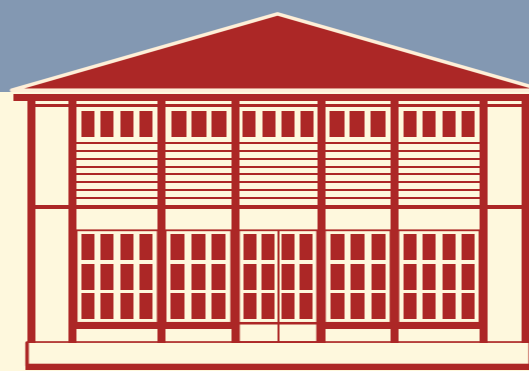


Menu 35,00 € Prix Net
Set Menu 35,00 € Net Price
Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main Course + Dessert
Vin de Pays des Charentes 23 cl
Charentes local wine 23 cl
Café et Service 15% compris
Coffee and 15% of service included

Formule du Jour 25,00 €
Entrée + Plat du Jour
ou Plat du Jour + Dessert
Hors Boisson (without beverage)

Formule Autour d'un Plat 26,00 €
Entrée + Plat
ou Plat + Dessert
Hors Boisson (without beverage)



LA COURTINE
Été / Summer 2023



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 17,00 €

LES ENTREES 9,50 €
Starters 9,50 €

Toutes nos entrées sont disponibles en portion plat au prix de 19,00 €

Tartare de Bar au Citron Vert et Basilic
(Sea Bass Tartare with Lime and Basil)

Salade César
(Cæsar Salad)

Eventail d'Avocat au Saumon Fumé
(Avocado Pear with Homemade Smoked Salmon)

Roulé de Courgette et Parme à la Mousse de Gorgonzola
(Zucchini and Parma Ham Roll with Gorgonzola Mousse)

Œuf Poché au Caviar d'Aubergine
(Poached Egg with Eggplant Caviar)

Pissaladière Maison
(Home Made Onion and Anchovies Pie)

Soupe de Poivron Rouge à la Mousse de Chèvre, Chips de Poitrine Fumée
(Red Pepper Soup with Goat Cheese and Bacon Chips)

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 19,00 €
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 19,00 €
Main Courses 19,00 €

Filet de Bar Grillé aux Herbes et Huile d'Olive, Wok de Petits Légumes
(Grilled Sea Bass Fillet with Herbs and Olive Oil, Vegetable wok)

Poêlée de Supions aux Trois Poivrons et Chorizo, Tagliatelles
(Small Squids with Peppers and Chorizo Sausage, Fresh Tagliatelles)

Onglet de Veau Grillé Sauce Estragon, Ecrasé de Pomme de Terre aux Olives
(Grilled Veal Hanger in a Tarragon Sauce, Mashed 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 poêlée Sauce aux Griottes, Ecrasé de Pomme de Terre
(Pan Fried Calf's Liver in Cherry Sauce, Mashed Potatoes)

Pavé de Selle d'Agneau Rôti, Ratatouille Maison
(Roasted Saddle of Lamb, with a Homemade Ratatouille)

Emincé de Volaille comme au Sri Lanka, Riz Frit aux Légumes
(Poultry Stew Sri Lanka Style with Fried Rice)

Menu Enfants 9,90€

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 with Bolognese sauce,
Glace, Ice cream

LES DESSERTS 8,00 €
Desserts 8,00 €

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)

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

Panna Cotta Pistache aux Fruits Rouges
(Pistachio and Red Berries Panna Cotta)

Cheesecake aux Agrumes
(Citrus Fruits Cheesecake)

Le Sorbet du Moment
(Sorbet of the moment)

Café Gourmand
(Coffee Temptations)

Café 2,20 €

Coffee 2.20 €

Prix nets/Net price



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Cuisine élaborée sur place - Produits bruts de qualité

La Carte des Vins

LES VINS

Pot Lyonnais Rouge, Blanc ou Rosé 46 cl	9.90 €
VIN DE PAYS CHARENTAIS	
Fillette Rouge, Blanc ou Rosé 23 cl	6.50 €

ROUGES

.....	75 cl	37,5 cl
LE BORDEAUX DU BISTROT AOC 2020-2021	21.50 €	12.00 €
VIN DE PAYS CHARENTAIS ROUGE MERLOT		
Thalassa Cuvée réservée 2020	22.00 €	
VIN DE PAYS CHARENTAIS MERLOT 2019		
Domaine de Garancille (élevé en Barrique)	22.00 €	
VIN DE PAYS CHARENTAIS MERLOT 2021-2022		
Maine aux Bois	22.00 €	
BORDEAUX - GRAVES AOC 2018-2019		
Château BOIRESSE	31.00 €	16.50 €
BORDEAUX – MONTAGNE SAINT-EMILION AOC 2018		
Château La CROIX de MOUCHET	35.00 €	
BORDEAUX – PESSAC-LÉOGNAN AOC 2019-2020		
La Pommeraie de Brown - Second vin du Château Brown	46.00 €	
BORDEAUX – HAUT-MÉDOC AOC 2016-2017		
Le Haut-Médoc de Giscours	46.00 €	
BORDEAUX – SAINT-EMILION GRAND-CRU 2018		
Château FRANC PIPEAU	78.00 €	
BORDEAUX CÔTES DE BOURG AOC 2020		
Château HAUT-GUIRAUD	36.00 €	16.50 €
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOC 2018-2019		
Domaine de la Cabernelle Bio	36.00 €	16.50 €
CÔTES DU RHÔNE AOC 2019-2020		
GUIGAL	36.00 €	16.50 €
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC 2020-2021		
Pierre Troupel	43.00 €	

ROSÉS

VIN DE PAYS CHARENTAIS ROSÉ		
Thalassa Cuvée réserve 2021-2022	22.00 €	
Maine aux Bois 2021-2022	22.00 €	
Saute Bergère 2022	22.00 €	
CÔTES DE PROVENCES AOC 2021-2022		
Pierrefeu Château Montaud	26.00 €	14.50 €

BLANCS

VIN DE PAYS CHARENTAIS BLANC		
Thalassa Cuvée Réserve Sauvignon 2021	22.00 €	
Saute Bergère Sauvignon Gris 2022	22.00 €	
Maine aux Bois Sauvignon Blanc 2021	22.00 €	
VIN DE PAYS DE GASCOGNE AOC 2020		
Domaine du Tariquet « les premières grives »	36.00 €	
MENETOU-SALON AOC SAUVIGNON BLANC 2021		
Domaine de Coquin	37.00 €	
SANCERRE BLANC AOC 2021		
Domaine du Rochoy (Laporte)	40.50 €	21.50 €

Sous Réserve de Changement de Millésimes

CHAMPAGNES

.....	75 cl
Champagne GOSSET « Brut Grande Réserve »	80.00 €
Champagne Piper Heidsieck « Brut »	75.00 €
Champagne Moët & Chandon « Brut Impérial »	75.00 €
Champagne Mumm « Brut Cordon Rouge »	75.00 €
Champagne l'HOSTE « Brut Tradition »	70.00 €

Sous Réserve de Changement de Millésimes

PRIX A LA CARTE



Infusions	3.90 €
Vittel, Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier	1/2 btle 5.00 €
.....	Litre 6.00 €
Jus de Fruits	20 cl 5.00 €
Coca-Cola – Soda	6.50 €
Kir Maison	6.50 €
Anis	2 cl 4.00 €
Bières Bouteille	5.50 €
Bière Pression Licorne	25cl 3.50 €
.....	50cl 7.00 €

LES COCKTAILS



Cocktails sans alcool	4.50 €
Pineau des Charentes	5.00 €
Cognac Schweppes	6.00 €
Apéritifs divers (vermouth)	6.00 €
Cocktails divers	9.00 €
Summit Cocktail (Cognac, Gingembre, Limonade)	9.50 €
Américano Maison	9.50 €
Mojito	9.50 €
Ti Punch	9.50 €
Whisky	(baby 2cl) 4.50 €
Whisky	4cl 9.00 €
Liqueurs	8.00 €
Coupe de Champagne l'Hoste	10.00 €

LA COURTINE

LES ALCOOLS

.....	4 cl	4 cl
Marie Brizzard	8,00 €	Pineau des Charentes	5,00 €
Meukow Xpresso (Liqueur et Cognac)	8,00 €	Sève Feu de Joie Liqueur Léopold Brugerolle	8,00 €
Crème de Cassis	8,00 €	Vodka Citadelle - Ciroc - Grey Goose	8,00 €
Get 27 et Get 31	8,00 €	Whisky Loyal Bandit Single Malt	8,00 €
Gin Citadelle	8,00 €	Cognac V.S.O.P.	9,50 €
Gin G'Vine Floraison - Nouaison - June Liqueur	8,00 €	Cognac X.O.	17,50 €
Grand Marnier	8,00 €	Calvados	10,60 €
Grand Marnier Cuvée Centenaire	11,00 €	Armagnac Bas-Armagnac	10,60 €
Cointreau	8,00 €	Rhum PLANTATION 20 ans	15,00 €
Bailey's	8,00 €	Rhum Saison Réserve	13,00 €
Eau de vie de Poire, Framboise, Mirabelle et Prune	8,00 €	La coupe de Champagne 13 cl	11,00 €

CARTE DES COGNACS

.....	4 cl	4 cl
Bache Gabrielsen VSOP	9,50 €	Hennessy Fine Cognac & VSOP	9,50 €
Bache Gabrielsen American Oak	9,50 €	Hennessy XO	17,50 €
Bache Gabrielsen XO	17,50 €	Hennessy Paradis	70,00 €
Bache Gabrielsen Serenity Extra	30,00 €	Hine VSOP	9,50 €
Bisquit VSOP Fine Champagne	9,50 €	Hine Antique XO	17,50 €
Bisquit XO Excellence	17,50 €	Jules GAUTRET VSOP	9,50 €
Braastad VSOP	9,50 €	Jules GAUTRET XO	17,50 €
Braastad XO	17,50 €	Larsen VSOP	9,50 €
Brard Blanchard VSOP (Cognac issu de l'agriculture Biologique) ...	9,50 €	Larsen XO	17,50 €
Brard Blanchard XO (Cognac issu de l'agriculture Biologique)	17,50 €	Martell VSOP	9,50 €
Brugerolle VSOP	9,50 €	Martell Cordon Bleu	17,50 €
Brugerolle Aigle Rouge Napoléon	11,00 €	Martell XO	17,50 €
Brugerolle Aigle d'Or	17,50 €	Meukow VSOP	9,50 €
Camus VSOP	9,50 €	Meukow XO	17,50 €
Camus Borderies XO	17,50 €	Meukow XO Grande Champagne	17,50 €
Camus Extra	30,00 €	Meukow Extra	30,00 €
Ile de Ré XO by Camus	17,50 €	Otard VSOP	9,50 €
Courvoisier VSOP	9,50 €	Otard XO Gold	17,50 €
Courvoisier XO	17,50 €	Park Borderies Single Vineyard	11,00 €
De Luze VSOP Fine Champagne	9,50 €	Park XO	17,50 €
De Luze XO Fine Champagne	17,50 €	Park Extra Grande Champagne	30,00 €
De Luze Extra Fine Champagne	30,00 €	Prulho VSOP Fine Champagne	9,50 €
Ferrand Réserve	11,00 €	Prulho XO Borderies Héritage	17,50 €
Ferrand Sélection des Anges	17,50 €	Prulho XO Grande Champagne	17,50 €
Frapin XO VIP Grande Champagne	17,50 €	Prunier VSOP Grande Champagne	9,50 €
Frapin Fontpinot XO	17,50 €	Prunier XO	17,50 €
Hardy VSOP	9,50 €	Raison Personnelle XO Grande Champagne	17,50 €
Hardy XO	17,50 €	Rémy Martin VSOP Fine Champagne	9,50 €
Hardy Noces d'Or	17,50 €	Rémy Martin XO Fine Champagne	17,50 €