

Menu 39,90 € Prix Net
Set Menu 39,90 € 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 28,50 €
Entrée + Plat du Jour
ou Plat du Jour + Dessert
Hors Boisson (without beverage)

Formule Autour d'un Plat 30,00 €
Entrée + Plat
ou Plat + Dessert
Hors Boisson (without beverage)



LA COURTINE

Eté / Summer 2026



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 18,50 €

LES ENTREES Starters 11,00 €

Toutes nos entrées sont disponibles en portion plat au prix de 20,50 €

Tartare d'Avocat aux Tomates, Crevettes et Aneth
(Avocado Tartar with Tomatoes, Shrimps and Dill)

Vitello Tonnato aux Câpres Frits et Roquette
(Vitello Tonnato with Fried Capers and Rocket Salad)

Tartare de Saumon, Citron Vert et Baies Roses
(Salmon Tartare with Lime and Pink Berries)

Œufs Mimosa au Paprika Fumé et Ciboulette Fraîche
(Deviled Eggs with Smoked Paprika and Fresh Chives)

Gaspacho Maison
(Homemade Gaspacho)

Assiette de Légumes Grillés au Parmesan et Basilic
(Grilled Vegetables with Parmesan and Basil)

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

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

LES SALADES DU BISTROT Bistro's salads 20,50 €

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 Fermière - Farmer's Salad

Chèvre Chaud Toasté, Tomates Séchées, Pignon de Pins, Lardon fumé
Toasted Goat cheese, Dried Tomatoes, Pine Nuts, Bacon

Salade César - Caesar Salad

LES PLATS Main Courses 20,50 €

Filet de Merlu aux Herbes Fraîches et Beurre Blanc, Wok de Légumes
(Hake Fillet with Fresh Herbs and Beurre Blanc Sauce, Vegetable Wok)

Fish & Chips de Cabillaud Sauce Tartare Allégée
(Cod Fillet Fish and Chips with Light Tartare Sauce)

LE BURGER de Charolais ou Végétarien de La Courtine
Sauce Gorgonzola et Bacon, Frites Maison
(La Courtine Charolais Burger or Vegetarian Burger
with Gorgonzola 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
(Freshly prepared Beef Tartar, Traditional, Italian Style or Lightly Seared)

Tranche de Foie de Veau Poêlé Déglacé au Vinaigre de Xéres,
Ecrasé de Pomme de Terre aux Olives vertes
(Pan-Fried Calf's Liver Deglazed with Xéres Vinegar, Crushed Potatoes)

Filet Mignon de Porc au Miel, Sauce Soja et Coriandre, Ratatouille Maison
(Pork Tenderloin with Honey, Soy Sauce and Coriander, Homemade Ratatouille)

Effeuillé de Bœuf Sauce Basilic, Tagliatelles Fraîches
(Thinly Sliced Beef Fillet with Tomato and Basil Sauce, Fresh Tagliatelles)

MENU ENFANTS Children's menu 10,50€

Jus de Fruit ou soda

Filet de Volaille Rôti ou Steak Haché Frites ou Pâtes Bolognaises
Glacé

Fruit juice or soda,
Roasted Poultry Filet or Minced beef with Homemade French fries or Pasta with Bolognese sauce
Ice cream

LES DESSERTS Desserts 10,00 €

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)

Panacotta aux Fruits Rouges
(Red Berries's Panacotta)

Le Sorbet du Moment
(Sorbet of the moment)

Café Gourmand
(Coffee Temptations)

Café 3,00 €
(Coffee)

Prix nets/Net price



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Cuisine élaborée sur place - Produits bruts de qualité

LA COURTINE

LES ALCOOLS

.....	4 cl	4 cl
Marie Brizzard	9,00 €	Sève Feu de Joie Liqueur Léopold Brugerolle	9,00 €
Meukow Xpresso (Liqueur et Cognac)	9,00 €	Vodka Citadelle - Ciroc - Grey Goose	9,00 €
Crème de Cassis	9,00 €	Whisky Loyal Bandit Single Malt	9,00 €
Get 27 et Get 31	9,00 €	Cognac V.S.O.P.	10,00 €
Gin Citadelle	9,00 €	Cognac X.O.	19,00 €
Gin G'Vine Floraison - Nouaison - June Liqueur	9,00 €	Calvados	11,00 €
Grand Marnier	9,00 €	Armagnac Bas-Armagnac	11,00 €
Cointreau	9,00 €	Rhum PLANTATION 20 ans	17,00 €
Bailey's	9,00 €	Rhum Saison Réserve	17,00 €
Eau de vie de Poire, Framboise, Mirabelle et Prune	9,00 €	La coupe de Champagne 13 cl	11,00 €
Pineau des Charentes	6,00 €		

CARTE DES COGNACS

.....	4 cl	4 cl
Bache Gabrielsen VSOP	10,00 €	Hennessy Fine Cognac & VSOP	10,00 €
Bache Gabrielsen American Oak	10,00 €	Hennessy XO	19,00 €
Bache Gabrielsen XO	19,00 €	Hennessy Paradis	70,00 €
Bache Gabrielsen Serenity Extra	30,00 €	Hine VSOP	10,00 €
Bisquit & Dubouché Fine Champagne	10,00 €	Hine Antique XO	19,00 €
Bisquit & Dubouché XO Excellence	19,00 €	Jules GAUTRET VSOP	10,00 €
Braastad VSOP	10,00 €	Jules GAUTRET XO	19,00 €
Braastad XO	19,00 €	Larsen VSOP	10,00 €
Brard Blanchard VSOP (Cognac issu de l'agriculture Biologique) ...	10,00 €	Larsen XO	19,00 €
Brard Blanchard XO (Cognac issu de l'agriculture Biologique)	19,00 €	Martell VSOP	10,00 €
Brugerolle VSOP	10,00 €	Martell Cordon Bleu	19,00 €
Brugerolle Aigle Rouge Napoléon	14,00 €	Martell XO	19,00 €
Brugerolle Aigle d'Or	19,00 €	Meukow VSOP	10,00 €
Camus VSOP	10,00 €	Meukow XO	19,00 €
Camus Borderies XO	19,00 €	Meukow XO Grande Champagne	19,00 €
Camus Extra	30,00 €	Meukow Extra	30,00 €
Ile de Ré XO by Camus	19,00 €	Otard VSOP	10,00 €
Courvoisier VSOP	10,00 €	Otard XO Gold	19,00 €
Courvoisier XO	19,00 €	Park Borderies Single Vineyard	14,00 €
De Luze VSOP Fine Champagne	10,00 €	Park XO	19,00 €
De Luze XO Fine Champagne	19,00 €	Park Extra Grande Champagne	30,00 €
De Luze Extra Fine Champagne	30,00 €	Prulho VSOP Fine Champagne	10,00 €
Ferrand Réserve	14,00 €	Prulho XO Borderies Héritage	19,00 €
Ferrand Sélection des Anges	19,00 €	Prulho XO Grande Champagne	19,00 €
Frapin XO VIP Grande Champagne	19,00 €	Prunier VSOP Grande Champagne	10,00 €
Frapin Fontpinot XO	19,00 €	Prunier XO	19,00 €
Hardy VSOP	10,00 €	Raison Personnelle XO Grande Champagne	19,00 €
Hardy XO	19,00 €	Rémy Martin VSOP Fine Champagne	10,00 €
Hardy Noces d'Or	19,00 €	Rémy Martin XO Fine Champagne	19,00 €