



CLOS DES COURS

Restaurant

Saveurs d'ici et d'ailleurs





Les Formules

Formule Express : 13,80 €

Menu du jour (le midi)

Entrée - Plat - Dessert

Formule Classique : 24,50 €

Au choix dans la carte sauf suggestions du chef :

Entrée

Supplément Foie Gras 3€

Poisson ou Viande

Suggestion : supplément selon prix du marché

Dessert

Supplément fromage 2,50 € et rondes des desserts 3 €

Formule Rencontre : 33,50 €

Au choix dans la carte :

Entrée

Poisson ou Viande

Fromage

Dessert

Menu enfant : 9,50 €

Un plat Un dessert (proposition du chef)

Carte

Entrées

Carpaccio de bœuf, Pommes paille asperges <i>,Émulsion à l'huile de truffe, roquette</i>	8,00 €
Gambas rôties risotto au curry et noix de coco	8,00 €
Saint-Jacques à la plancha, <i>Chiffonnade de jambon de pays, huile d'olive, parmesan</i>	8.50 €
Foie gras en rouleau de printemps <i>Salade de pourpier, compotée aigre-doux</i>	10,50 €
Sashimi de poissons crus du marché, <i>Et ses accompagnements</i>	8,00 €
Salade de crabe, Sorbet poivron rouge <i>ananas, mangue, asperges</i>	9,50 €

Poissons

Pavé de cabillaud rôti, croustillant de veau <i>Mousseline de carotte à la badiane; mâche</i>	15,50 €
Bar entier, poivron et aubergine grillés, <i>Olives noires, vinaigrette balsamique et basilic</i>	15,50€
Filet de daurade royale, à la plancha <i>Risotto pleurote et roquette</i>	15,00€
Duo de poissons en nage aux parfums orientaux <i>Choux chinois, pho et combava</i>	15,50 €

Viandes*

Gigot d'agneau en brochette, Semoule aux fruits secs <i>hummus harissa</i>	15,50 €
Pièce de bœuf fumé maison, et sa macreuse, braisée <i>Gratin dauphinois</i>	16,50 €
Magret de canard rôti, sauce aux griottes <i>betterave aux aromates exotiques</i>	15,00€

Le marché du Chef

Poisson ou viande* du marché

Prix selon marché du jour

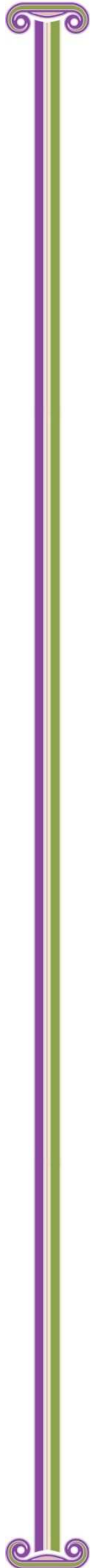
**Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française*

Carte

Fromages et gourmandises (à choisir à la commande du repas)

Assiette aux trois fromages <i>de Regis Moreau.</i>	7,50 €
Ronde des desserts <i>(2 personnes)</i>	15,00 €
Fondant au chocolat, compotée de cerises	6,50 €
Assiette de sorbets, fruit du moment et sa tuile	6,50 €
Tiramisu Clos des Cours sauce chocolat	6,50 €
Variation autour de la pomme (tatin, sorbet, beignet)	6,50€
Café gourmand <i>selon l'idée du chef.</i>	6,50 €





VINS

Blancs

	37,5 cl	75 cl	12 cl <i>Au verre</i>
Sauvignon D^{nc}. Ponceau Haut VdP Charentais.		*	
Muscadet De Sèvres et Maine AOC 2005		*	
Bordeaux Domaine Baron de Vassal AOC 2005		*	
Coteau du Giennois AOC 2006.....	*.....	*	
Grave Château Haut Baillan AOC 2006		*	
Chablis Domaine d'Élise AOC 2005	*.....	*	*
Chassagne Montrachet Lupé Cholet 2006		*	
Pouilly Fuissé Le Clos 2007		*	

Blanc moelleux

Coteau du Layon Château la Moulinière AOC 2006		*	*
--	--	---	---

Rosés

Cabernet Franc et cabernet sauvignon	*		
<i>les Forges</i> VdP Charentais			
Chinon Domaine du Grd Bouqueteau	*	*	*
AOC 2006			
Tavel cuvée Royale année 2007	*	*	
Cotes de Provence Chanteclerc Gde réserve	0,50l.		



Vins Rouges

37,5 cl

75 cl

12 cl
Au verre

VDP Charentais D^{ne} de Ponceau Haut

VdP Charentais

*

Bordeaux Supérieur Château du Roc

AOC 2005

*

Bergerac Château Lauerie

AOC 2005

*

Bourgueil Domaine de l'Echellerie

AOC 2005

*

*

Mâcon rouge « Régnard »

AOC 2005

*

*

Côte de Bourg Ch. Haut Mousseau

AOC 2007

*

*

Saumur Champigny Les Treilles

AOC (2006) (2005)

*

*

Saumur ,Champigny Clos des Cordeliers

0,50l

Morgon Domaine Roche St Jean

2006

*

Grave Château Haut Baillan

AOC 2005

*

*

Moulin à vent Daine de la tour du Bief

2006

*

Côte de Nuits Gevrey Chambertin 2006

*

Lussac Saint-Emilion Ch. la Claymore

AOC

*

*

*

Médoc Château Pontac gadget

0,50 l.

Haut Médoc Château Moulinat

Cru Bourgeois AOC 2002

*

Sancerre château Beau Regard

AOC 2007

*

Margaux Château Richet

AOC 2005

*

Chassagne Montrachet Lupé Colet

*



BOISSONS

Champagne

Champagne Gauthrin-Ferron brut * * *

Cuvée de réserve

Vin au pichet

Vin de pays d'Oc rouge ou rosé (50cl)

Vin de pays d'Oc rouge ou rosé (le verre)

Apéritifs

Pineau Blanc ou Rouge

Kir (mûre, framboise, cassis, pêche)

Vieux Pineau Charentais (10 ans de fût)

Kir Royal (mûre, framboise, cassis, pêche)

Martini Blanc ou Rouge

Américano

Ricard

Vodka

Whisky JB

Whisky Jack Daniels

Gin

Porto

Digestifs

Cognac VSOP

Cognac XO

Armagnac

Crème de cassis, framboise mûres

Alcool blanc (Framboise, prune, prunelle, poire William)

Thé - Café

Café, Café décaféiné

Irish Coffee

Petit Crème

Thé

Grand Crème

Thé au lait

Chocolat

Infusions

Capuccino



BOISSONS

Bières

Bière 1664(25cl)

Bière Heineken (25cl)

Sodas - Jus de Fruits

Coca cola, Orangina, Schweppes

Jus de fruit (orange, tomate, abricot, ananas)

Sirop à l'eau

Eaux Minérales

Évian (50cl)

Évian (100cl)

Badoit (50cl)

Badoit (100cl)

Perrier (33cl)

Perrier (50cl)

Perrier (100cl)

San Pellegrino (50cl)

San Pellegrino (100cl)

