



MENU

50 Nuances du Goût



ARDOISE DU JOUR		PLAT	
PLAT DU JOUR	15.00€	LA DORADE	16.00€
ENTREE + PLAT OU	19.00€	Filet de dorade, purée de topinambour, panais rôtis, tulle à l'encre de seiche, sauce vierge et chips de rutabaga.	
PLAT + DESSERT		LE MAGRET	17.00€
ENTREE PLAT & DESSERT	22.00€	Demi magret, sauce miel et 4 épices, poires rôties, écrasé de pomme de terre au beurre, poêlée forestière et éclat de pollen.	
MENU ENFANT	9.00€	MALFADINES	16.00€
Steak haché ou poisson / Ecrasée pomme de terre au beurre ou Malfadines / Dessert gourmand		Malfadines aux légumes, sauce coco et gingembre, chips de légumes croquants.	
NOS ENTREES		BURGER D'ANTOINE	16.00€
BOUDIN NOIR	8.00€	pain artisanal, steak haché 180g, camembert, poêlée forestière, oignon confit, sauce réduction vin rouge, pomme de terre grenaille à la fleur de sel de Camargue.	
Tartellette de boudin noir, confit de pommes et oignons des cévennes, gel pomme.		DESSERT MAISON	
VELOUTE DE BUTTERNUT	8.00€	TIRAMISU AUX MARRONS	8.00€
Velouté de butternut, éclat de marrons, écume de crème fumée au pin.		DES CEVENNES	
TARTARE DE TRUITE	8.00€	TARTE AMANDINE A LA POIRE	8.00€
Millefeuille croustillant et son tartare de truite, crème monté à l'aneth, perles de citron caviar.		ET PEPITES DE CHOCOLAT, GLACE A LA POIRE.	
LE PELARDON PANE	9.00€	CRUMBLE PAIN D'EPICES,	8.00€
Pêlardon pané aux herbes, fondue de pêlardon, toast aux noix.		POMME CARAMELISEES FAÇON TATIN ET GLACE CAMEL.	
GLACES ARTISANALES		CREME BRULEE AU	8.00€
LES PARFUMS		GRAND-MARNIER ET SON DIAMANT AU NATUREL.	
Chocolat éclat croquant, vanille Madagascar, chicorée, marron avec morceaux, caramel beurre salé, poire, cerise, litchi de la réunion, thé vert, fruit de la passion. Alcool : pruneau armagnac. Génépi des pères chartreux.		CAFE OU THE GOURMAND	8.00€
1 BOULE AU CHOIX : 2,50€		3 MIGNARDISES MAISON	
2 BOULES AU CHOIX : 3,50€		SUGGESTION A LA CARTE	
BOULE EN PLUS : 1,00€		ENTREE	8.00€
SAUCE CHOCOLAT, CAMEL, CAFE	1.00€	PLAT	16.00€
CHANTILLY MAISON	1.00€	DESSERT	8.00€
AMANDE EFFILEES, NOISETTES	0.50€	ENTREE + PLAT OU	24.00€
FRUITS FRAIS SELON SAISON	2.00€	PLAT DESSERT	
ALCOOL 2CL	4.00€	ENTREE + PLAT + DESSERT	32.00€

PRIX NET





MENU

50 Nuances du Goût



ARDOISE DU JOUR

PLAT DU JOUR	15.00€
ENTREE + PLAT OU	19.00€
PLAT + DESSERT	
ENTREE PLAT & DESSERT	22.00€
MENU ENFANT	9.00€
Steak haché ou poisson / Ecrasée pomme de terre au beurre ou Malfadines / Dessert gourmand	

NOS ENTREES

CABILLAUD & MANGUE	8.00€
Ceviche de cabillaud et mangue, lait de coco coriandre, mesclun de jeunes pousses et huile verte.	
POULET & BETTERAVE	8.00€
Croustillant d'effiloché de poulet à la moutarde ancienne d'Orléans mousse à la betterave.	
OEUF PARFAIT	8.00€
Euf parfait, crémeux, moelleux et croustillant de poireaux au paprika fumé, concassé de noisettes (végé).	
CAGOUILLES	9.00€
Brioche Charentaise de cagouilles(escargots), crème de champignons flambées au Cognac.	

GLACES ARTISANALES

LES PARFUMS

Chocolat éclat croquant, vanille Madagascar, chicorée,
marron avec morceaux, caramel beurre salé, poire,
cerise, litchi de la réunion, thé vert, fruit de la
passion. Alcool : pruneau armagnac. Génépi des pères
chartreux.

1 BOULE AU CHOIX :	2,50€
2 BOULES AU CHOIX :	3,50€
BOULE EN PLUS :	1,00€

SAUCE CHOCOLAT, CARAMEL, CAFE	1.00€
CHANTILLY MAISON	1.00€
AMANDE EFFILEES, NOISETTES	0.50€
FRUITS FRAIS SELON SAISON	2.00€
ALCOOL 2CL	4.00€

PLAT

CABILLAUD & CHORIZO	16.00€
Cabillaud piqué au chorizo, tuile de parmesan, risotto aux poivrons, bisque de poissons.	
L'AGNEAU	17.00€
Duo de côte d'agneau IGP d'Ecosse, jus corsé, purée au romarin, carottes glacées.	
LINGUINES	16.00€
Linguines à la truffe d'été. (Végé)	
BURGER D'ANTOINE	16.00€
Burger d'Antoine : steak haché 180G, comté, bacon, mesclun, sauce poivre avec des pommes grenaille.	

DESSERT MAISON

Balade du Mont-Blanc aux cévennes.	8.00€
Autour du chocolat : moelleux, ganache montée, tuile de grué cacao.	8.00€
Crème brûlée à la vanille bourbon de Madagascar, diamant au naturel.	8.00€
Carpaccio d'ananas victoria, mousse coco, glace au litchi.	8.00€
CAFE OU THE GOURMAND 3 MIGNARDISES MAISON	8.00€

SUGGESTION A LA CARTE

ENTREE	8.00€
PLAT	16.00€
DESSERT	8.00€
ENTREE + PLAT OU PLAT DESSERT	24.00€
ENTREE + PLAT + DESSERT	32.00€

PRIX NET





MENU

50 Nuances du Goût



ARDOISE DU JOUR

PLAT DU JOUR	15.00€
ENTREE + PLAT OU	19.00€
PLAT + DESSERT	
ENTREE PLAT & DESSERT	22.00€
MENU ENFANT	9.00€
Steak haché ou poisson / Ecrasée pomme de terre au beurre ou Malfadines / Dessert gourmand	

NOS ENTREES

MELON & JAMBON	8.00€
Billes de melon au pineau des Charentes, jambon serrano et glace au melon du M.O.F Gérard Cabiron	
CARPACCIO DE BOEUF	8.00€
Carpaccio de bœuf(70g), roquette, pétales de parmesan, huile de noisette balsamique et noisette concassée, glace huile d'olive du MOF Gérard Cabiron	
CEVICHE DE DORADE	8.00€
Ceviche de Dorade, agrumes, coriandre, Alfafa	
SAUMON FUME	9.00€
Gaufre, saumon fumé, œuf mollet et guacamole maison	

GLACES ARTISANALES

LES PARFUMS

Chocolat éclat croquant, vanille Madagascar, chicorée, marron avec morceaux, caramel beurre salé, poire, cerise, litchi de la réunion, thé vert, fruit de la passion. Alcool : pruneau armagnac, Génépi des pères chartreux.

1 BOULE AU CHOIX :	2,50€
2 BOULES AU CHOIX :	3,50€
BOULE EN PLUS :	1,00€

SAUCE CHOCOLAT, CARAMEL, CAFE	1.00€
CHANTILLY MAISON	1.00€
AMANDE EFFILEES, NOISETTES	0.50€
FRUITS FRAIS SELON SAISON	2.00€
ALCOOL 2CL	4.00€

PLAT

RISOTTO CREME D'ASPERGES	
Risotto crème d'asperges, pointes d'asperges, chips de carottes violettes, huile verte et paprika fumé	
	16.00€
TUBE d'ENCORNET	17.00€
Tube d'encornet ail et persil, farci d'une compotée de légumes du soleil et frite de polenta, huile verte	
TARTARE DE BOEUF 180gr	16.00€
Tartare de bœuf (180G) façon thaïe d'Antoine, pommes grenaille, mesclun de jeunes pousses	
BURGUER PAIN NOIR	17.00€
Burger au pain noir : compotée de légumes du soleil, truite fraîche, mesclun et pommes grenaille	

DESSERT MAISON

Mascarpone citron vert/sablé chocolat/tuille grué cacao/ fraises fraîches/gel citron vert	8.00€
Ganache cacahuète/sablé nature/chouchou/gel citron basilic	8.00€
Crème brûlée Limoncello, diamant au naturel	8.00€
Coupe de glace (voir carte) MOF Gerard Cabiron	8.00€
CAFE OU THE GOURMAND 3 MIGNARDISES MAISON	8.00€

SUGGESTION A LA CARTE

ENTREE	8.00€
PLAT	16.00€
DESSERT	8.00€
ENTREE + PLAT OU PLAT DESSERT	24.00€
ENTREE + PLAT + DESSERT	32.00€

PRIX NET





MENU

50 Nuances du Goût



COTE BISTRO

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19.00€

ENTREE PLAT & DESSERT 22.00€

LES ENTREES 7€00

- Œuf parfait, coulis de chorizo et tuile de parmesan. 7€
- Velouté de cucurbitacé, crème fumée et éclat de noisettes. 7€
- Entrée de la semaine. 7€

LES PLATS 14€00

- Linguine, émincés d'encornet ail/persil. 14€
- Croque Montagnard, (béchamel, raclette, jambon, fromage) salade et pommes Grenaille. 14€
- Entrecôte de bœuf maturé 250G VBF, salade et pommes Grenaille. 16€ +2€ dans en formule.
- Sauce : chorizo, champignons, mayo estragon, beurre persillé.
- Plat de la semaine. 14€

LES DESSERTS 7€00

- Tiramisu au Nutella 7€
- Moelleux poires cœur coulant,
- Sauce caramel fleur de sel et tuile
- amande. 7€
- Dessert de la semaine
- (L'ardoise sur le mur). 7€

COTE GOURMET

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 24.00€

ENTREE PLAT & DESSERT 32.00€

LES ENTREES 9€00

- Feuilleté aux champignons des bois et son coulis déglacé au Cognac. 9€
- Gravlax de saumon, crème montée agrumes yuzu. 9€
- La brulée au chèvre infusée au thym, chips de jambon. 9€

LES PLATS :

- -Risotto crémeux de courges et steak de butternut rôti. 17€
- Saumon cuit au four, petit épeautre et pavé de courgettes, mayonnaise à l'Estragon. 17€
- Burger de la cheffe : Bœuf 180G, sauce barbecue, confit d'échalottes et raclette. 17€
- Camembert rôti, charcuterie, pommes Grenaille, salade. 17€ 15MIN D'ATTENTE

LES DESSERTS :

- Ma version du Snickers. 8€
- Framboisier. 8€
- Le Sablé à l'ail noir de Mercotte, chèvre et Agave. 9€
- Café gourmand :
- 3 Mignardises maison. 10€
- Dessert de la carte bistrot.

MENU ENFANT 10.00€

Poisson, viande ou linguine selon inspiration de la

Cheffe sur demande.

Glace 1 boule ou mignardises ou dessert du jour.

PRIX NET





MENU

50 Nuances du Goût



COTE BISTRO

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19.00€
ENTREE PLAT & DESSERT 22.00€

Les entrées :

- Carpaccio de boeuf au pesto. 7€
Possible en double plat. 14€

- Oeuf mimosa salade. 7€

- Salade de hareng fumée, PDT tiède
Et oignons rouges. 7€

- Entrée de la semaine. 7€

Les plats :

- Linguine à la fourme d'Ambert. 14€

- Plat de la semaine. 14€

- Croque-monsieur au saumon fumé,
(béchamel à l'aneth citronnée, mozzarella)
salade et pommes Grenaille. 14€

- Burger de Vick (Pain rustique, pesto
crémeux, mozza, tomates confites, poulet
croustillant, roquette), pomme grenaille.
14€

- Salade repas niçoise.
(Salade, thon, tomate, oeuf, olives, oignons
rouges, croutons,
Mayonnaise aïoli). 14€

LES DESSERTS 7€00

- Tiramisu le vrai 7€
- Moelleux noisette coeur coulant, chantilly
et éclat de noisette. 7€
- Mousse choco/ moelleux choco/
Et tuile de Grué 7€
- Dessert de la semaine
(L'ardoise sur le mur) 7€

COTE GOURMET

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 24.00€
ENTREE PLAT & DESSERT 32.00€

Les entrées :

- Gaufre PDT emmental, saumon fumé,
guacamole, salade, tomates confites. 9€

- Planche de charcuterie 9€

- Feuilleté d'oeuf parfait, crème de
courgettes et tomates confites. 9€

Les plats :

- Entrecôte de boeuf maturé 250G VBF,
salade et pommes Grenaille. 18€
Sauce : fourme, beurre persillé, aïoli ou
pesto

- Salade repas : saumon fumé, 2 gambas
chaudes, mangue, guacamole, tomates,
agrumes, et vinaigrette acidulée. 17€

- Filet de Loup, légumes selon inspiration
de la Cheffe, sauce vierge. 17€

- Camembert rôti (250G),
Charcuterie, salade
et pomme grenaille. 18€
ATTENTION 20MIN DE CUISSON
IDEAL ENTREE+PLAT

Les desserts :

- Assiette de fromages. 8€
- Biscuit/caramel/ pommes caramélisées/
chantilly. 8€
- Café gourmand :
Mignardises maison. 10€
- Dessert de la carte bistrot.
- Coupe de glace
Demande la carte. 8€





MENU

50 Nuances du Goût



ARDOISE DU JOUR

PLAT DU JOUR	15.00€
ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT	19.00€
ENTREE PLAT & DESSERT	22.00€
MENU ENFANT Steak haché ou poisson / Ecrasée pomme de terre au beurre ou Malfadines / Dessert gourmand	9.00€

NOS ENTREES

MELON & JAMBON Billes de melon au pineau des Charentes, jambon serrano et glace au melon du M.O.F Gérard Cabiron	8.00€
CARPACCIO DE BOEUF Carpaccio de bœuf(70G), roquette, pétales de parmesan, huile de noisette balsamique et noisette concassée, glace huile d'olive du MOF Gérard Cabiron	8.00€
CEVICHE DE DORADE Ceviche de Dorade, agrumes, coriandre, Alfafa	8.00€
SAUMON FUME Gaufre, saumon fumé, œuf mollet et guacamole maison	9.00€

GLACES ARTISANALES

LES PARFUMS

Chocolat éclat croquant, vanille Madagascar, chicorée, marron avec morceaux, caramel beurre salé, poire, cerise, litchi de la réunion, thé vert, fruit de la passion. Alcool : pruneau armagnac, Génépi des pères chartreux.

1 BOULE AU CHOIX :	2,50€
2 BOULES AU CHOIX :	3,50€
BOULE EN PLUS :	1,00€

SAUCE CHOCOLAT, CAMEL, CAFE	1.00€
CHANTILLY MAISON	1.00€
AMANDE EFFILEES, NOISETTES	0.50€
FRUITS FRAIS SELON SAISON	2.00€
ALCOOL 2CL	4.00€

PLAT

RISOTTO CREME D'ASPERGES Risotto crème d'asperges, pointes d'asperges, chips de carottes violettes, huile verte et paprika fumé	16.00€
TUBE d'ENCORNET Tube d'encornet ail et persil, farci d'une compotée de légumes du soleil et frite de polenta, huile verte	17.00€
TARTARE DE BOEUF 180gr Tartare de bœuf (180G) façon thaïe d'Antoine, pommes grenaille, mesclun de jeunes pousses	16.00€
BURGUER PAIN NOIR Burger au pain noir : compotée de légumes du soleil, truite fraîche, mesclun et pommes grenaille	17.00€

DESSERT MAISON

Mascarpone citron vert/sablé chocolat/tuile grué cacao/ fraises fraîches/gel citron vert	8.00€
Ganache cacahuète/sablé nature/chouchou/gel citron basilic	8.00€
Crème brulée Limoncello, diamant au naturel	8.00€
Coupe de glace (voir carte) MOF Gerard Cabiron	8.00€
CAFE OU THE GOURMAND 3 MIGNARDISES MAISON	8.00€

SUGGESTION A LA CARTE

ENTREE	8.00€
PLAT	16.00€
DESSERT	8.00€
ENTREE + PLAT OU PLAT DESSERT	24.00€
ENTREE + PLAT + DESSERT	32.00€

PRIX NET





MENU

50 Nuances du Goût



ARDOISE DU JOUR

PLAT DU JOUR	15.00€
ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT	19.00€
ENTREE PLAT & DESSERT	22.00€
MENU ENFANT Steak haché ou poisson / Ecrasée pomme de terre au beurre ou Malfadines / Dessert gourmand	9.00€

NOS ENTREES

CABILLAUD & MANGUE Ceviche de cabillaud et mangue, lait de coco coriandre, mesclun de jeunes pousses et huile verte.	8.00€
POULET & BETTERAVE Croustillant d'effiloché de poulet à la moutarde ancienne d'Orléans mousse à la betterave.	8.00€
OEUF PARFAIT Œuf parfait, crémeux, moelleux et croustillant de poireaux au paprika fumé, concassé de noisettes (végé).	8.00€
CAGOUILLES Brioche Charentaise de cagouilles(escargots), crème de champignons flambées au Cognac.	9.00€

GLACES ARTISANALES

LES PARFUMS

Chocolat éclat croquant, vanille Madagascar, chicorée,
marron avec morceaux, caramel beurre salé, poire,
cerise, litchi de la réunion, thé vert, fruit de la
passion. Alcool : pruneau armagnac, Génépi des pères
chartreux.

1 BOULE AU CHOIX :	2,50€
2 BOULES AU CHOIX :	3,50€
BOULE EN PLUS :	1,00€

SAUCE CHOCOLAT, CARAMEL, CAFE	1.00€
CHANTILLY MAISON	1.00€
AMANDE EFFILEES, NOISETTES	0.50€
FRUITS FRAIS SELON SAISON	2.00€
ALCOOL 2CL	4.00€

PLAT

CABILLAUD & CHORIZO Cabillaud piqué au chorizo, tuile de parmesan, risotto aux poivrons, bisque de poissons.	16.00€
L'AGNEAU Duo de côte d'agneau IGP d'Ecosse, jus corsé, purée au romarin, carottes glacés.	18.00€
LINGUINES Linguines à la truffe d'été. (Végé)	16.00€
BURGER D'ANTOINE Burger d'Antoine : steak haché 180G, comté, bacon, mesclun, sauce poivre avec des pommes grenaille.	16.00€

DESSERT MAISON

Balade du Mont-Blanc aux cévennes.	8.00€
Autour du chocolat : moelleux, ganache montée, tuile de grué cacao.	8.00€
Crème brûlée à la vanille bourbon de Madagascar, diamant au naturel.	8.00€
Carpaccio d'ananas victoria, mousse coco, glace au litchi.	8.00€
CAFE OU THE GOURMAND 3 MIGNARDISES MAISON	8.00€

SUGGESTION A LA CARTE

ENTREE	8.00€
PLAT	16.00€
DESSERT	8.00€
ENTREE + PLAT OU PLAT DESSERT	24.00€
ENTREE + PLAT + DESSERT	32.00€





BOISSONS

CARTE BOISSON

BOISSONS CHAUDES	APERITIFS
CAFE EXPRESSO ALLONGE / DECA 2.00€	Blanc cassis, pêche, framboise 10cl 3,50€
NOISETTE DECA NOISETTE 2.20€	Ricard 4cl
CHOCOLAT CHAUD THE 2.50€	Pineau des Charentes blanc ou rosé 4cl
DOUBLE EXPRESSO CAFE CREME 3.00€	Bière locale en bouteille blanche, blonde, ambrée
CAFE OU CHOCOLAT VIENNOIS 3.50€	Whisky Monkey Shoulder ou Jack Daniel's
IRISH COFFEE FRENCH COFFEE 8.00€	Rhum Havana Especial brun
	Supplément adjuvent
	Supplément sirop
LES BOISSONS CHAUDES ALCOLISEES	COCKTAILS
Irish coffee 8,00€	Mojito : Rhum brun havana 4cl, cassonade, citron vert, menthe, perrier, le petit secret de Vick (EN SAISON) 10,00€
Charentais coffee 8,00€	Apérol spritz : apérol, prosecco, eau gazeuse
Normand coffee 8,00€	
Cascons coffee 8,00€	
SANS ALCOOL	EAU
8,00€	8,00€
Sirop à l'eau	Eaux minérales
Sardanois coffee (34) 2,00€ 8,00€	Evian, st Pellegrino 50cl 3,50€
Jus de fruit : orange, tomate, ananas, ACE 25cl 3,00€	Evian, st Pellegrino 1L 5,00€
Ice Tea pêche 3,00€	
3,00€	

L'alcool est dangereux pour la santé, prix net sur la carte.
Coca, Coca zéro, Orangina, Perrier
33cl

