

# L'épicurien

by TOC★TOQUE

## LA CARTE



## ★ Les Softs

Les Jus "Nectars de Bourgogne" (25 cl) Poire, Fraise, Cassis noir de Bourgogne, Abricot, Pomme, Orange, Raisins Chardonnay de Bourgogne, Framboise	<b>4,20€</b>
Les Sirops (33cl) Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche	<b>2,50€</b>
Les Limonades "Elixia" (33cl) Cola, Fraise, Nature	<b>4,20€</b>
Les Sodas (33cl) Coca, Coca Zéro, Orangina, Fuze tea pêche, Oasis tropical, Schweppes Agrume	<b>3,90€</b>
Perrier (33cl)	<b>3,90€</b>
Evian (50cl)	<b>3,00€</b>
San Pellegrino (50cl)	<b>3,50€</b>
Orezza gazeuse (50cl)	<b>4,00€</b>

Sirop en supplément : +0,50€

## ★ La Cafétérie

Expresso	<b>1,90€</b>
Noisette	<b>2,00€</b>
Thé	<b>3,90€</b>
Chocolat	<b>3,90€</b>
Cappucino	<b>3,90€</b>
Crème	<b>3,90€</b>

## ★ Les Cocktails

Lougalina Blanc	<b>6,50€</b>
Lougalina Rouge	<b>6,50€</b>
Spritz	<b>8,50€</b>
Hugo Saint Germain	<b>8,50€</b>

## ★ Vins & Spiritueux

Bouteille À déguster sur place	<b>5,00€</b>
Verre de vin (20cl) Rouge, Blanc, rosé	<b>4,00€</b>

## ★ Digestifs

Limoncello (4cl)	<b>7,00€</b>
Get 27 (4cl)	<b>7,00€</b>

## ★ Les Bières

La pression "Clameur"			
	<b>25cl/ 3,90€</b>	<b>33cl/ 5€</b>	<b>50cl/ 7€</b>
Desperados (33cl)			<b>6,00€</b>
La Blonde "Brasseur Varois" (33cl) 6,5%			<b>6,00€</b>
Bière de Caractère 100% bien houblonnée			
La Blanche "Brasseur Varois" (33cl) 5,5%			<b>6,00€</b>
Brassée au blé tradition Belge et notes de citron et d'orange			
La Rosée "Brasseur Varois" (33cl) 6%			<b>6,00€</b>
Bière acidulée à la framboise subtile et désaltérante			
La Brune "Brasseur Varois" (33cl) 7,5%			<b>6,00€</b>
Robe cuivrée au parfum de café grillé et de pain d'épices			
La Miel "Brasseur Varois" (33cl) 6,5%			<b>6,00€</b>
Notes rondes et fumées de miel et de lavande			
l'IPA "Brasseur Varois" (33cl) 7,1%			<b>6,00€</b>
Parfums envoûtants de houblon			
La Pils "Brasseur Varois" (33cl) 5%			<b>6,00€</b>
Bière légère et rafraissante			
La Fidèle "BIO" Blanche (33cl)			<b>6,50€</b>
La Fidèle "BIO" Ambrée (33cl)			<b>6,50€</b>
La Fidèle "BIO" Blonde lager (33cl)			<b>6,50€</b>

## ★ Nos petits grignotages

### **Nos Terrines "Maison Marthe"**

**6,00€**

Fabrication artisanale d'Oléron

- Grillon charentais "Médaille" (rillettes de porc)
- Fagot charentais "Médaille" (campagne)
- Rillettes de viande d'Oléron (10% de MG)
- Rillettes de poulet rôti

### **Saucisson "Levoni" rustico**

**6,90€**

### **Tartinades au Choix "Saveurs A"**

**6,00€**

### **2 Fromages du producteur**

**6,90€**

Chèvre, Saint Marcellin, Brie, Comté

## ★ Nos Planches

### **Planche de Charcuterie**

**12,50€/** personne

Pour 2 personnes minimum

### **Planche de Fromages**

**12,50€/** personne

Pour 2 personnes minimum

### **Planche Mixte**

**12,50€/** personne

Pour 2 personnes minimum

## ★ Nos Salades

### Chèvre

**14,90€**

Salade verte, chèvre "St Bardoux", lardons, croûtons, tomate, noix, balsamique "Lucangelli", huile d'olive "Lucangelli"

### Tomate Mozzarella Burrata

**14,90€**

Tomate, Burrata 125 grs, Basilic, Balsamique "Lucangelli", Huile d'olive "Lucangelli"

### Melon Jambon Cru

**14,90€**

Demi-melon, Jambon cru "San Daniel DOP Contessa", porto

## ★ Nos Tonneaux Gourmands

### Viande du jour à griller\*

**15,90€**

Garniture au choix : Pommes au four, Légumes grillés ou salade verte

**\*Viandes Origine UE**

Viande en supplément par personne

**+ 4,90€**

## ★ Nos Desserts

### Gourmandises "Maison Marthe"

**6,50€**

100% artisanale de l'île d'Oléron

- Crème au chocolat, Pistache, Vanille
- Façon Tarte au citron
- Pannacotta fruits rouge ou exotique

### Assiette de Fruits frais

**7,50€**

### La Gaufrette Bourguignonne

**1,90€**

**Glaces : 1 boule : 3,50€ 2 boules : 5,50€ 3 Boules : 7,50€**

Chantilly en supplément : +0,50€