

NOS ENTRÉES & SALADES

PETITE/GRANDE

- Assiette de charcuterie de «chez Gouet». 9€/15€
(Rillettes d'oie, jambon ibérique, pâté de campagne, beurre, cornichons)
- Saumon Gravlax maison..... 11€
(Gros sel, baie rose, poivre, aneth, vinaigre xérès, sucre)
- Salade de chèvre chaud 9€/15€
(Toast, tomates confites, pomme, chèvre, noix, miel)
- Salade Campagnarde 10€/17€
(Gésiers, lardons, foie gras maison, pdt rissolées, magret fumé, oignon rouge, œuf)
- Assiette de foie gras maison 9€/16€
(Au Pineau et ses oignons confits)
- Salade Végétarienne 8€/14€
(Légumes du moment)



LA CRIÉE

- Gambas persillade, flambées au pastis 17€
- Médaillons de lotte poêlés au jus de cochon 18€
- Filet de saumon à l'aneth 15€
- L'Assiette « Atlantique » 19€
(Saumon Gravlax, lotte, tian, chèvre)

Garnitures : frites maison, tian de légumes maison, purée maison, risotto crémeux au parmesan.

Poissons frais



provenance en partie de la criée de Royan



LA «VITE FAIT» DU DIMANCHE SOIR

UNIQUEMENT
SERVICE 19H30/21H30

PETITE/GRANDE

- Assiette de foie gras maison 9€/16€
- Œufs à la coque, mouillettes et beurre 7€
- Charcuterie de chez GOUET 9€/15€
- Saumon Gravlax 11€
- Omelette TRADI 12€
- Omelette LA TOTALE 14€
(jambon, lardons, cheddar)
- Supplément lardons 1€
- Supplément cheddar 1€
- Supplément jambon 1€
- La COCOTTE du Dimanche (plat mijoté) 14€
- La Bavette Angus, frites ou purée 16€
(sauce au choix)
- Fromage 7€
- Crème brûlée 6€
- Flan pâtissier 4€
- Tarte, s'il en reste 3€

MENU À 17€

Entrée*/plat
ou
Plat/dessert

Assiette de charcuterie
ou Salade chèvre

Tartare de bœuf

ou Ribs de cochon

ou Plat du jour viande ou poisson
ou Filet de saumon

Flan pâtissier maison
ou Coupe de glace (sans alcool)

* petite entrée uniquement

MENU À 23€

Saumon gravlax
ou

Salade campagnarde

Gambas persillade

ou

Bavette d'aloïau

Assiette de fromages
ou Poire belle Hélène

CHEZ LE BOUCHER

- Cordon bleu maison sauce cheddar 15€
- Entrecôte Française (race à viande) 19€
- Côte de veau fermière 17€
- Bavette ANGUS 16€
- Jarret de cochon braisé, à la bière 18€
- Le burger 16€
(pain, salade, steak charolais, cheddar, tomate, oignons frits et confits, galette pdt, sauce donjon)
- L'Assiette du Donjon 19€
(Foie gras maison, bavette, ribs, purée, fromage)
- Le burger végétarien 14€
(Pain, tomate, cheddar, oignons confits, galette pdt, avocat, salade)
- Tartare charolais et ses condiments 15€

Toutes nos viandes sont servies
avec des frites maison (Pdt de Neuillac)!!
Sauces maison au choix : Bleu d'Auvergne,
poivre, échalotes cuites ou crues.



NOS DESSERTS MAISON

- Assiette de fromages 7€
(Trappe Echourgnac, camembert, chèvre, confiture)
- Le Chouchou du Donjon 7€
(crème pâtissière à la fraise, chantilly ivoire, chou, chocolat, craquelin)
- Profiteroles 7€
- Flan pâtissier 4€
- Poire belle Hélène 7€
- Crème brûlée, vanille bourbon 6€
- Tiramisu «l'original» revisité 6€
- Café gourmand 7€
(flan, crème brûlée, tiramisu, glace)
- Cognac gourmand 12€
Café+ en 2 cl (fin bois, bon bois, petite champagne, borderies)
- Et pourquoi pas un digestif gourmand 9€
Café+ en 2 cl (3 digestifs)

Demandez nos coupes glacées



MENU du DONJON 27€

Composez vous-même
votre menu

Entrée *

Plat**

Dessert***

au choix à la carte

* petite entrée uniquement

** hors assiette Atlantique et Donjon

*** hors desserts alcoolisés



MENU À 9€ Drôle et Drôlesse

(12 ans maxi)

Boisson : Sirop à l'eau

Le chef leur prépare tous
nos plats à la carte
en portions adaptées
Pour les inconditionnels du steak
ou jambon blanc,
nous avons "ça" aussi !

Servi avec frites maison, ou légumes

Dessert :
2 boules de glace