

A PARTAGER

Les Œufs mimosas à la salicorne

Rémoulade de légumes frais

ALLERGENES- œuf, moutarde, céleri

La Planche de charcuteries italiennes et sa burrata du bufala

Jambon blanc truffé, Spianata piccante, Coppa de Parme, Burrata di bufala

ALLERGENES- lait, sulfites

La Planche du Poitou

Rillons charentais, Moule de bouchot en vinaigrette, Melon charentais frais, Chabichou du Poitou

ALLERGENES- lait, mollusques, sulfites

Le traditionnel hareng, et pommes à l'huile
ALLERGENES- poissons

Ceviche de pagre de nos côtes, au basilic pourpre, condimenté au melon charentais
ALLERGENES- poissons, sulfites

Traditionnelle Mouclade Rochelaise, selon la recette de Richard Coutanceau
ALLERGENES- mollusques, lait, gluten, œufs, sulfites

Sardines grillés aux aromates, tzatziki de concombre et courgette, gelée de citron jaune
ALLERGENES- poissons, lait

Cromesquis de jambon « Hungaro », mâche croquante et vinaigrette aux poivrons brûlés
ALLERGENES- lait, gluten, fruits à coque, sulfites, œufs

Tomates bio de Mr Gousseau, burrata de chèvre, caramel de tomate et pesto
ALLERGENES- lait, gluten

Lamelles frites de seiche, sauce Aioli
ALLERGENES- Mollusque, œuf, gluten, moutarde

Les Huîtres, 6 Huitres de Mr Papin n°3 spéciales
ALLERGENES- mollusques, lait, sulfites

Ballotine de foie gras de canard* de Mr Morille au naturel, compoté d'abricot à la noisette et abricots rôtis au miel de châtaigner
ALLERGENES- sulfites, gluten, fruits à coque

* Viande origine France

LES PLATS

La Mer

Maquereaux, mariné aux épices et snackés à la plancha, ratatouille et crème aigrelette relevée

ALLERGENES- poissons, sulfites, lait

Merlu de nos côtes rôti, quinoa aux coquillages et sauce vierge de salicorne

ALLERGENES- poisson, mollusque, crustacés

Rouget barbet, juste saisi et son jus de têtes, concassé de tomates bio de Mr Gousseau au chorizo ibérique

ALLERGENES- poisson, lait

Thon blanc de ligne mi-cuit, aux oléagineux et aubergines gratinées à la féta, bisque aux épices

ALLERGENES- poissons, fruits à coque, lait, gluten

Maigre de petit bateau rôti, légumes d'été déglacés au jus de viande, émulsion de raifort

ALLERGENES- poissons, lait, céleri

Vegetarien

Le Risotto aux légumes d'été et pesto

ALLERGENES- lait, sulfites

Burger de Bon Temps Façon végétale, pommes de terre grenailles rôties

ALLERGENES- gluten, lait, œuf, moutarde, sulfites

La Terre

Travers de cochon* du Poitou, fumé et braisé par nos soins, purée de carottes confites à la graisse, sauce barbecue

ALLERGENES- Lait, sulfites

Le Tartare de Bœuf*, pommes de terre grenailles rôties et mesclun fraîcheur

ALLERGENES- sulfites, moutarde

Les Rognons de veau*, sauce moutarde à l'ancienne et écrasée de pomme de terre aux herbes fraîches

ALLERGENES- moutarde, lait, céleri

Faux-filet grillé, de chez Mr Massonde, tian de légumes à la tomme de brebis, sauce béarnaise aux guindillas

ALLERGENES- Lait, sulfites, moutarde, œufs

Burger de canard* de Mr Morille au comté affiné et pommes de terre grenailles rôties

ALLERGENES- Gluten, lait, moutarde, œuf, sulfites

* Viandes origine France

L ASSIETTE DE FROMAGE

Trois fromages sélectionnés

ALLERGENES- lait

LES DESSERTS

Mousse au chocolat noir de la maison Valrhona, accompagnée ses fruits secs

ALLERGENES- lait, œuf, fruits à coque, soja

Le fraisier traditionnel

ALLERGENES- Œufs, gluten, fruits à coque, lait

Texture d'abricots et d'angélique de Niort

ALLERGENES- Sulfites, gluten, lait, œufs

Le « Paris-Brest » de Bon Temps

ALLERGENES- Gluten, lait, œufs, fruits à coque

Riz au lait à la verveine et yaourt grec, brunoise de pêche

ALLERGENES- Lait

Tartelette aux cerises, ricotta et son coulis

ALLERGENES- Gluten, lait, œufs, fruits à coque

Bavaroise aux framboises et aux poivrons rouges

ALLERGENES- Gluten, œufs, lait

Le Café Gourmand Assortiment de desserts accompagnés d'un café ou d'un thé

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque, soja, sulfites

LE MENU BON TEMPS

Cromesquis de jambon « Hungaro », mâche croquante et vinaigrette aux poivrons brûlés

ALLERGENES- lait, gluten, fruits à coque, sulfites, œufs

OU

Le traditionnel hareng Et ses pommes à l'huile

ALLERGENES- poissons

OU

Lamelles frites de seiche, sauce Aioli
ALLERGENES- Mollusque, œuf, gluten, moutarde

OU

Foie gras de canard de Mr Morille poêlé, et son accord pomme/poire, toast marathonnier

ALLERGENES- sulfites, gluten

Merlu de nos côtes rôti, quinoa aux coquillages et sauce vierge de salicorne

ALLERGENES- poisson, mollusque, crustacés

OU

Travers de cochon* du Poitou, fumé et braisé par nos soins, purée de carottes confites à

la graisse, sauce barbecue

ALLERGENES- Lait, sulfites

OU

Thon blanc de ligne mi-cuit, aux oléagineux et aubergines gratinées à la féta, bisque aux épices

ALLERGENES- poissons, fruits à coque, lait, gluten

OU

Les Rognons de veau*, sauce moutarde à l'ancienne et écrasée de pomme de terre aux herbes fraîches

ALLERGENES- moutarde, lait, céleri

Mousse au chocolat noir de la maison Valrhona, accompagnée ses fruits secs

ALLERGENES- lait, œuf, fruits à coque, soja

OU

Bavaroise aux framboises et aux poivrons rouges

ALLERGENES- Gluten, œufs, lait

OU

Le fraisier traditionnel

ALLERGENES- Œufs, gluten, fruits à coque, lait

OU

Riz au lait à la verveine et yaourt grec, brunoise de pêche

ALLERGENES- Lait

* Viande origine France

Tous nos vins contiennent des sulfites

LE MENU BURGER

Burger de canard*, De Mr Morille au compté affiné et pommes de terre grenailles rôties
ALLERGENES- Gluten, lait, moutarde, œuf, sulfites

Mousse au chocolat noir de la maison Valrhona, accompagnée ses fruits secs
ALLERGENES- lait, œuf, fruits à coque, soja

LE MENU DU JOUR

Les allergènes du menu du jour sont disponibles sur demande auprès de l'équipe de salle.

LE MENU ENFANT

Viande ou poisson

Pommes de terre grenailles ou poêlée de légumes
ALLERGENES- Poisson, lait, céleri

Coupe glacée de la maison Ernest

Deux boules et chantilly maison
ALLERGENES- lait