



CLOS DES COURS

Restaurant

Saveurs d'ici et d'ailleurs

Horaires d'ouverture

Lundi-Mardi-Jeudi-Vendredi-Samedi
Déjeuner 12h-13h45 Dîner 19h-20h45

Dimanche 12h 13-45

Fermé le mercredi (toute la journée) et dimanche soir

NOS FORMULES

FORMULE EXPRESS : 19,50€

Menu du jour (le midi hors dimanche)
Entrée - Plat - Dessert (voir affichage)

FORMULE CLASSIQUE 36,50 €

Au choix dans toute la Carte :
Entrée
Poisson ou Viande
Filet de Bœuf (supplément 2€)
Dessert

FORMULE RENCONTRE : 45,50 €

Entrée, Plat, Fromage et Dessert
Au choix dans toute la Carte

FORMULE DEGUSTATION : 62,00 €

Le Soir seulement (deux couverts minimum)
Assiette de Trois Entrées
Poisson et Viande
Ronde de Desserts

MENU ENFANT : 12,50 €

Un Plat, Un Dessert (Proposition du Chef)



CARTE

ENTREES

- Œuf Mollet croustillant, Champignons, Pastilla volaille 11,00€
Ecrasé de Potimarron.
- Tempura de Seiche, vinaigrette coco chili, 11,00€
Lentilles Corail, sésame.
- Carotte rôtie fumée, Hummus, Poireaux, Graines 10,00€
. Huile de noix
- Saint-Jacques snackées, Boudin noir, Compotée de pommes 12,50€
Vinaigrette cidre

POISSONS

- Pavé de Maigre, risotto butternut, roquette et salicorne 22,50€
Jus de crabe
- Poulpe confit, Wok de Légumes 22,50€
. Bouillon citronnelle, kumbawa
- Fish and Chips, Sauce tartare 16,50€

MENU VEGETARIEN A LA DEMANDE

MENU VEGAN, VEGETARIEN

(Formule Classique)



CARTE

VIANDES

- **Boeuf Fumé Maison***:
 - Entrecôte 24,50€
 - Filet 26,50€

Sauce Bordelaise, Pressé de pommes de terre
- **Poitrine d'Agneau confite 4 heures, ris d'agneau** 24,50 €

Gnocchis de Patate Douce.

** (TOUTES NOS VIANDES DE BŒUF SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET EUROPENNE)*

FROMAGE ET GOURMANDISES

(À choisir à la commande du repas)

- **Assiette aux Trois Fromages du Marché** 8,90 €
- **Ravioles d'Ananas confit, Crémeux passion** 8,90€

Moelleux noix de coco
- **Millefeuille Pommes façon Tatin, caramel beurre salé** 8,90 €

Crème mascarpone
- **Moelleux Noisettes, Ganache chocolat noir** 8,90 €
- **Pavlova Poire pochée, Nougat glacé, sauce cacao** 8,90€
- **Café Gourmand selon l'idée du Chef** 8,90 €



LE CLOS DES COURS

Carte des Vins

ET

Boissons

(Extrait)





VINS BLANCS

	12.5 cl	50 cl	75 cl
CHAMPAGNE	verre		
AOC Champagne « Liébart Régnier » Brut *HVE	12.50€		49.00€
AOC Champagne « Liébart Régnier » Rosé *HVE			59.00€
AOC Champagne « Liébart Régnier » Demi-sec *HVE			49.00€
<i>*Récoltant indépendant, agriculture raisonnée, label HVE (haute valeur environnementale)</i>			
BORDEAUX		50 cl	75 cl
AOP Côtes de Bordeaux Blaye « Châteaux des Tourtes »		16.50	
AOP Bordeaux Sauvignon « Château Greteau Medeville »			19.50€
AOP Graves Château « Puyboiren »			28.50€
AOP Pessac Léognan « Château Carbonnieux »			57.00€
BOURGOGNE	37.5 cl	50 cl	75 cl
AOP Chablis « Domaine d'Elise »	26.00€		48.00€
AOP Pouilly Fuissé « Vieille vignes Domaine Renaud »	26.00€		49.50€
AOP Sancerre « pure » BIO Domaine Bourgeois			38.00€
AOP Chablis 1 ^{er} Cru « Domaine D'Elise »			59.50€
AOP Macon Chaintré P de Pizay			33.00€
VALLEE DE LA LOIRE	37.5 cl	50cl	75 cl
AOP MENETOU SALON « Domaine de Saget »			33.50€
AOP ANJOU 100% Chenin « Château la Mullonière »			21.50€
AOP TOURAINE 100% Sauvignon « La java des Grandes Espérances »			21.00€
AUTRES REGIONS	37.5 cl	50 cl	75 cl
AOP Bergerac « Château Lauerie »			23.00€
IGP Charente bio « Le Talmondais »			26.50€
IGP Charente bio « Le Taillant »			17.00€
AOP Languedoc Regain			25.00€
VIN BLANC MOELLEUX	12.5 cl verre		75 cl
AOP Côtes de Montravel Doux « Château Lauerie »	6.80€		29.50€



VINS ROSE

	37.5cl	50 cl	75 cl
NOUVELLE AQUITAINE			
AOP Bergerac « Château Laulerie		19.50€	
VALLEE DE LA LOIRE			
OP Saumur Rosé « Clos des Cordeliers »		19.50€	
PROVENCE			
IGP du Var du Golf de St Tropez « Maur cool »			25.50€
AOP Côtes de Provence « Maur &More »			31.50€
CHARENTES			
IGP Charentes bio « Le Talmondaï »			27.50€
IGP Charentes bio « Le Taillant »			17.00€
LANGUEDOC			
AOP Languedoc Regain « Domaine des Montèzes «			25.00€

VINS ROUGE

	37.5cl	50 cl	75 cl
BORDEAUX			
AOP Côtes de Blaye « Château Les tourtes »		18.00€	
AOP Côtes de Bourg « Château Haut Mousseau »	16.50€		24.50€
AOP Médoc « Château Pontac Gadet »			28.50€
AOP Graves « Château Puy-Boyrein »			34.50€
AOP Puisseguin Saint-Emilion « Château Bel-Air »	24.50€		38.50€
AOP Haut-Médoc « Moulis Maucaillou N°2 »			41.00€
AOP Canon Fronsac « Château Canon Péresse »			45.50€
AOP Médoc « Château Potensac »			59.00€
AOP Moulis en Médoc « Château Poujeau La Salle »			59.00€
BOURGOGNE	37.5cl	50 cl	75 cl
AOP Brouilly Château St Lager	21.00€		33.00€
AOP Morgon Cuvée du Py du Château Pizay	21.00€		35.00€
AOP Bourgogne Pinot Noir Vignes Saint Germain			32.00€



• VINS ROUGE (suite)



VALLEE DE LA LOIRE

	37.5 cl	50 cl	75 cl
AOP Menetou Salon « Domaine Saget »			33.50€
AOP Saumur Champigny « Clos des Cordeliers »		28.50€	
AOP Touraine « La Java des Grandes Espérances »			21.00€
AOP Bourgueil « Domaine Saget »	20.00€		

AUTRES REGIONS

	37.5 cl	50 cl	75 cl
AOP Bergerac Pécharmant « Les Farcies du Pech »	20.00€		30.50€
AOP Lirac « Jean XXII N°25 »			29.50€
AOP Cote du Rhône Village Domaine des Amariniers « Signargues »			25.00€
AOP Languedoc Regain « Domaine des Montèzes »			25.00€
IGP Charentes Bio « le Talmondaï »			29.50€
IGP Charente Bio Le Taillant			17.00€

Coup de cœur du Chef...

pour Le TALMONDAIS, rouge, rosé ou blanc ; c'est un vin de pays qui par son mode de fabrication allie les qualités du terroir à celles d'un grand vin.

Culture raisonnée, maîtrise du rendement et triage manuel des baies vendangées à proximité de Talmont, au pied de sa célèbre église, au bord de l'Estuaire de la Gironde président son élaboration et donne à la production un caractère absolument original.

Pour le rouge, la macération et la fermentation des grains entiers en fûts de chêne s'effectuent sous température contrôlée de 20 °C (selon un procédé unique).

Blanc, il se sert frais entre 12 et 14 °C sur les coquillages et les poissons ; sur les salades de gésiers et les viandes blanches, Blanc ou Rosé conviennent parfaitement.

Rouge, chambré et décanté, il accompagne les viandes de bœuf, gibiers, gigots et fromages de caractère.

Jean Luc apprécie particulièrement dans le rouge sa robe rubis, son nez et son palais expressifs faits de fruits rouges d'abord puis de notes plus végétales et légèrement cuir en finale dans une bonne structure et une rondeur légèrement boisée, en harmonie avec sa cuisine.



CARTE DES BOISSONS ET APERITIFS

Aperitifs

Ricard 2 cl	3,00€
Pineau Blanc ou rouge 5 cl	3,90€
Kir mûre framboise cassis pêche 12,5 cl	3,90€
Kir Royal 12,5 cl	12,50€
Pétillant Cognac 12,5 cl	7,50€
Vieux Pineau 10 ans de fût 5 cl	6,20€
Américano, Martini... 7 cl	3,90€
Whisky Label 5 4 cl	5,80€
Whisky Baby 2 cl	3,50€
Whisky Jack Daniel 4 cl	7,00€
Vodka, Gin 4 cl	6,00€
Malibu 4 cl	6,00€
Porto 5 cl	3,90€
Suze 5 cl	3,90€

Digestifs

Cognac VSOP 2 cl	4,00€
Cognac XO Fine champ. 2 cl	6,80€
Crème de Cassis 2 cl	3,60€
Get 27 Baileys 4 cl	6,00€

Café Thé Infusions, Chocolat

Café ou décaféiné	1,60€
Petit crème	1,80€
Chocolat, cappuccino, thé au lait	2,70€
Grand crème	2,40€
Irish Coffee	6,90€
Infusions boissons chaudes	2,70€

Cocktails

Cocktail Maison sans alcool	5,50€
Cocktail Maison avec alcool	7,00€

Bières

Heineken B ^{teille} 25 cl	4,30€
Kronenbourg 1664 B ^{teille} 25 cl	3,00€
Leffe blonde Pression 50 cl	6,90€
Leffe blonde Pression 25 cl	4,20€
Paraché	3,00€
Monaco	3,20€

Sodas jus de fruits

Sirap, diabolos, limonade	2,50€
Coca cola, Schweppes	3,80€
Orangina	3,50€
Jus de fruits, Nestea	3,50€

Eaux minérales

Boiteille 100 cl

Evian	3,90€
Badoit	4,20€
San Pellegrino	4,40€

Boiteille 50 cl

Evian	3,10€
Badoit	3,40€
San Pellegrino	3,60€
Perrier	3,30€