

LES CASTORS

RESTAURANT

À L'APÉRITIF OU PAS !

Tempuras de légumes : assortiment de légumes panés et frits	5.00
Calamars à la romaine : calamars panés et frits, sauce tartare maison	6.50
Friture de Joëls : petits éperlans frits, sauce tartare maison	4.50
Croquettes de serrano : bouchées fourrées frites	7.00
Bâtonnets mozzarella : panés et frits	5.00
Tenders poulet : pleins filets de poulet panés et frits, sauce bbq	6.00
Beignets d'oignon : anneaux d'oignons panés et frits, sauce bbq	6.00
Crevettes panko : crevettes frites avec panure panko	6.80
Frites maison : l'authentique frite croustillante et fondante	4.00
Saucisson fuet : l'authentique saucisson entier	5.00
Flammekueche : pas l'original mais aussi bonne, à picorer	11.50



Les Planches :

- **Terre** : assortiment de charcuteries artisanales du moment
- **Mer** : saumon fumé, rillettes de thon maison, calamars à la romaine, éperlans frits
- **Paysanne** : assortiment de charcuteries et fromages artisanaux du moment
- **Tapas** : beignets d'oignons, tenders de poulet, sticks mozzarella, tempuras de légumes

Petite (2/3 pers) : 10.00

Grande (4/5 pers) : 19.00



L'accord met et vin malin

Le "10h10" un vin fruité, rond en bouche mais explosif, l'accord met et vin idéal pour accompagner votre planche

Château Haut Bourcier, 2020 Blaye Côtes de Bordeaux

Verre : **3.20** Bouteille 75cl : **16.00**



ce plat demande un temps de préparation plus important

LES CASTORS

RESTAURANT ENTRÉES

Burrata	4.50	Oeufs mayonnaise	3.50
Farci Poitevin	4.50	Petite salade de cabécou grillé	8.00
Assiette de charcuterie	5.00	Petite salade rustique	8.00
Grillons Charentais	4.50	Petite salade Landaise	8.00

SALADES

Salade Landaise : salade verte, gésiers de canard, magret de canard fumé, croûtons, pignons de pin	16.50
Salade de cabécou grillé : salade verte, toasts de cabécou grillés, lardons grillés, œuf poché	15.50
Salade rustique : salade verte, 1/2 camembert chaud, pommes de terre, poitrine fumée grillée	16.00

PLATS

 Boudin noir	12.50	Entrecôte (+/- 300gr),	17.50
et pommes rôties		sauce au choix	
Escalope de poulet,	13.50	Bavette d'Aloyau, (+/- 180gr),	13.50
crème de champignons		sauce échalote	
Escalope milanaise	14.50	 Andouillette de Jargeau,	14.00
Camembert rôti	13.00	sauce moutardée	
au lait cru		Fish and chips,	13.00
Tortellinis ricotta épinard,	14.00	sauce tartare maison	
sauce Grana Padano		Raviolis 5 fromages,	14.50
		sauce Grana Padano	

MENU ENFANT

1 Boisson (1 verre 20cl : coca, oasis, sirop, jus orange)	8.00
+	
Pizza Enfant ou Steak Haché ou Nuggets de poulet ou Pâtes tricolore au fromage	
+	
Bâtonnet de glace vanille choco ou Compote de pommes ou 1 Boule de glace	



ce plat demande un temps de préparation plus important

prix en euro

MENU MIDI

Le midi uniquement du lundi au vendredi, hors jour férié

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

13.50

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

15.50

* **un seul supplément
par type :**

1 pression Jupiler (+1€)
+ 1 verre de vin (+1€)
+ 1 café (+1€)

Si 2 Jupiler 25cl :
1ère Jupiler 25cl à 1€
2ème Jupiler 25cl à 3.00€

Avec cette formule, LE supplément
par type coûte :

- Verre de vin de Pays Charentais 15cl
- Pression Jupiler 25cl ou soda 25cl
- Café

1€

ENTRÉES

- Œufs mayonnaise
- Petite salade de chèvre chaud
- Grillons Charentais
- Farci Poitevin

PLATS

- **Plat du jour**
- Escalope de poulet, crème de champignons
- Andouillette de canard
- Pizza Reine
- Flammekueche
- Bavette d'aloyau
- Grande salade de chèvre chaud

DESSERTS

- Moelleux chocolat maison
- Duo panna cotta maison
- Fromage blanc au cognac
- 2 boules de glace
- Mini café ou thé gourmand (supplément 0.80€)
- Crumble aux pommes maison

prix en euro

Les bases tomate :

- La carnivore** : Base tomate, mozzarella, bœuf haché, crème fraîche, œuf, origan **13.50**
- La margarita** : Base tomate, mozzarella, tomates fraîches, origan **9.00**
- La reine** : Base tomate, mozzarella, champignons frais, jambon blanc, origan **11.80**
- La sud** : Base tomate, mozzarella, chorizo, merguez, origan **13.00**
- La Castor** : Base tomate, mozzarella, champignons frais, lardons, chèvre frais, olives noires, origan **13.80**
- La 4 fromages** : Base tomate, mozzarella, chèvre frais, fourme d'Ambert, Grana Padano, origan **15.00**
- La burger** : Base tomate, bœuf haché, cornichons, cheddar, tomates fraîches, salade fraîche, sauce burger, origan **14.50**
- La "Veggie"** : Base tomate, mozzarella, champignons frais, tomates fraîches, poivrons, olives noires, origan **11.50**
- L'orientale** : Base tomate, mozzarella, merguez, poivrons, œuf, olives noires, origan **13.50**
- La "FREDDY"** : Base tomate, mozzarella, bœuf haché, lardons, pommes de terre, champignons frais, crème fraîche, œuf, origan **15.50**
- La bufflonne** : Base tomate, tomates cerise confites, jambon cuit aux herbes, burrata, roquette, huile d'olive **16.00**
- La barbecue** : Base tomate, mozzarella, bœuf haché, merguez, sauce bbq, origan **14.00** **NOUVEAUTÉ**
- La Napolitaine** : Base tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives noires, origan **13.20** **NOUVEAUTÉ**

Les bases crème fraîche :

- La kebab** : Base crème fraîche, viande kebab, salade fraîche, tomates fraîches, oignons frais, sauce blanche **14.20**
- La savoyarde** : Base crème fraîche, lardons, oignons frais, pommes de terre, reblochon, poivre **15.50**
- La montagnarde** : Base crème fraîche, jambon blanc, pommes de terre, fromage à raclette, poivre **13.80**
- La chèvre miel** : Base crème fraîche, mozzarella, poulet, oignons frais, chèvre frais, miel, origan **14.00**
- La 2 saumons** : Base crème aneth, mozzarella, saumon fumé, pavé de saumon, citron, origan **15.50**
- L'audacieuse** : Base crème moutardée, mozzarella, poulet, oignons frais, poitrine fumée, origan **13.80**

Les spéciales :

- La gratinée** : Base béchamel, emmental râpé, jambon blanc, fondue de poireaux, poivre **14.00** **NOUVEAUTÉ**
- La campagnarde (en carré)** : Base tomate, pommes de terre, oignons frais, 1/2 camembert, jambon cru, origan **15.50**
- La flammekueche** : Base crème fraîche, lardons, oignons frais, emmental râpé, poivre **11.50**
- La calzone (en chausson)** : Base tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf, origan, salade verte **12.50**

Petite salade verte pour accompagner votre pizza 1.00€

prix en euro

LES CASTORS

DESSERTS MAISON

Île flottante	5.50
Crème brûlée	6.00
Moelleux au chocolat	5.00
Duo de panna cotta	4.80
Tiramisu du moment	5.80
Crumble aux pommes, boule de glace vanille	4.50

Café ou thé gourmand	6.80
Mini café ou thé gourmand	5.00
Chausson Nutella, glace vanille (supplément banane 1€)	6.00
Fromage blanc au Cognac	3.80
Petite ardoise de fromages	5.00

GLACES

Dame blanche	6.80
Café ou chocolat liégeois	6.80
Coupe grand-mère (Glaces caramel et chocolat, sauce caramel et chocolat, chantilly et meringues)	7.20
Profiteroles maison (3 parfums de glace au choix)	7.20
Coupe gourmande (Glace vanille, Nutella, banane, chantilly)	7.00
Coupe de glace : 1 Boule	2.50
2 Boules	4.50
3 Boules	6.00

Banana Split (Glaces vanille, chocolat et sorbet fraise, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées)	7.20
Retour en enfance (Glaces caramel beurre salé, nougat, yaourt, sauce caramel et chantilly)	7.20
Coupe exotique (Sorbets fruits de la passion, citron vert, mangue, coulis de fraise et chantilly)	7.20

COUPES ALCOOLISÉES

Coupe colonel (Sorbet citron vert et vodka)	7.50
Coupe iceberg (Glace menthe chocolat, Get 27 et chantilly)	6.80
Coupe Bailey's (Glaces vanille, chocolat et liqueur de Bailey's)	6.80

Parfums :

Glace : vanille, chocolat, caramel beurre salé, vanille brownie, café, pistache, menthe chocolat, rhum raisin, tentation meringuée vanille framboise, noix de coco, nougat, yaourt.

Sorbet : melon, cassis, fraise, framboise, citron vert, mangue, fruits de la passion.

CAFÉTERIE

Café	1.60	Cappuccino	3.00
Café allongé	1.70	Chocolat chaud	3.50
Café crème	2.60	Thé/Infusion	3.00

prix en euro