le Dimanche

& ses plats

Mets

TERRINE DE PORC **7,00€**
Terrine maison aux épices cuite à l'étouffée pendant 16h

HOUMOUS & TOURTEAU **7,00€**
Houmous au pois chiche, courgette & framboise, Tourteau toasté

MELON, JAMBON CRU & CHÈVRE **8,00€**
Demi melon charentais, chiffonnade de jambon cru poitevin & chèvre frais chauvinois

SOUPE À L'OIGNON **7,00€**
Oignons beurrés au bouillon de volaille, gratin à la tome basque

TERRINE DE FOIE GRAS **18,00€**
Recette du Chef, épices régionales, confit de melon & tourteau toasté

FARCI POITEVIN AU LARD **17,00€**
Lardé, crème de lard, feuilles de chou frites façon chips

CORDON BLEU **17,00€**
À la mode Bernie, produits régionaux, purée riche en beurre, salade & jus de viande

LA CRIÉE GRILLÉE **19,00€**
Poisson selon arrivage, provenance régionale, beurre blanc persillé, poêlée de légumes

À partager

POULET ENTIER RÔTI **40,00€**
Poulet fermier rôti, au beurre, pommes grenailles, jus de viande, mayonnaise maison. Quantités limitées

CÔTE DE BOEUF **85,00€**
Boeuf de race 1,5kg, frites & salade verte, sauce béarnaise. Quantités limitées

BLANQUETTE DE POISSONS **62,00€**
Sélection de poissons selon arrivage, en sauce, pommes de terre & légumes divers. Pour 2 personnes

Desserts

CRÈME BRÛLÉE **8,00€**
Crème aux oeufs à la vanille, arômes & zestes d'orange

COUPE DE GLACE MAISON **8,00€**
La boule. Réalisation maison, 6 parfums uniques : vanille, chocolat, café blanc, citron, fraise, framboise

SALADE DE FRUITS **8,00€**
Fruits en émincés selon arrivage, sirop vanille, chantilly citronnée & zestes de citron

Bonne Fin de Semaine

Poitou be proud

le Dimanche

Brunch

Poitou be proud

formule à la carte ici
ou plats du Dimanche au dos

Salé

SUNDAY BERNIE BUN
Bun brioché toasté, saucisse de porc poitevin, ossau-iraty, oignons confits au Pineau, chou frit, sauce moutarde de Lencloitre

HASH BROWN BENEDICT À LA TRUITE
Galette de pomme de terre croustillante, truite chauvinoise gravlax, oeuf poché, hollandaise aux herbes, pickles d'oignon

BREAKFAST PLATE
Pain complet toasté, oeufs brouillés au beurre & aux herbes, poitrine fumée, demi tomate snackée, red beans

CROISSANT GARNI
Croissant toasté, émincés de poulet rôti, poitrine fumée, tranches de tomate & avocat, hollandaise aux herbes

TARTINE COMPLÈTE
Tranche de pain, tomate toastée, avocat, champignons, houmous, oignons confits au Pineau, pickles
- Supplément chèvre ***+2,00€***

GRATIN DE COQUILLETTES
Coquillettes gratinées en cocotte à la tomme de chèvre de la Ferme de l'Ane vert, fondue de poireaux en base
- Supplément poitrine fumée ***+2,00€***

Sucré

CINNAMON ROLL AUX NOIX
Brioche moelleuse roulée garnie d'un beurre à la cannelle, glaçage vanillé & noix

BRIOCHE PERDUE FAÇON GRIMOLLE
Brioche épaisse, pommes poêlées, appareil vanillé, crumble de broyé du Poitou, crème fouettée

PANCAKES GARNIS
Gros pancakes empilés, chantilly légère, garniture au choix :
- Chocolat, noisettes & broyé
- Fruits du verger & miel
- La Totale fruits & choco ***+2,00€***

SUMMER BODY
Fromage blanc fermier, granola maison & noisettes, fruits du verger & miel poitevin

MOUSSE AU CHOCOLAT FAT
Mousse au chocolat maison, grué, crumble de broyé du Poitou & deux macarons de Montmorillon

FROMAGES POITEVINS
Assiette de chabichou, mottin charentais & Ossau-Iraty, pickles & chutney

Boisson

LATTE - MATCHA LATTE - CHAÏ LATTE
ou
THÉ - INFUSION - THÉ GLACÉ MAISON
ou
SODA AU VERRE (50CL)
ou
JUS DE FRUITS AU VERRE (50CL)
ou
CAFÉ - LATTE FRAPPÉ

Formules

1 PLAT - 13€
salé ou sucré

1 PLAT + 1 BOISSON - 17€
salé ou sucré / boisson au choix

2 PLATS + 1 BOISSON - 28€
salé ou sucré / boisson au choix

3 PLATS + 1 BOISSON - 36€
salé ou sucré / boisson au choix