

<b>Kir maison</b> 12 cl <i>Vin Blanc Sauvignon, Liqueur ou crème de cassis, mûre, pêche ou framboise</i>	3,80	<b>Coupe de champagne</b> 12cl <b>Cristian SENEZ</b>	7,50	<b>Spritz</b> (spécialité italienne) 16cl dont 12 d'alcool <i>Apérol, vin pétillant, eau gazeuse, tranche orange</i>	7,50
<b>Duhamard</b> 5 cl <i>Apéritif original de THOUARS (base vin)</i>	4,80	<b>Kir Royal</b> 12 cl <i>Champagne, Liqueur de Fraise des Bois</i>	8,00	<b>Campari Mojito</b> 20cl dont 5 d'alcool <i>Campari, menthe, sucre roux, citron vert, eau gazeuse</i>	7,50
<b>L'Italien</b> 12 cl <i>Méthode traditionnelle, amarena</i>	5,50	<b>Kir Impérial</b> 12 cl <i>Champagne, Liqueur ou crème de cassis, mûre, pêche ou framboise</i>	8,00	<b>French Mojito</b> 20cl dont 4 d'alcool <i>Cognac, Menthe, sucre roux, citron vert, eau gazeuse</i>	7,50
<b>Marsala</b> 5 cl <i>Parfumé aux amandes</i>	4,50	<b>Le Niortais</b> 15cl dont 5 d'alcool <i>Angélique, jus de pomme</i>	6,00	<b>Pina Colada</b> 15cl dont 6 d'alcool <i>Rhum, Malibu, noix de coco, jus d'ananas et citron</i>	7,50
<b>Lillet Rosé</b> 5 cl	4,50	<b>Tutti Frutti sans alcool</b> 20cl <i>Jus d'orange, ananas, pamplemousse, grenadine</i>	5,50	<b>Cognac Summit</b> 15cl dont 4 d'alcool <i>Cognac, citron vert, gingembre, limonade artisanale</i>	7,50
<b>Lillet rosé Tonic</b> 15cl dont 5 d'alcool	6,00	<b>Virgin Mojito</b> 22 cl <i>Citron vert et menthe fraîche pilée, sirop de mojito, et de rhum, glaçons, eau pétillante</i>	5,50	<b>Américano « Maison »</b> 10cl dont 7 d'alcool <i>Campari, martini rouge, eau pétillante, tranche d'orange et citron.</i>	8,00
<b>Sangria Maison</b> aux fruits 16 cl <i>Vin, Grand Marnier, Fruits, sirop d'épices.</i>	5,50				







Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

La liste des allergènes susceptibles d'être contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande.

## LES ENTRÉES

 <b>Terrine de foie de volaille</b> <i>Compotée d'oignons rouges, cornichons</i>	6,80
<b>Chiffonnade de jambon italien</b>	11,00
 <b>Salade campagnarde</b> <i>Verte, tomate, œuf, croutons, lardons</i>	6,80
 <b>Salade de raie, tiède</b> <i>Pomme de terre, oignon rouge, échalote</i>	8,50
 <b>Salade de chèvre chaud</b> <i>Petits lardons</i>	7,60
 <b>Friture de petits poissons,</b> <i>Sauce aioli</i>	8,00
 <b>Beignets de calmars,</b> <i>Sauce aioli</i>	8,20
<b>Foie gras de canard</b> <i>Cuisiné au champagne et aux deux poivres</i>	12,50
 <b>Carpaccio de bœuf,</b> parmesan	9,60
 <b>Grande salade Pépito</b> <i>Jambon italien, penne, tomate, mozzarella, basilic, olives, Copeaux de parmesan, grissini.</i>	13,20

## LES POISSONS

 <b>Tartare de saumon</b> <i>Coleslaw, verte</i>	15,80
 <b>Sole meunière</b> <i>Pommes vapeur</i>	29,50
 <b>Aile de raie, façon Grenobloise</b> <i>Pommes vapeur</i>	16,90
 <b>Pavé de saumon rôti sur peau</b> <i>Petits légumes</i>	15,20

## LES CUISINÉS





<b>Entrecôte Béarnaise Frites</b> 300 gr	21,50
 <b>Bavette d'Aloyau aux échalotes</b>	13,80
 <b>Pavé de magret de canard</b> <i>Sauce poivre, Purée maison de pomme de terre</i>	18,40
 <b>Escalope de veau à la crème</b> <i>Champignons de Paris, spaghetti</i>	18,10
 <b>Escalope de veau gratinée</b>	19,20
<b>Carpaccio de bœuf,</b> parmesan <i>Frites ou Pâtes fraîches au fromage</i>	13,20
<b>Assiette Sorrento</b> <i>Salade, jambon Italien, tomates, œufs, et frites.</i>	14,10

## LES PLAISIRS DE LA MER

Produits selon arrivage

<b>Huîtres de Marennes Oléron</b>	Les 6	Les 9	Les 12
<b>Fines de claire n° 3</b>	12,00	17,00	21,00
<b>« Assiette de la mer »</b>		19,50	
<i>5 huîtres, 8 bulots, crevettes roses.</i>			
<b>Bulots à l'aioli</b>	8,20		
<b>Crevettes roses,</b> mayonnaise	10,70		

## SUGGESTIONS

 <b>Tête de veau sauce gribiche</b>	17,40
 <b>Filet de bœuf au poivre de Madagascar</b>	18,50
 <b>Parmentier de canard</b> <i>jus parfumé au thym, Salade verte</i>	15,50
 <b>Escalope de veau Milanaise</b> Spaghettis bolognaise	17,80



## LES PLATS DU BISTROT

<b>Poulet fermier rôti</b> Jus au thym, purée maison	12,90
<b>Tartare fraîcheur « Minute »</b> (≈ 200 gr) : préparé par le chef	15,50
<b>Tartare italien</b> Parmesan, pesto, pignons de pin	16,20
<b>Tartare « Belle Maman »</b> (≈ 200 gr) gratiné « minute », crème gruyère et basilic	17,20
<b>Rognons de veau au porto</b> Persillade tomatée, purée au beurre	18,50
<b>Burger du Sorrento</b> <i>V viande hachée, jambon italien, cheddar, oignon rouge, pesto, tomate</i>	15,90
<b>Andouillette AAAAA</b> Sauce moutarde, <i>Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique</i>	14,50
<b>Disques d'aubergines à la Parmigiana</b> <i>Ratatouille, chèvre gratinée au parmesan, croûtons, chiffonnade de jambon italien sur lit de salade</i>	14,90



### Nos garnitures

*Pommes Vapeur	*Pâtes fraîches
*Petits légumes	*Haricots verts
*Purée au beurre	*Riz *Frites

Supplément Garniture 3,80€

### Nos sauces

*Poivre	*Béarnaise
*Moutarde	*3 fromages
*Fondue échalotes	*Tomates basilic

Supplément 1ère sauce 1,50€