

Boissons

APÉRITIFS

Pineau blanc, rouge IØ Bio	7cl	4,80€
Kir	12cl	4,60€
Kir Royal	12cl	9,60€
Framboise, Cassis, Pêche		
Coupe de Champagne	12cl	8,50€
Ricard	4cl	4,00€
Martini blanc, rouge	5cl	6,10€

WHISKEY - RHUM

William Lawson's	4cl	7,00€
Jack Daniel's	4cl	8,20€
Diplomatico	4cl	8,00€
Damoiseau	4cl	6,00€
Gin Boyard	4cl	6,50€

BIÈRES

Panaché	25cl	4,60€
Bière pression	25cl	4,60€
Leffe	50cl	9,00€
Monaco	25cl	4,70€
Mélusine artisanale	33cl	6,80€
IPA, brune, blanche, blonde		
Lindemans Kriek	25cl	5,90€
Bière à la cerise		
Île & Elle	25cl	6,00€
Bière locale A.B.		
IPA, Ambrée, Blonde, Blanche		
Pink Sun	33cl	6,00€
Blonde ou IPA sans alcool		

SOFTS

Jus de fruit Granini	25cl	4,20€
Orange, ananas, pomme, abricot, tomate, pamplemousse		
Soda (Bouteille)		
Fuze Tea, Tonic water, Ginger Beer, Schweppes agrumes		
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Perrier	33cl	4,60€
Diabolo		3,60€
Sirop à l'eau		2,50€
Fraise, cerise, menthe, pêche, orgeat, cassis, grenadine, citronnade		

COCKTAILS

Mojito	4cl	8,70€
Rhum Damoiseau, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante		
Mojito Fraise ☺	4cl	9,10€
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	8,20€
Caïpiriña	4cl	8,00€
Cachaça, citron vert, sucre de canne		
GinTonic	4cl	8,50€
Gin Boyard, Tonic, citron		
Moscow Mule	4cl	8,50€
Vodka, citron vert, Ginger Beer		
Bellini	4cl	7,60€
Prosecco, Purée de pêche		
Ti punch	4cl	7,00€

SANS ALCOOL

Soleil couchant	6,60€
Mangue, Goyave	
Virgin Spritz	7,00€
Virgin Mojito	7,00€
Citron vert, sucre de canne, eau pétillante	
Virgin Mojito Fraise ☺	7,70€
Coulis fraise	

BOISSONS CHAUDES

Café Viennois	4,00€
Thé Damann ou infusion	3,60€
Décaféiné	2,60€
Café Visconti	2,40€
Chocolat chaud ☺	5,00€
Petit crème	2,60€
Café Charentais	6,50€
Cognac Oléron	

E A U X

Eau minérale		
Les Abatilles		
	50cl	4,40€
	1L	6,40€
Eau gazeuse		
Les Abatilles		
	50cl	4,70€
	1L	6,70€

 RESTAURANT
LA GRANGE.

Vins



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	20,00€	13,00€ Btl 50cl	4,00€
Saumur Champigny AOP	25,50€		5,00€
Languedoc Côté Mas Pezenas AOP	27,80€		6,00€
Haut Médoc Château Lamothe Ciseau, Cru Bourgeois AOP	28,80€		6,90€
Pessac Léognan Château Valou AOP	33,00€		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€	13,00€ Btl 50cl	4,00€
Mareuil Fiefs Vendéens Domaine Pierre Folles AOP	20,00€	14,00€ Btl 37,5cl	5,00€
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		13,00€ Btl 50cl	3,70€
Mareuil Fiefs Vendées Domaine Pierre Folles AOP	19,50€	14,00€ Btl 37,5cl	4,00€
Perle Blanche IØ	19,50€		
Uby N°4 Côtes de Gascogne IGP	21,00€		4,70€
Prosecco (Pétillant)	22,00€		
Muscadet sur lie granite AOP	24,30€		6,30€
Limoux Château Martinolles AOP	26,00€		6,60€

CHAMPAGNES

	Bouteille 75cl
Champagne	52,00€

Menu

à 31,50€

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit maison
Rillettes de poisson maison
Chèvre cendré rôti (Lardons)
Mousseline de crevettes
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 mignardises
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

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€	Mousseline de crevettes	13,50€
Rillettes de poisson ☺	11,90€	Chèvre cendré rôti	14,80€
La Burrata	14,30€	Sainte-Maure Salade, tomates, lardons, réduction balsamique	
Tomates cerises, jambon italien, burrata, huile basilic		6 Huîtres spéciales N°2	12,00€
Assiette de crevettes	10,00€	12 Huîtres spéciales N°2	22,00€

LES PLATS

MOULES

Servies avec frites maison

Marinières	14,50€
Curry-coco ☺	15,90€
Roquefort (AOP) ☺	15,90€
Charentaises ☺	15,90€
Pineau d'Oléron	

VIANDES

Servies avec frites maison, salade

Entrecôte Simmental ≈300g	24,00€
Tartare de boeuf Charolais au couteau	18,50€
Préparé par le chef	
Camembert au lait cru rôti	17,30€
Jambon italien, chorizo ibérique	

BURGERS MAISON

Servies avec frites maison, salade

Classic	15,90€
Haché du boucher, cheddar, tomates, salade, sauce maison, compotée d'oignons, pickles	
Végé	16,90€
Galettes de légumes maison, cheddar, salade, tomates, compotée d'oignons, pickles, houmous maison	
Tonton	17,40€
Haché du boucher, camembert, bacon, compotée d'oignons, salade, tomates, pesto, pickles	

POISSONS

Tataki de thon	18,80€
Sauce wafu ☺	
Bar entier rôti	23,00€
Beurre blanc ☺	

BOWLS

Poké Bowl	16,80€
Riz, avocat, patates douces rôties, tomates, carottes, chou, courgettes, thon cru, sauce citron-coco	
Végé Bowl	16,50€
Riz, avocat, patates douces rôties, houmous maison, carottes, chou, courgettes, tomates, sauce citron-coco	

SIDES ☺

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

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	6,00€
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	8,50€
Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8,00€	Glaces caramel et vanille, coulis chocolat, coulis caramel, noisettes, chantilly	
Coupe 1 boule	3,00€	Colonel (alcool)	8,50€
Coupe 2 boules	5,00€	Glace citron, vodka	
Coupe 3 boules	7,00€	After Eight (alcool)	8,50€
Suppléments Amandes grillées, coulis fraise, chantilly, chocolat chaud	1,00€	Glace menthe chocolat, peppermint, chocolat chaud, chantilly	
Fraise Melba Fraises, glaces vanille et fraise, coulis de fraise maison, chantilly	8,50€	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	
Le Pineau K'IØ 2 boules pineau, 4cl Pineau Bio	7,50€		

DIGESTIFS

Get 27 ou 31	4cl	7,20€	Cognac VS	4cl	7,00€
Calvados	4cl	7,10€	Cognac VSOP	4cl	9,00€
Bayley	4cl	7,10€	Cognac XO	4cl	11,00€
Crème Rhum	4cl	7,10€	Diplomatico	4cl	8,50€