LA COURTINE

Eté / Summer 2024

Menu 38,00 € Prix Net
Set Menu 38,00 € Net Price
Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main Course + Dessert
Vin de Pays des Charentes 23 cl
Charentes local wine 23 cl
Café et Service 15% compris
Coffee and 15% of service included

Formule du Jour 28,00 €
Entrée + Plat du Jour
ou Plat du Jour + Dessert
Hors Boisson (without beverage)

Formule Autour d'un Plat 29,00 €
Entrée + Plat
ou Plat + Dessert
Hors Boisson (without beverage)

Huîtres Gaboriau, Dolus d'Oléron Spéciales n° 3
6 huîtres **15,00€**, 9 huîtres **20,00€**, 12 huîtres **25,00€**
Local oysters from Dolus d'Oléron Spéciales n° 3
6 oysters **15,00€**, *9 oysters* **20,00€**, *12 oysters* **25,00€**

Plat du Jour 17,90 €

LES ENTREES 9,90 €
Starters 9,90 €

Toutes nos entrées sont disponibles en portion plat au prix de 19,90 €

Tartare de Saumon, Tomates et Concombres à l'Estragon
(Salmon, Tomatoes and Cucumber Tartar with Taragon)

Eclair d'Avocat aux Crevettes et Saumon Fumé
(Avocado, Shrimp and Smoked Salmon Eclair)

Salade de Queues d'Ecrevisses et Crevettes au Poivre de Sichuan
(Crayfish Tails and Shrimps Salad with Sichuan Pepper)

Œuf Poché au Velouté de Poivrons et Dés de Chorizo
(Poached Egg with Red Pepper Mousse and Chorizo)

Assiette de Légumes de Saison Grillés aux Basilic
et Copeaux de Parmesan
(Grilled Season Vegetable with Basil and Parmigiano)

Vichyssoise
(Vichyssoise Cream Soup)

Piquillos farci à la mousse de Saumon et Pesto Vert
(Red Pepper Stuffed with Salmon Mousse and Green Pesto)

Le Poêlon de 12 Petits Gris Charentais
(12 Snails Casseroled in Garlic Butter)

La Terrine du Chef de La Courtine
(Chefs' Home Made Terrine)

LES SALADES DU BISTROT 19,90 €
BISTRO'S SALADS

Salade La Courtine
Emincé de Volaille, Jambon de Parme,
Œuf Mollet, Lardons, Tomates, Oignons.
(Sliced Poultry, Parma Ham, Soft-Boiled Egg, Bacon, Tomatoes, Onions)

Salade d'Agrumes
Pamplemousse, Orange, Kiwi,
Avocat, Crevettes
(Grapefruit, Orange, Kiwi, Avocado, Shrimps)

LES PLATS 19,90 €
Main Courses 19,90 €

Tagliatelles aux Deux Saumons
(Two Salmons Tagliatelles)

Filet de Julienne et son Coulis de Poivron Rouge
aux Graines de Coriandre Concassée de Fenouil et Olives
(Julienne Filet with Red Pepper and Coriander Seeds Purée with Fennel Fondue and Olives)

Pavé d'Echine de Porc à la sauce Aigre-douce Thaï
et son Ecrasé de Pomme de Terre aux Olives
(Roasted Loin of Pork in Thai Sweet and Sour sauce, Mash Potatoes with Olives)

LE BURGER de Charolais ou Végétarien de La Courtine Sauce au Cognac,
Bacon et Frites Maison
(La Courtine's Charolais Burger or Vegetarian with Cognac Sauce and Bacon, Homemade French Fries)

Faux-Filet de Bœuf Persillé, Grillé, Sauces Roquefort ou Poivre,
Pommes Sautées Maison
(Grilled Beef Sirloin with Blue Cheese or Black Pepper Sauce, Homemade Sautéed Potatoes)

Tartare de Bœuf préparé au Moment, Traditionnel ou Italien ou Aller-Retour
(Raw minced Beef with sliced Onions, Parsley, Capers & Mustard, Traditional or Italian Style)

Tranche de Foie de Veau poêlé Déglacé au Vinaigre de Framboises, Fenouil Braisé
(Pan Fried Calves Liver, braised Fennel)

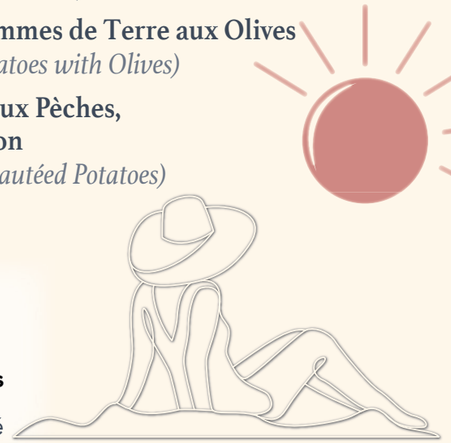
Filet de Volaille Sauce Colombo, Ecrasé de Pommes de Terre aux Olives
(Poultry Filet Colombo Sauce, Mash Potatoes with Olives)

Magret de Canard Rôti Sauce aux Pèches,
Pommes Sautées Maison
(Roasted Duck Filet in a Peach Sauce, Sautéed Potatoes)

Maître Restaurateur
Depuis 2010

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Cuisine élaborée sur place - Produits bruts de qualité



LES DESSERTS 8,90 €
Desserts 8,90 €

Brie de Meaux ou Sainte-Maure
(Brie or Sainte-Maure Goat Cheese)

Fondant au Chocolat et sa Crème Anglaise
(Warm Rich Chocolate Cake and Crème Anglaise)

Crème Brûlée Maison, à la Vanille Bourbon
(Chefs' Crème Brûlée)

Profiteroles au Chocolat
(Chocolate Profiteroles)

Tiramisu de Fruits Rouges
(Red Berries Tiramisu)

Salade de Fruits Frais Infusée à la Menthe
(Fresh Fruits Salad with Fresh Mint)

Coupe d'Agrumes en Gelée de Pineau des Charentes
(Cup of citrus fruits with Pineau des Charentes)

Le Sorbet du Moment
(Sorbet of the moment)

Café Gourmand
(Coffee Temptations)

Café 2,90 €
Coffee 2.90€

Prix nets/*Net price*

Menu Enfants 9,95 €
Children's Menu

Jus de Fruit ou soda,
Fruit juice or soda,

Filet de Volaille Rôti ou Steak Haché Frites
ou Pâtes Bolognaise,
Roasted Poultry Filet or Minced beef with French fries or Pasta withBolognaise sauce,

Glace,
Ice cream

Milleo Imprimerie - 16100 COGNAC

Le vin du mois

LA COURTINE

La Carte des Vins

LES VINS

Pot Lyonnais Rouge, Blanc ou Rosé 46 cl ..... 10.00 €

VIN DE PAYS CHARENTAIS

Fillette Rouge, Blanc ou Rosé 23 cl ..... 7.00 €

ROUGES

	75 cl	37,5 cl
LE BORDEAUX DU BISTROT AOC 2021	23.00 €	12.50 €
VIN DE PAYS CHARENTAIS ROUGE MERLOT		
Thalassa Cuvée réservée 2021	23.00 €	
VIN DE PAYS CHARENTAIS MERLOT 2020		
Domaine de Garancille (élevé en Barrique)	23.00 €	
VIN DE PAYS CHARENTAIS MERLOT 2021-2022		
Maine aux Bois	23.00 €	
BORDEAUX - GRAVES AOC 2018-2019		
Château BOIRESSE	33.00 €	18.00 €
BORDEAUX – MONTAGNE SAINT-EMILION AOC 2018		
Château La CROIX de MOUCHET	37.00 €	
BORDEAUX – PESSAC-LÉOGNAN AOC 2020		
La Pommeraie de Brown - Second vin du Château Brown	48.00 €	
BORDEAUX – HAUT-MÉDOC AOC 2016-2017		
Le Haut-Médoc de Giscours	48.00 €	
BORDEAUX – SAINT-EMILION GRAND-CRU 2018		
Château FRANC PIPEAU	79.00 €	
BORDEAUX CÔTES DE BOURG AOC 2020		
Château HAUT-GUIRAUD	38.00 €	20.00 €
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOC 2022		
Domaine de la Cabernelle Bio	38.00 €	20.00 €
CÔTES DU RHÔNE AOC 2020		
GUIGAL	38.00 €	20.00 €
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC 2020-2021		
Pierre Troupel	46.00 €	

ROSÉS

VIN DE PAYS CHARENTAIS ROSÉ

Thalassa Cuvée réserve 2023 ..... 23.00 €

Maine aux Bois 2023 ..... 23.00 €

Saute Bergère 2023 ..... 23.00 €

CÔTES DE PROVENCES AOC 2023

Pierrefeu Château Montaud ..... 28.00 € 16.00 €

BLANCS

VIN DE PAYS CHARENTAIS BLANC

Thalassa Cuvée Réserve Sauvignon 2022 ..... 23.00 €

Saute Bergère Sauvignon Gris 2022 ..... 23.00 €

Maine aux Bois Sauvignon Blanc 2022 ..... 23.00 €

VIN DE PAYS DE GASCOGNE AOC 2022

Domaine du Tariquet « les premières grives » ..... 39.00 €

MENETOU-SALON AOC SAUVIGNON BLANC 2021

Domaine Jean Teiller ..... 39.00 €

SANCERRE BLANC AOC 2022

Domaine du Rochoy (Laporte) ..... 43.00 € 23.00 €

Sous Réserve de Changement de Millésimes

CHAMPAGNES

	75 cl
Champagne GOSSET « Brut Grande Réserve »	85.00 €
Champagne Piper Heidsieck « Brut »	80.00 €
Champagne Moët & Chandon « Brut Impérial »	80.00 €
Champagne Mumm « Brut Cordon Rouge »	80.00 €
Champagne l'HOSTE « Brut Tradition»	75.00 €

Sous Réserve de Changement de Millésimes

PRIX A LA CARTE

Infusions		4.00 €
Vittel, Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier	½ btle	5.00 €
	Litre	6.00 €
Jus de Fruits	20 cl	6.00 €
Coca-Cola – Soda		6.70 €
Kir Maison		7.50 €
Anis	2 cl	5.50 €
Bières Bouteille		6.00 €
Bière Pression Licorne	25cl	3.90 €
	50cl	7.80 €

LES COCKTAILS

Cocktails sans alcool	5.50 €
Pineau des Charentes	6.00 €
Cognac Schweppes	7.00 €
Apéritifs divers (vermouth)	7.00 €
Cocktails divers	10.00 €
Summit Cocktail (Cognac, Gingembre, Limonade)	10.00 €
Américano Maison	10.00 €
Mojito	10.00 €
Ti Punch	10.00 €
Whisky (baby 2cl)	6.00 €
Whisky 4cl	12.00 €
Liqueurs	9.00 €
Coupe de Champagne l'Hoste	11.00 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Prix Sous Réserve de Changement de Millésimes

LA COURTINE

LES ALCOOLS

	4 cl
Marie Brizzard	9,00 €
Meukow Xpresso (Liqueur et Cognac)	9,00 €
Crème de Cassis	9,00 €
Get 27 et Get 31	9,00 €
Gin Citadelle	9,00 €
Gin G'Vine Floraison - Nouaison - June Liqueur	9,00 €
Grand Marnier	9,00 €
Cointreau	9,00 €
Bailey's	9,00 €
Eau de vie de Poire, Framboise, Mirabelle et Prune	9,00 €
Pineau des Charentes	6,00 €

	4 cl
Sève Feu de Joie Liqueur Léopold Brugerolle	9,00 €
Vodka Citadelle - Ciroc - Grey Goose	9,00 €
Whisky Loyal Bandit Single Malt	9,00 €
Cognac V.S.O.P.	10,00 €
Cognac X.O.	19,00 €
Calvados	11.00 €
Armagnac Bas-Armagnac	11,00 €
Rhum PLANTATION 20 ans	17,00 €
Rhum Saison Réserve	17,00 €
La coupe de Champagne *13 cl*	11,00 €

CARTE DES COGNACS

	4 cl
Bache Gabrielsen VSOP	10,00 €
Bache Gabrielsen American Oak	10,00 €
Bache Gabrielsen XO	19,00 €
Bache Gabrielsen Serenity Extra	30,00 €
Bisquit & Dubouché Fine Champagne	10,00 €
Bisquit & Dubouché XO Excellence	19,00 €
Braastad VSOP	10,00 €
Braastad XO	19,00 €
Brard Blanchard VSOP (Cognac issu de l'agriculture Biologique)	10,00 €
Brard Blanchard XO (Cognac issu de l'agriculture Biologique)	19,00 €
Brugerolle VSOP	10.00 €
Brugerolle Aigle Rouge Napoléon	14,00 €
Brugerolle Aigle d'Or	19,00 €
Camus VSOP	10,00 €
Camus Borderies XO	19,00 €
Camus Extra	30.00 €
Ile de Ré XO by Camus	19,00 €
Courvoisier VSOP	10,00 €
Courvoisier XO	19,00 €
De Luze VSOP Fine Champagne	10,00 €
De Luze XO Fine Champagne	19,00 €
De Luze Extra Fine Champagne	30,00 €
Ferrand Réserve	14,00 €
Ferrand Sélection des Anges	19,00 €
Frapin XO VIP Grande Champagne	19,00 €
Frapin Fontpinot XO	19,00 €
Hardy VSOP	10,00 €
Hardy XO	19,00 €
Hardy Noces d'Or	19,00 €

	4 cl
Hennessy Fine Cognac & VSOP	10,00 €
Hennessy XO	19,00 €
Hennessy Paradis	70,00 €
Hine VSOP	10,00 €
Hine Antique XO	19,00 €
Jules GAUTRET VSOP	10,00 €
Jules GAUTRET XO	19,00 €
Larsen VSOP	10,00 €
Larsen XO	19,00 €
Martell VSOP	10,00 €
Martell Cordon Bleu	19,00 €
Martell XO	19,00 €
Meukow VSOP	10,00 €
Meukow XO	19,00 €
Meukow XO Grande Champagne	19,00 €
Meukow Extra	30.00 €
Otard VSOP	10,00 €
Otard XO Gold	19,00 €
Park Borderies Single Vineyard	14,00 €
Park XO	19,00 €
Park Extra Grande Champagne	30.00 €
Prulho VSOP Fine Champagne	10,00 €
Prulho XO Borderies Héritage	19,00 €
Prulho XO Grande Champagne	19,00 €
Prunier VSOP Grande Champagne	10,00 €
Prunier XO	19,00 €
Raison Personnelle XO Grande Champagne	19,00 €
Rémy Martin VSOP Fine Champagne	10,00 €
Rémy Martin XO Fine Champagne	19,00 €