

FORMULE DU CHEF

Plat · Dessert : 29€

Main Course-Dessert

Uniquement le midi du lundi au vendredi (Hors suppléments / Hors Jours fériés)
From Monday to Friday (Excluding extras/ Excluding public holidays)

FORMULE DÉJEUNER

Entrée · Plat ou Plat · Dessert : 38€

Starter-Main course or Main course-Dessert

Uniquement le midi du lundi au vendredi (Hors suppléments / Hors Jours fériés)
Available from Monday to Friday (Excluding extras/ Excluding public holidays)

FORMULE LA DISTILLERIE

Entrée · Plat · Dessert : 47€

Starter-Main Course-Dessert

Du lundi au samedi et dimanche soir (Hors suppléments / Hors Jours fériés)
From Monday to Saturday and Sunday evening (Excluding extras / Excluding public holidays)

RETROUVEZ NOTRE OFFRE SAVEURS & SPA

Discover our Flavours & Spa package

Déjeuner 3 plats à la Distillerie

Massage de 60 minutes au choix

Accès à l'espace bien-être (piscine, jacuzzi, sauna, hammam, douche expérience)

Tarif : 188€

Hors week-end et jours fériés. Boissons en supplément

Three-course lunch at La Distillerie

60-minute massage at your choice

Access to the wellness (swimming pool, jacuzzi, sauna, steam room, sensory shower)

Price : 188€

Excludes weekends and public holidays. Beverages in supplement

ENTRÉES

Starters

- | | | |
|--|---|-----|
| | Salade Ceasar au poulet grillé, parmesan, anchois et croûtons
<i>Caesar salad with grilled chicken, Parmesan, anchovies and croutons</i> | 14€ |
| | Déclinaison de tomates et sa tomate burratina
<i>A selection of tomatoes and burratina cheese</i> | 11€ |
| | Huîtres Marennes d'Oléron spécial N°2, vinaigrette d'échalotte
<i>Marennes d'Oléron Special No. 2 oysters, served with a shallot vinaigrette</i> | 22€ |
| | Salade mesclun, chèvre du Poitou, tomate séchée
<i>Mixed leaf salad, Poitou goat's cheese, sun-dried tomatoes</i> | 10€ |
| | Gravlax de Truite de Gensac, gel pineau des Charentes, pastèques compressée et toasts crème aux herbes
<i>Gensac trout gravlax, Charentes Pineau jelly, compressed watermelon and herb cream toast</i> | 16€ |







PLATS

Main courses

- | | | |
|--|--|-----|
| | Poisson de la criée cuit à l'unilatéral, moules de bouchot, petits pois à la menthe et chorizo, bouillon Dashi
<i>Catch of the day pan-seared on one side, bouchot mussels, peas with mint and chorizo, dashi broth</i> | 25€ |
| | Double côte de cochon (800grs pour 2 personnes), gratin à l'ail des ours, oignon brulée, jus de viande
<i>Double pork ribs (800g, serves per 2), wild garlic gratin, caramelised onion, meat jus</i> | 60€ |
| | Parmentier de viande, petits légumes, croustillant de fromage
<i>Meat parmentier, vegetables, crispy cheese</i> | 22€ |
| | Risotto au beurre de Charentes, sautés de légumes des Délices du potager
<i>Risotto with Charentes butter, served with sautéed vegetables from *Délices du potager*</i> | 20€ |
| | Suprême de volaille Label rouge, crémeux de légumes, jus de viande
<i>Label Rouge chicken breast, creamy vegetable purée, meat jus</i> | 25€ |

DESSERTS

Desserts

	Sélection de fromages affiné (supplément 5€) Selection of ripened cheeses (extra 5€)	16€
	Tarte de Melon, crème montée, brunoise melon, framboise Melon tart, whipped cream, diced melon, raspberries	10€
	Cheesecake cuit vapeur, abricot frais Steamed cheesecake with fresh apricot	10€
	Fraîcheur d'été, biscuit amande, sphère coulante fraise, mousse citron vert Summer freshness, almond biscuit, strawberry melting sphere with lime mousse	12€
	Tiramisu individuels ou à deux Individual tiramisu or for two	9/18€
	Boules de glace au choix (1 boule 3€, 2 boules 5€, 3 boules 7€) Scoop of ice cream (1 scoop 3€, 2 scoops 5€, 3 scoops 7€)	

N'hésitez pas à nous demander les parfums des glaces
Don't hesitate to ask us about the flavours of our ice creams

POUR LES PLUS JEUNES

Childrens menu up to 12 years old

Plat	15€
Entrée-plat ou Plat-dessert	19€
Entrée-Plat-Dessert	25€
Tomate ou Salade Ceasar <i>Tomato or Caesar salad</i>	
Poisson ou viande enfant, pommes de terre ou légumes <i>Childrens portion of fish or meat with potatoes or vegetables</i>	
Boule de glace ou dessert au choix (sans alcool) <i>Scoop of ice cream or dessert of your choice (without alcohol)</i>	

APÉRITIFS

Aperitif

Cocktail sans alcool	10€
Cocktail du moment	15€
Heineken sans alcool	33cl 6€
Pression blonde	25cl 6€ 50cl 9€
Bière : Atlantic blanche ou blonde	33cl 7€
Pineau blanc ou rouge	6cl 6€
Ricard, 51, Pernod, Martini blanc, rouge, Campari	4cl 5€
Américano, Neggroni,	15€
Whisky Lagavulin 16 ans	16€
Whisky Chivas 12 ans	4cl 12€
Kir vin blanc	12cl 12€
Kir royal	18€
Cognac ou Gin ou Pineau Tonic	15€
Side Car Short drink (Cognac, Triple sec, citron vert)	12€
Side Car Long drink (Cognac, Triple sec, citron vert,	16€
top au Ginger Ale / Beer ou Tonic)	

BOISSONS CHAUDES ET FROIDES

Hot & Cold Beverages

Abatilles, Abatilles Pétilantes	75cl 6€
Le café Cognac (espresso et Cognac)	10€
Espresso & Décaféiné	5,5€
Thés & Infusions	7€
Double espresso, Capuccino & Latte Macchiato	7€
Chocolat chaud	6€
Jus de fruits : pomme, ananas, tomate, orange, abricot	5€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro sans sucres	6€
Fuze Tea, Orangina, Limonade	6€
Ginger ale, Ginger beer, tonic	7€

N'hésitez pas à consulter notre carte des Cognacs

Don't hesitate to ask for our Cognac menu