

**BIENVENUE  
DANS VOTRE  
RESTAURANT**



Nous vous accueillons dans un cadre  
chaleureux et élégant entièrement  
repensé et redessiné.  
(Merci à la mairie de Boismé pour les travaux)

Nous vous y proposons  
une cuisine gourmande et diversifiée  
préparée sur place,  
à base de produits frais et de saison.

En cas d'allergies alimentaires,  
n'hésitez pas à nous en faire part  
lors de votre commande  
pour que nous puissions adapter  
au mieux notre proposition.

Prix net - Service compris - 05/2026

## Formules

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25€

Entrée + Plat + Dessert 30€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 33€

# Entrées

Tuile croustillant de riz,  
burrata et tomates en textures

Crumble d'escargots en persillade

Ceviché de maquereau, fraise et citron vert

Mousse de canard en mille-feuille,  
pickles et mesclun

Tout les plats sont fait maison à base de produits frais

## Viandes

Suprême de volaille cuisson lente,  
espuma de maïs, jus corsé

Effiloché d'échine de porc, jus de cuisson  
réduit au romarin, tuile croustillante

Faux-filet (*environ 200g*)  
légumes du moment ou frites

Brochette de bœuf fumée au foin  
de “ la ferme des belles robes de Boismé ”  
(*supplément 5€*)

## Poissons

Poisson de la criée, légumes du moment

Filet de merlu, poireaux brûlés,  
huile d'orties, beurre blanc fumé

Tout les plats sont fait maison à base de produits frais

# Dessert

Eton mess  
(Crème vanille, fraise, meringue)

Le tourteau de Boismé  
(Tourteau fromagé, ganache  
fromage blanc, sorbet myrtille)

Profiteroles vanille maison,  
Sauce chocolat ou caramel

Small Banana Split  
(1 boule chocolat - 1 boule vanille)

Assiette de fromage  
(Bleu d'Auvergne, Tomme grise, Chèvre)

Café Gourmand  
(supplément 3€)

Tout les plats sont fait maison à base de produits frais

# **MENU ENFANT**

**11€**

Boisson soft  
(sirop ou diabolo)

Aiguillettes de poulet panées, frites

Ou

Steak Haché, frites

Dessert du moment

Tout les plats sont fait maison à base de produits frais

# BOISSONS

## Apéritif

Vodka Absolut Blue 4cl (40%) .....	5.00€
<i>Avec sirop ou jus de fruit</i>	
Ricard 2cl (45%) .....	2.50€
Whisky coca Cutty Sark 4cl (40%) .....	5.00€
Rhum 4 cl avec sirop ou jus de fruit (37.5%)	
<i>Havana Club especial Ambré</i> .....	5.00€
<i>Havana Club Ron blanc</i> .....	5.00€
Gin Tonic Bombay Sapphire 4cl (40%) .....	4.80€
Jet 27 6cl (17.9%) .....	4.20€
Tequila Olmeca 4cl (35%) .....	4.20€
<i>Avec sirop ou jus de fruit</i>	
Malibu coco 6cl (18%) .....	4.00€
<i>Avec sirop ou jus de fruit</i>	
Martini 6cl (14.4%) .....	3.80€
<i>Rouge ou blanc</i>	
Pineau Gautret 8cl (18%) .....	3.80€
<i>Rouge ou blanc</i>	
Porto Cruz 8cl (18%) .....	3.50€
<i>Rouge ou blanc</i>	
Kir Vigne Antique Sauvignon 12cl .....	3.00€
<i>Cassis, Griotte, Pêche, Framboise, Mûre</i>	
Kir pétillant Saint Charles du Roy Brut 12cl ....	4.00€
<i>Cassis, Griotte, Pêche, Framboise, Mûre</i>	
Verre de vin blanc ou rosé 8 cl .....	1.40€
Coupe de champagne 8cl .....	6.50€
<i>Champagne Bauchet Cuvée Damien Brut</i> <i>AOP Champagne</i>	

*A grignoter ensemble... ou pas*

Planche apéritive ..... 7.00€

Maxi Planche ..... 13.00€



# BOISSONS

## Soft

Orangina 25cl .....	2.70€
Coca 33 cl .....	2.70€
Limonade « <i>Furie douce</i> » 25 cl .....	2.70€
Diabolo 25cl .....	2.50€
Fuze tea pêche 25cl .....	2.60€
Oasis tropical 25 cl .....	2.70€
Perrier 33cl .....	2.50€
Sirop Tesseire 25cl .....	2.00€
<i>Cassis, Fraise, Framboise, Citron, Grenadine, Jucci, Cerise Menthe verte, Orgeat, Pêche, Kiwi, Anis, Pomme d'amour</i>	
Jus de fruit Granini 25cl .....	3.00€
<i>Ananas, Abricot, Fraise</i>	
Jus de pomme .....	2.70€
<i>« Les Vergers du Pré » à Clessé 25cl</i>	

## Bières

<b>Pression</b>	12.5cl	25.cl	50cl
Coq Hardi (5.7%) ....	1.60€	3.00€	5.60€
Tongerlo (6%) .....	1.90€	3.40€	6.20€

### Bouteille

Desperados 33 cl (5.9%) .....	4.50€
Furie douce « blanche framboise » (4%) .....	4.00€
La Gabarde (IPA, Ambré) .....	4.00€

### Sans alcool (0.0%)

Desperados Virgin 33cl .....	3.50€
Jupiler 25cl .....	3.30€

# BOISSONS

## Cocktails

### Avec alcool

Bora Bora ..... 7.80€  
*Rhum blanc, jus d'ananas, sirop de fruit de la passion,  
sirop de grenadine, jus de citron*

Tequila Sun Rise ..... 7.80€  
*Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine,  
rondelle d'orange*

Mojito ..... 7.80€  
*Rhum brun, eau gazeuse, jus de citron vert,  
Sucre de canne, menthe fraiche*

Margarita ..... 7.80€  
*Tequila, Cointreau, jus de citron vert*

### Sans alcool

Virgin Bora Bora ..... 6.00€  
*Jus d'ananas, sirop de fruit de la passion,  
sirop de grenadine, jus de citron*

Virgin Mojito ..... 6.00€  
*Eau gazeuse, jus de citron vert, menthe fraiche*

Le Nouvel Air ..... 6.00€  
*Jus d'ananas, jus d'orange, limonade, jus de citron,  
sirop de framboise, sirop de cassis*

## Digestifs

Cognac 4cl <i>Gautret vs Classic</i> (40%) .....	6.00€
Armagnac 4cl (40%) .....	6.00€
Rhum Don Papa 4cl (40%) .....	7.00€
Cointreau 4cl (40%) .....	4.80€
Calvados Beaujour 4cl (40%) .....	3.50€
Eau de vie <i>Poire Williams Vedrenne</i> (40%) .....	4.70€
Fine Donjon 4cl (40%) .....	4.50€
Menthe Pastille 5cl (24%) .....	4.30€
Bailey Irish Cream 5cl (17%) .....	4.30€
Whisky 4 cl (40%)	
Jameson .....	5.00€
Jack Daniel's .....	6.50€
Cardhu <i>pur Malt 12ans</i> .....	9.00€

## Eaux

	50cl	1l
Evian .....	2.80€	4.00€
San Pellegrino ...	3.00€	4.20€
Perrier fines bulles	2.90€	4.10€

## Boissons chaudes

Thé .....	2.50€
Café .....	1.30€
Café long .....	1.60€
Café crème .....	1.50€
Décaféiné .....	1.40€
Chocolat .....	3.00€



# VIN ROUGE

<b>Domaine de la Berthète</b> <i>AOP Côte du Rhône</i>	Verre 10cl	2.60€
	Verre 14cl	3.40€
	Bouteille 75cl	16.60€
<hr/>		
<b>Château de Rosnay</b> <i>AOP Mareuil - Fief Vendéen</i>	Verre 10cl	3.00€
	Verre 14cl	4.10€
	Bouteille 75cl	20.00€
<hr/>		
<b>Domaine des Valettes</b> <i>AOP Saint Nicolas de Bourgueil</i>	Verre 10cl	3.50€
	Verre 14cl	4.80€
	Bouteille 75cl	23.00 €
<hr/>		
<b>Domaine de la Commanderie</b> <i>AOP Chinon - Cuvée Médiévale</i>	Verre 10cl	3.10 €
	Verre 14cl	4.30€
	Bouteille 75cl	20.60€
<hr/>		
<b>Château les Eyquems</b> <i>AOP Côte de Bourg - Bordeaux</i>	Verre 10cl	3.00€
	Verre 14cl	4.10€
	Bouteille 75cl	20.00€

# VIN BLANC

<b>Domaine de la Grange sur lie</b> <i>AOP Muscadet Sèvre et Maine (Vignoble Nantais)</i>	Verre 10cl	2.10€
	Verre 14cl	2.80€
	Bouteille 75cl	14.40€
<hr/>		
<b>Valentinois</b> <i>AOP Bourgogne Aligoté</i>	Verre 10cl	3.60€
	Verre 14cl	4.90€
	Bouteille 75cl	24.30€
<hr/>		
<b>Vigne Antique Sauvignon</b> <i>IGP Pays d'Oc</i>	Verre 10cl	2.10€
	Verre 14cl	2.80€
	Bouteille 75cl	14.40 €
<hr/>		
<b>Domaine de Joy-Saint André</b> <i>IGP Côte de Gascogne</i>	Verre 10cl	3.20€
	Verre 14cl	4.50€
	Bouteille 75cl	22.10€

# VIN ROSE

<b>Clin d'œil</b> <i>AOP Cabernet d'Anjou</i>	Verre 10cl	2.40€
	Verre 14cl	3.50€
	Bouteille 75cl	16.60€

---

<b>Vigne Antique Cinsault</b> <i>IGP Pays d'Oc</i>	Verre 10cl	2.10 €
	Verre 14cl	2.80€
	Bouteille 75cl	14.40€

# MOUSSEUX CHAMPAGNE

<b>Saint Charles de Roy Brut</b> <i>Mousseux blanc de blanc</i>	Verre 12cl	3.60€
	Bouteille 75cl	13.50€

---

<b>Domaine de Nerleux</b> La Folie des Loups Blanc <i>AOP Crémant de Loire</i>	Verre 12cl	4.70€
	Bouteille 75cl	28.00€

---

<b>Bauchet Cuvée Damien Brut</b> <i>AOP Champagne</i>	Verre 8cl	6.50€
	Bouteille 75cl	55.00€