

Menu

(Service non-stop)

Formule Solo : Plat au choix 15.9 €

Formule Bistrot : Entrée + plat ou plat + dessert 24.9 €

Formule Bergamote : Entrée + plat + dessert 29.9 €

Menu enfants 9.9 € (- 12 ans)

Entrées

Suggestion du chef sur l'ardoise

Specials on the blackboard

Ravioles du Royan à la crème de basilic, gratinées au parmesan

Small ravioli from Royan with basil cream, browned with parmesan

Wok de crevettes au chou chinois et à la coriandre fraîche

Wok of shrimps in the Chinese cabbage and fresh coriander

Poêlon d'escargots de bourgogne à l'ail et persil, éclats de noix

fried snails of bourgogne with garlic basil and nuts

Croustillant de chèvre chaud, miel et sirop d'érable

Brick of hot goat cheese with honey and maple syrup

Fricassée de champignons, œuf poché et sa crème de parmesan

Mushrooms with poached egg and parmesan cream

Terrine de foie gras de canard maison, vanille estragon (sup 1.5 €)

Homemade duck foie gras terrine, tarragon vanilla

Plats

Suggestion du chef sur l'ardoise

Specials on the blackboard

Poke Bowl

Bowl au Poulet citron & coriandre

(Poulet citron, concombre, tomates cerises, betterave crue, ananas, œuf dur, mesclun de salade et coriandre fraîche)

(Chicken, lemon, cucumber, cherry tomatoes, raw beetroot, pineapple, boiled egg, salad mesclun and fresh coriander)

Bowl Bergamote

(Saumon fumé, crevettes, emmental, avocat, tomate, julienne de crudité, fraise, mesclun de salade)

(Smoked salmon, shrimp, emmental, avocado, tomato, julienne of raw vegetables, strawberry, salad mesclun)

Poissons et coquillages (selon arrivage)

Filet de bar à la plancha, sauce vierge aux herbes fraîches (sup 1.5 €)

Fillet of bar à la plancha, virgin sauce with fresh herbs

Cocotte de filets de rougets au lait de coco basilic

Casserole of red mullet fillets in basil coconut milk

Brochette de St Jacques et saumon aux graines de sésame, sauce au beurre blanc (sup 2,5 €)

Scallop brochette and salmon in sesame seeds, butter sauce white

Viandes & Burgers

Magret de canard, sauce miel et abricot
Duck breast with honey and apricots sauce

Brochette de bœuf, marinée aux herbes de Provence, servie sur potence (sup 2,5 €)
Beef skewer marinated in provence herbs

Crumble d'agneau au citron vert, tomate confite et poêlée de courgettes
Lamb and lime crumble with candied tomatoes and zucchinis

Le California: Buns, steak haché cheddar, oignons rouges, pickles, sauce thousand island, frites et salade
Buns fresh, minced beef, cheese, thousand island sauce, pickles, red onion, French fries and salad

Le Big Georgette : Buns frais, steak haché, avocat, oignons frits, concombre confit, épices douces, coriandre et herbes fraîches, frites et salade
Buns fresh, minced beef, cheese, avocado, fried onions, crystallized cucumber, soft spices, fresh coriander and salad

Pâtes

Wok de pâtes aux légumes croquants aux herbes fraîches, coriandre & basilic 
Wok of pastas with crisp vegetables and fresh herbs, basilic & coriander

Desserts

Assiette de fromages et sa petite salade verte
Plate of cheese and green salad

Moelleux au chocolat noir Valrhona au cœur fondant et sa glace au caramel beurre salé
Chocolate fondant with salted butter caramel ice cream

Crème brûlée à la framboise
Crème brûlée with raspberry

Crêpes maison au sucre aromatisé à la bergamote ou à la confiture ou au Nutella
Pancake with bergamot sugar or jam or Nutella

Gratin d'abricot, boule de glace calisson
Over-grilled apricots with calisson ice cream

Coupe glacée 2 boules
Frozen cup
Coupes glacées de fabrication artisanale de la Maison Champault

Café ou thé gourmand (+1,5 €)
Gourmet tea or coffee

Supplément garniture 2.5 € / entrée ou dessert seul 8.5 €

Chèque contrôlé par la société Chèque service / prix net hors boisson