

Boissons

APÉRITIFS

Pineau blanc, rouge IØ	7cl	4,70€
Kir	12cl	4,60€
Kir Royal	12cl	9,60€
Framboise, Cassis, Pêche		
Coupe de Champagne	12cl	8,50€
Ricard	3cl	4,00€
Martini blanc, rouge	5cl	6,00€

WHISKEY - RHUM

William Lawson's	4cl	7,00€
Jack Daniel's	4cl	8,20€
Classic ou Honey		
Diplomatico	4cl	8,00€
Damoiseau	4cl	6,00€

BIÈRES

Panaché	25cl	4,60€
Bière pression	25cl	4,60€
Leffe	50cl	9,00€
Monaco	25cl	4,70€
Mélusine artisanale	33cl	6,70€
IPA, brune, blanche		
Lindemans Kriek	25cl	5,70€
Bière à la cerise		
Desperados	33cl	6,00€
Île & Elle	25cl	6,00€
Bière locale A.B.		
IPA, Ambrée, Blonde, Blanche, Raisin		

SOFTS

Jus de fruit Granini	25cl	4,20€
Orange, ananas, pomme, abricot, tomate, pamplemousse		
Soda (Bouteille)		
Fuze Tea, Tonic water, Ginger Beer, Schweppes agrumes	25cl	4,30€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Perrier		
Diabolo	3,60€	
Sirop à l'eau	2,50€	
Fraise, cerise, menthe, pêche, orgeat, cassis, grenadine, citronnade		

COCKTAILS

Mojito	4cl	8,50€
Rhum Damoiseau, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante		
Mojito Fraise 🍓	4cl	9,00€
Rhum Damoiseau, citron vert, menthe, sucre de canne, fraises, eau pétillante		
Mojito Royal	4cl	11,00€
Rhum Damoiseau, citron vert, menthe, sucre de canne, champagne		
Spritz	4cl	8,50€
Apérol, Prosecco, Tonic		
Planteur exotique maison	4cl	8,00€
Caïpiriña	4cl	8,00€
Cachaça, citron vert, sucre de canne		
GinTonic	4cl	8,50€
Gin, Tonic, citron		
Moscow Mule	4cl	8,50€
Vodka, citron vert, Ginger Beer		
Bellini	4cl	7,60€
Prosecco, Purée de pêche		

SANS ALCOOL

Soleil couchant	6,20€
Mangue, Goyave	
Virgin Spritz	6,50€
Virgin Mojito	6,80€
Citron vert, sucre de canne, eau pétillante	
Virgin Mojito Fraise	7,50€
Coulis fraise 🍓	

BOISSONS CHAUDES

Café Viennois	4,00€
Thé Damann ou infusion	3,50€
Décaféiné	2,40€
Café Visconti	2,40€
Chocolat chaud	4,80€
Petit crème	2,60€
Café Charentais	6,20€
Cognac Oléron	

E A U X

Eau minérale	
Les Abatilles	50cl 4,20€
	1L 6,20€
Eau gazeuse	
Les Abatilles	50cl 4,50€
	1L 6,50€





ROUGES

	Bouteille 75cl	37,5cl/50cl	Verre 15cl
Vin d'Oléron		12,00€ Pichet 50cl	3,50€
Perle Noire d'Oléron Vignerons d'Oléron IGP	19,00€	12,00€ Btl 50cl	
Mareuil Fiefs Vendéens Domaine Pierre Folles AOP	20,00€	14,00€ Btl 37,5cl	
Saumur Champigny AOP	24,00€		
Languedoc Côte Mas Pezenas AOP	26,00€		
Haut Médoc Château Lamothe Ciseau, Cru Bourgeois AOP	28,00€		6,70€
Pessac Léognan Château Valou AOP	30,00€		7,20€

ROSÉS

	Bouteille 75cl	37,5cl/50cl	Verre 15cl
Vin d'Oléron		12,00€ Pichet 50cl	3,50€
Perle Grise d'Oléron Vignerons d'Oléron IGP	19,00€	12,00€ Btl 50cl	
Mareuil Fiefs Vendéens Domaine Pierre Folles AOP	20,00€	14,00€ Btl 37,5cl	
Le Rosé de S. Méditerranée Famille Sumeire IGP	25,00€		5,30€

BLANCS

	Bouteille 75cl	37,5cl/50cl	Verre 15cl
Vin d'Oléron		12,00€ Pichet 50cl	3,50€
Terrasse Sauvignon Pays Côte du Tarn IGP		12,00€ Btl 50cl	3,50€
Mareuil Fiefs Vendées Domaine Pierre Folles AOP	19,00€	14,00€ Btl 37,5cl	
Uby N°4 Côtes de Gascogne IGP	20,00€		4,60€
Prosecco (Pétillant)	22,00€		
Muscadet sur lie granite AOP	24,00€		6,20€
Limoux Château Martinolles AOP	26,00€		6,50€

CHAMPAGNES

	Bouteille 75cl
Champagne	52,00€

Menu

à 31,50€

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit maison
Rillettes de poisson maison
Chèvre cendré rôti (Lardons)
6 Huîtres spéciales n°2

+

PLATS

Moules frites au choix
Bar entier rôti (+2€)
Burger Tonton
Entrecôte Simmental (+2€)
Camembert rôti
Tartare de boeuf Charolais au couteau

+

DESSERTS

Ardoise de miniardises
Deux boules de glace au choix + chantilly
Pana Cotta aux fruits rouges
Crêpe au sucre, chocolat, confiture,
nutella ou caramel

Menu bambin à 10€

PLATS

Burger enfant et frites maison
Poulet pané aux cornflakes et frites maison
Moules et frites maison

+

DESSERTS

Crêpe au sucre ou nutella
Une boule de glace



RESTAURANT
LA GRANGE.

Carte

À PARTAGER

Planche apéro	13,60€
Burratina Huile d'olive, basilic, fleur de sel	8,70€
Grattons charentais maison	12,00€

LES ENTRÉES

Foie gras mi-cuit 🍴	15,50€	Chèvre cendré rôti	14,80€
Rillettes de poisson 🍴	11,50€	Sainte-Maure Salade, tomates, lardons, réduction balsamique	
La Burrata Tomates cerises, jambon italien, burrata, huile basilic	14,20€	6 Huîtres spéciales N°2	12,00€
		12 Huîtres spéciales N°2	22,00€
		De chez Gilles MASSÉ, Les Allards	

LES PLATS

MOULES

Servies avec frites maison

Marinières	13,60€
Curry-coco 🍴	15,60€
Roquefort (AOP) 🍴	15,60€
Charentaises 🍴 Pineau d'Oléron	15,60€

VIANDES

Servies avec frites maison, salade

Entrecôte Simmental ≈300g	24,00€
Tartare de boeuf Charolais au couteau Préparé par le chef	18,00€
Camembert au lait cru rôti Jambon italien, chorizo ibérique	17,00€

BURGERS MAISON

Servies avec frites maison, salade

Classic Haché du boucher, cheddar, tomates, sauce maison, compotée d'oignons, pickles	15,50€
Végé Galettes de légumes maison, cheddar, salade, tomates, compotée d'oignons, pickles, houmous maison	16,50€
Tonton Haché du boucher, camembert, bacon, compotée d'oignons, salade, tomates, pesto, pickles	17,00€

POISSONS

Tataki de thon Sauce wafu 🍴	18,80€
Bar entier rôti Beurre blanc 🍴	23,00€
Tartare de Thon	19,00 €

BOWLS

Poké Bowl Riz, avocat, patates douces rôties, tomates, carottes, chou, courgettes, thon cru, sauce citron-coco	16,50€
Végé Bowl Riz, avocat, patates douces rôties, houmous maison, carottes, chou, courgettes, tomates, sauce citron-coco	16,50€

SIDES 🍴

Frites maison	5,00€
Riz pilaf	4,00€
Purée de carottes	5,00€
Salade verte	4,00€



RESTAURANT
LA GRANGE.

Desserts



DESSERTS MAISON

Tartelette au citron Façon "La Grange"	8,00€	Pana Cotta aux fruits rouges	6,50€
Mi-cuit au chocolat maison	8,00€	Café ou Thé Gourmand	9,00€
Pavlova aux fruits rouges	9,00€		

CRÊPES MAISON

Sucre	4,00€	Chantilly chocolat ou Nutella	6,80€
Confiture ou Miel d'Oléron ou Citron	5,00€	Ecureuil	8,00€
Chocolat Chaud maison ou Nutella	5,00€	Glace pistache, caramel beurre salé, amandes grillées	
Caramel beurre salé maison	5,00€	Tropicana	8,70€
		Glace noix de coco, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées	

GLACES

Liégeois (café, choco ou caramel) 1 boule vanille, 2 boules café, chocolat ou caramel, coulis, chantilly	8,00€	Coupe La Grange Glaces caramel et vanille, coulis chocolat, coulis caramel, noisettes, chantilly	8,50€
Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8,00€	Colonel (alcool) Glace citron, vodka	8,50€
Coupe 1 boule	3,00€	After Eight (alcool) Glace menthe chocolat, peppermint, chocolat chaud, chantilly	8,50€
Coupe 2 boules	5,00€	Parfums : Vanille, chocolat, passion, citron jaune, citron vert, noix de coco, rhum-raisin, café, caramel beurre salé, Pineau des Charentes, fraise, mangue, pistache, menthe-chocolat, cassis, framboise	
Coupe 3 boules	7,00€		
Suppléments Amandes grillées, coulis, chantilly, chocolat chaud	1,00€		
Fraise Melba Fraises, glaces vanille et fraise, coulis de fraise maison, chantilly	8,50€		

DIGESTIFS

Get 27 ou 31	4cl	7,00€	Cognac VS	4cl	7,00€
Calvados	4cl	7,00€	Cognac VSOP	4cl	9,00€
Bayley	4cl	7,00€	Cognac XO	4cl	11,00€
Crème Rhum	4cl	7,00€	Diplomatico	4cl	8,50€