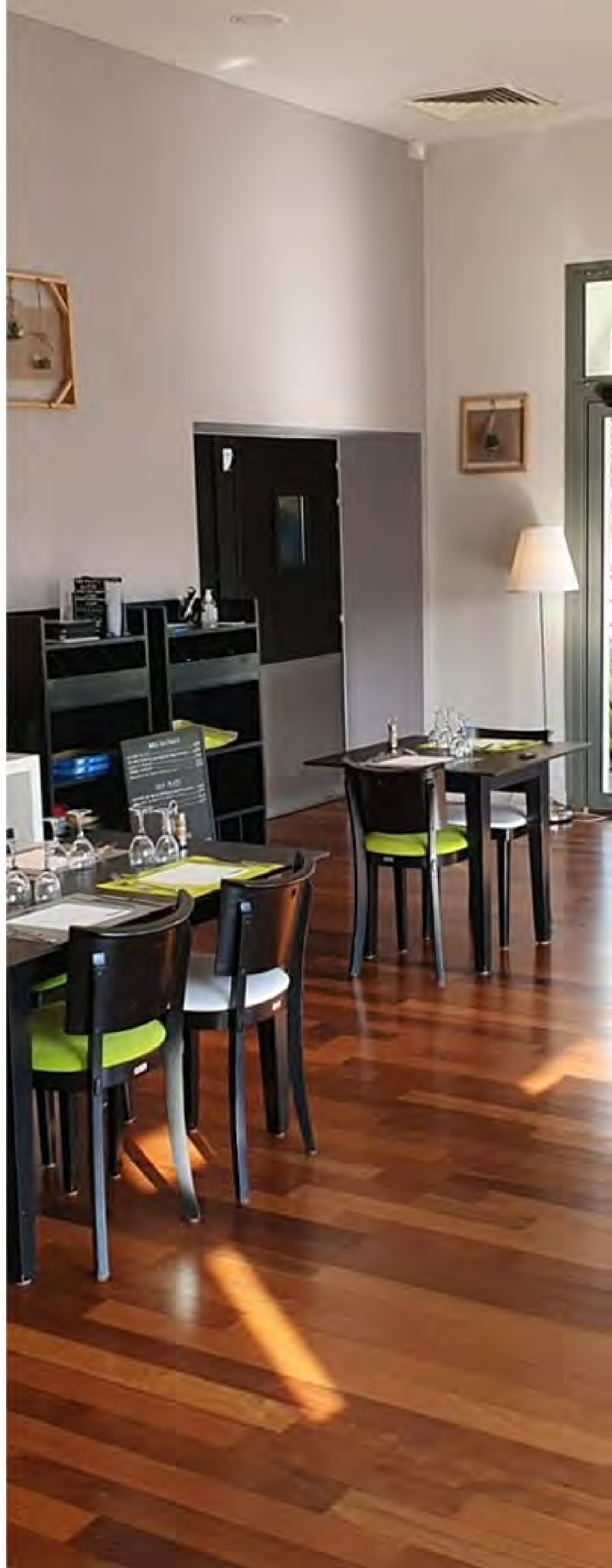
Entrée + plat + dessert (Au choix)	29,90 €
---------------------------------------	---------

Menu enfant

10 ans maxi

-Boisson (Sirop, coca, jus de fruit)	} 8,50 €
-Nuggets ou steak haché	
-compote ou glace	

Ouvert tous les jours
du 3 juillet au 5
septembre



Brasserie *L'ardoise*

Nos vins rouge

	12cl	37,5cl	75cl
St Nicolas de Bourgueil AOC Les Javeaux	5,50 €	14,00 €	23,00 €
Saumur Champigny AOC Les Valengenets			26,00 €
Côtes du Rhône Village AOC		14,00 €	23,00 €
Lussac St Emilion AOC Cuvée Bellevue	6,50 €	19,00 €	29,00 €

Nos vins Blanc

Entre deux Mers AOC Château Canteloudette			15,00 €
Muscadet de sévre et Maine sur Lie AOC Cuvée les Donelières	3,50 €	11,00 €	16,00 €
Monbazillac	6,50 €		28,00 €
Coteaux du Layon	5,80 €		24,00 €

Nos vins Rosé

Côtes de Bergerac AOC Le Vigneau			17,00 €
Côtes de Provence AOC	3,50 €	11,00 €	17,50 €
Magic Var			12,00 €

Vins au pichet

	12cl	25cl	50cl
Vins de Pays Charentais IGP Les caves de didonne, Rouge, Blanc ou Rosé	2,50 €	4,80 €	9,00 €

