



LE PERTUIS

RESTAURANT

Carte des plats

Le chef Eddy et sa brigade vous proposent



Les huîtres de Monsieur Guignet aux Boucholeurs x6	15.00 €	x9	22.00 €	x12	29.00 €
Assiette de crevettes, mayonnaise maison					14.00 €
Longs macaronis "ziti lunghi" aux champignons gratinés à la béchamel et au parmesan					11.00 €
Bouddha bowl (quinoa, chou rouge, ananas, avocat, radis, concombre, pois chiches, oignon rouge, coriandre et graines de sésame)		Entrée :	12.00 €	Plat :	17.00 €
Salade Caesar (salade romaine, filet de poulet croustillant, œuf dur, copeaux de parmesan, croûtons, sauce Caesar)		Entrée :	13.00 €	Plat :	18.00 €
Tartine fourme d'Ambert, poire caramélisée, endive, vinaigre de cidre et oignons frits					9.00 €
Crèmeux de panais, foie gras poêlé, huile de noisette, noisettes torréfiées et mouillette de pain céréales					15.00 €

Plats bistrot



Tartare de bœuf « origine France » (150 gr), frites et salade	22.00 €
Pêche du jour, légumes anciens, crèmeux de marrons, jus réduits au porto	24.00 €
Souris d'agneau confite (env. 400 gr), semoule aux épices douces et carottes fondantes	33.00 €
Tagliatelles fraîches BIO pesto basilic, crevettes, brocolis, sésame noir à l'huile de crustacés	19.00 €
Demi coquelet rôti mariné au satay, frites, salade	22.00 €
Risotto végétarien (selon arrivage)	20.00 €

Allez, on se fait plaisir !



Assiette de fromages	10.00 €
Pomme confite, sablé vanille, sorbet granny Smith et chantilly mascarpone	11.00 €
Mi-cuit chocolat "Valrhona", glace vanille noix de pécan	11.00 €
Financier coco, tartare d'ananas, sorbet litchi	10.00 €
Coupe de glaces 3 boules	10.00 €
Café ou thé gourmand (digestif gourmand + 3.00 €)	11.00 €

Même les enfants vont se régaler !



Menu Enfant -13 ans hors boisson / 2 plats	12.00 €
Steak haché ou poulet pané ou poisson pané maison	
avec frites ou tagliatelles fraîches BIO ou légumes du moment	
Boule de glace ou compote	



LE PERTUIS

RESTAURANT

Carte des boissons

BIÈRES

Pressions	25 cl	50 cl
Affligem	5.90 €	9.00 €
Heineken	4.90 €	8.00 €
Panaché / Monaco	4.50 €	7.60 €
Bière sirop	4.90 €	8.00 €

Bouteilles

Desperados	33 cl	6.30 €
Heineken 0%	33 cl	5.50 €
Rocheloise Blonde, Ambré, IPA	33 cl	6.90 €

APÉRITIFS

Americano maison	8 cl	7.00 €
Martini Bianco	6 cl	5.50 €
Martini Rosso	6 cl	5.50 €
Ricard / Pastis 51	2 cl	4.00 €
Pineau des Charentes Blanc ou Rouge	8 cl	6.00 €
Kir vin blanc	12 cl	6.00 €
Kir pétillant	12 cl	7.00 €
Blanc de Blanc Hmmm... ! AOP Gaillac	12 cl	6.00 €
Porto Graham's Fine Tawny 19°	5 cl	5.50 €

ALCOOLS

Gin Gibson's	4 cl	7.00 €
Vodka Absolut	4 cl	7.00 €
Rhum Blanc Havana Club 3 ans	4 cl	7.00 €
Rhum Vieux Dillon	4 cl	8.00 €

WHISKIES

Aberlour 10 ans Forest Reserve Single Malt 40°	4 cl	9.00 €
Bourbon Four Roses	4 cl	9.00 €
Japonais Tokinoka	4 cl	9.00 €
J&B Rare	4 cl	8.00 €

DIGESTIFS - LIQUEURS

Cognac Courvoisier VSOP	4 cl	9.00 €
Cognac de l'île d'Oleron VS	4 cl	8.00 €
Armagnac Château de Laubade VSOP	4 cl	9.00 €

DIGESTIFS - LIQUEURS SUITE

Eau de Vie Poire Williams ou Framboise	4 cl	7.50 €
Crème de Cassis Cartron 15°	4 cl	6.30 €
Calvados Drouin	4 cl	6.00 €
Get 27 ou 31	4 cl	6.50 €
Bailey's	4 cl	6.50 €

BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola	33 cl	4.50 €
Coca Cola sans Sucre	33 cl	4.50 €
Orangina	25 cl	4.50 €
Fanta Orange	25 cl	4.50 €
Schweppes Indian Tonic / Agrumes	25 cl	4.50 €
Fuzetea Pêche	25 cl	4.50 €
Sprite	25 cl	4.50 €
Sirop à l'eau Monin		
Menthe, grenadine, citron, pêche, fraise	25 cl	3.00 €
Diabolo Monin	25 cl	3.90 €
Jus et Nectar Granini		
Orange, tomate, pomme, pamplemousse, ananas, abricot, multivitaminé, banane	25 cl	4.50 €
Eaux minérales et gazeuses	50 cl	100 cl
Vittel	3.90 €	5.00 €
San Pellegrino	3.90 €	5.00 €
Perrier	33 cl	4.50 €
Abatilles Plate ou Gazeuze	33 cl	3.90 €

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	2.50 €
Double café / Double décaféiné	4.00 €
Cappuccino	4.90 €
Café au lait	4.50 €
Chocolat chaud	3.90 €
Thé	
Earl Grey, Fruits Rouges, Breakfast,	
Menthe, Darjeeling	3.00 €
Infusion	
Verveine, camomille	3.00 €



LE PERTUIS

RESTAURANT

Carte des vins et champagne

CHAMPAGNE

Brut	12 cl	37,5 cl	75 cl
Pommery Brut Royal	12.00 €	40.00 €	70.00 €

VINS

Rouges	12 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
Vin de Pays Charentais - "Naturellement" BIO	5.50 €	-	-	26.00 €
IGP du Périgord - "Ter'raz"	5.50 €	-	-	23.00 €
AOP Bordeaux - "Beau-Rivage"	5.50 €	14.00 €	-	21.00 €
Saint Nicolas de Bourgeuil	6.50 €	19.00 €	-	31.00 €
Blaye Côtes de Bordeaux - Château "La Botte"	-	-	-	35.00 €
Fief Vendéens - "Origine" BIO	6.00 €	19.00 €	-	28.00 €

Blancs

Vin de Pays Charentais - "Naturellement" BIO	6.00 €	-	19.00 €	26.00 €
Pouilly Fumé - Domaine Chauveau	-	-	-	40.00 €
IGP du Périgord - "Ter'raz"	5.50 €	-	-	22.00 €
AOP Bordeaux - "Beau-Rivage"	5.00 €	-	-	21.00 €
Muscadet Sèvre et Maine sur lie Vieilles Vignes	6.50 €	19.00 €	-	28.00 €
Monbazillac	7.50 €	-	-	39.00 €
IGP Pays d'Oc - "L'Oracle"	5.50 €	-	-	21.00 €

Rosés

Vin de Pays du Var - "Jardin de Nina"	6.50 €	-	-	26.00 €
Comté Tolosan - "Tarani"	-	-	-	23.00 €
Fiefs Vendéens - "Origine" BIO	6.00 €	19.00 €	-	28.00 €
Vin de Pays Charentais - "Naturellement" BIO	5.50 €	-	19.00 €	26.00 €