

# Nos Producteurs

Privilégier le produit

Travailler  
des produits frais



**Le Petit Trèfle**

LDT Blanchecoudre  
79300 Bressuire  
05 49 65 23 40

Une cuisine faite maison  
c'est aussi  
une cuisine locale

Mettre à l'honneur  
les producteurs locaux



**Escargots de Gâtine**

Thierry et Maryline FRERET  
Deux-Sèvres  
St Parèdoux (79310)



**Elevage  
de l'Hermitage**

La Boisrelière  
79300 CHAMBROUTET  
05 49 80 27 21



**Fromagerie Dessevre**

1, Les Ormeaux  
79150 Argentonnay  
05 49 65 93 99  
06 80 77 94 72



**Boulangerie  
Labergis**

12 Pl des Anciens Combattants,  
79300 Bressuire  
05 49 65 02 74



**EARL  
Thomas Christophe**

05 46 85 34 69  
06 60 81 59 58  
vaninathomas2a@gmail.com



**Alain Bernard**

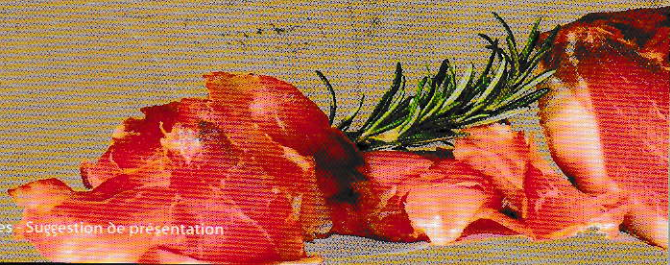
79600 Availles-Thouarsais  
05 49 64 78 80





# Planches Apéro

1	Planche de <b>Foie gras</b> .....	8,00 €
2	Planche de <b>Fromages</b> .....	10,00 €
3	Planche <b>Cochonnaille</b> .....	10,00 €
4	<b>Mixte</b> cochonnaille + fromages.....	10,00 €







# Les Menus

9€

## Menu Enfant

Terrine Maison  
ou Rillettes de poisson

Steak haché  
ou filet de poisson frais  
ou pâtes carbo

accompagnement au choix : riz, légumes ou frites

Glace au choix  
ou Brownies au noix de Pécan



## Burger Enfant

9€

Midi & Soir

Sauf vendredi soir, week-end et jours fériés

13€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

15€

Entrée + Plat + Dessert

### ENTRÉE

Entrée du jour

Salade de Pommes de terre, Hareng

Assiette de Cochonnaille

Rillettes de poisson maison

### PLAT

Plat du jour

Blanquette de veau à l'ancienne

Filets de rougets au pesto, tagliatelles

### DESSERT

Assiette de fromages du Bocage

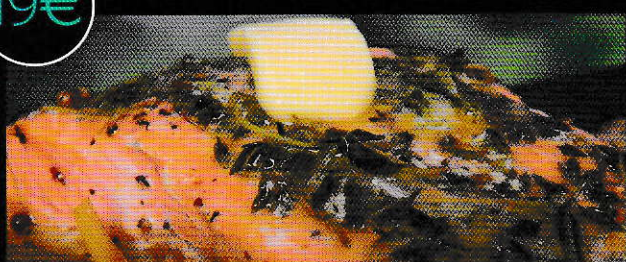
Moelleux aux pommes

Brownies aux noix de Pécan



# Les Menus

19€



## ENTRÉE

Panaché de la mer

Salade Paysanne  
(rillons, tome de vache, pommes, noix)

Crumble d'avocat au crabe / curry

Farci Poitevin maison

## PLAT

Tête de Veau, sauce ravigote

Filet de Truite et sa vierge d'agrumes

Onglet de bœuf grillé

Filet de brochet au beurre blanc

## DESSERT AU CHOIX

(Café gourmand avec supplément 1,30 €)

30€



## ENTRÉE

Escargots farcis (12 pièces)

L'assiette de 8 huîtres

Foie gras aux fruits secs / poivre de Sichuan

Matelote d'anguilles

## PLAT

Pièce du Boucher, frites maison & salade

Pavé de Thon poêlé au Yusu / Soja

Souris d'Agneau au romarin

Estouffade de Lotte au chorizo

## DESSERT AU CHOIX





# Les Entrées

1	Assiette de cochonnaille.....	5,00 €
2	Velouté du moment.....	6,00 €
3	Rillettes de poisson maison.....	6,00 €
4	Farci Poitevin maison.....	7,00 €
5	Crumble d'avocat au crabe / curry.....	8,00 €
6	Escargots farcis (12 pièces).....	13,00 €
7	Foie gras aux fruits secs / poivre de Sichuan.....	16,00 €

Prix net - Service compris - photos non contractuelles - Suggestion de présentation





## Les Salades

	LA GRANDE	LA PETITE
1 <b>Salade de pommes de terre / hareng</b> .....	13,00 €	7,00 €
2 <b>Salade Paysanne</b> Rillons, tome de vache, pommes, noix .....	14,00 €	7,50 €
3 <b>Salade de chèvre chaud</b> Salade, chèvre chaud sur toast, jambon cru, noix, tomates, œufs durs.....	14,00 €	7,50 €
4 <b>Salade de la Mer</b> Langoustines, crevettes, rillettes de poisson, hareng.....	16,00 €	8,50 €
5 <b>La Périgourdine</b> Foie gras, gésiers, œufs durs, pommes de terre, tomates, salade .....	17,00 €	10,00 €





## Les Poissons

1

Filets de Rougets au pesto, Tagliatelles ..... 14,00 €

2

Filet de Brochet au beurre blanc ..... 14,00 €

3

Filet de Truite et sa vierge d'agrumes ..... 14,50 €

4

Cuisses de Grenouilles à la provençale ..... 14,50 €

5

Matelote d'Anguilles ..... 15,00 €

6

Pavé de Thon poêlé au Yuzu / Soja ..... 16,00 €

7

Estouffade de Lotte au chorizo ..... 16,00 €





# Les fruits de Mer

## Huîtres Marennes Oléron N°3

Les 6.....	13 €
Les 9.....	15 €
Les 12.....	17 €

## Langoustines Bretonnes

Les 6.....	6 €
Les 12.....	11 €

Assiette de crevettes roses..... 9 €

Assiette de bulots ..... 6 €

## L'assiette des Cloîtres

29€

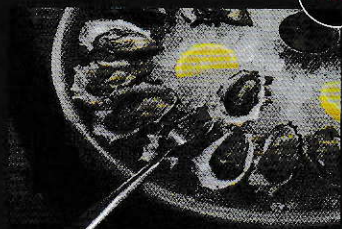
- 7 huîtres
- 7 langoustines
- 7 bulots
- 7 crevettes roses



## Le Cloître Royal (pour 2 personnes)

88€

- 16 huîtres
- 16 langoustines
- 16 bulots
- 16 crevettes roses



Formule comprenant les apéritifs  
et une bouteille de vin blanc.





## Les Viandes

1	Blanquette de Veau à l'ancienne.....	12,50 €
2	Tête de Veau, sauce ravigote.....	13,50 €
3	Onglet de bœuf grillé.....	14,00 €
4	Tartare de bœuf cru ou aller-retour.....	16,50 €
5	Pièce du Boucher.....	17,00 €
6	Ris d'Agneau, sauce morilles.....	15,00 €
7	Souris d'Agneau au romarin.....	19,00 €

Nos viandes sont accompagnées au choix de frites maison, pommes vapeur, riz ou de légumes.



# Les Spécialités



1

La Tartiflette traditionnelle ..... 12,00 €

2

La Tartiflette du Bocage ..... 13,00 €

3

La Choucroute de la mer  
Rougets, truite, langoustines, crevettes, pommes de terre, choux ..... 22,00 €

# Les Burgers



1

Le Classique  
steak haché, tomates, cornichons, cheddar, oignons confits, larò fumé ..... 13,50 €

2

Burger savoyard ..... 15,00 €

3

Burger au foie gras ..... 16,00 €

# Les Pâtes Fraîches



1

Tagliatelles à la Carbonara ..... 11,50 €

2

Tagliatelles Végétariennes ..... 11,50 €