



# LA COURTINE

*Hiver / Winter 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€

**Menu 37,00 € Prix Net**  
**Set Menu 37,00 € 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 26,00 €**  
 Entrée + Plat du Jour  
 ou Plat du Jour + Dessert  
 Hors Boisson (without beverage)

**Formule Autour d'un Plat 27,00 €**  
 Entrée + Plat  
 ou Plat + Dessert  
 Hors Boisson (without beverage)

**Plat du Jour 17,50 €**

**LES ENTREES 9,75 €**  
**Starters 9,75 €**

*Toutes nos entrées sont disponibles en portion plat au prix de 19,75 €*

- Duo de Saumon Mariné et Harengs Pommes à l'Huile, d'Olive Vierge  
*(Fresh Marinated Salmon and Herring fillet with Warm Potatoes)*
- Mille-Feuilles d'Avocat aux Tuiles de Parmesan et Crevettes  
*(Avocado Mille-Feuilles with Parmesan Cheese and Shrimps)*
- Salade de Joues de Bœuf au Poivre de Sichuan  
*(Beef cheeks salad)*
- Flan de Pleurotes au Gorgonzola et Pignons de Pin  
*(Oyster Mushroom Flan with Gorgonzola Cheese)*
- Œuf Meurette  
*(Poached Egg in a Red Wine Sauce)*
- Tatin de Tomates au Chèvre et Olives Vertes  
*(Tomato Tatin with Goat Cheese and Green Olives)*
- Crème de Choux Fleur aux Moules et Lardons  
*(Cauliflower Cream Soup with Mussels and Bacon)*
- Tête de Veau Sauce Gribiche  
*(Calf's Head in Gribiche Sauce)*
- 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 PLATS 19,75 €**  
**Main Courses 19,75 €**

- Filet de Dorade Royale Grillé Sauce Colombo, Riz aux Légumes  
*(Grilled Sea Bream Fillet in a Colombo Sauce, Rice)*
- Anneaux de Seiche au Piment d'Espelette, Sauce au Cognac, Ecrasé de Pomme de Terre  
*(Cuttlefish Rings with Espelette Pepper and Cognac Sauce, Mashed Potatoes)*
- Côte de Cochon aux Mojettes  
*(Pork Rib with White Beans)*
- 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 Raisins, Endives Braisées  
*(Pan Fried Calf's Liver in Raisin Sauce, Braised Chicory)*
- Coq au Vin, Tagliatelles  
*(Coq au Vin with Tagliatelles)*
- Cuisse de Canard Confitte Sauce au Poivre Vert, Gratin Dauphinois Maison  
*(Duck Leg Conserve with Green Pepper Sauce, Homemade Gratin Dauphinois)*

**LES DESSERTS 8,75 €**  
**Desserts 8,75 €**

- 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)*
  - Pavlova aux Fruits Rouges  
*(Red Berries Pavlova)*
  - Crumble aux Pommes  
*(Apple Crumble)*
  - Baba au Cognac  
*(Cognac Baba)*
  - Le Sorbet du Moment  
*(Sorbet of the moment)*
  - Café Gourmand  
*(Coffee Temptations)*
  - Café 2,60 €  
Coffee 2.60 €
- Prix nets/Net price

**LES SALADES DU BISTROT 19,75 €**  
**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 Fermière / Farmer's Salad**

Chèvre Chaud Toasté, Tomates Séchées, Pignon de Pins, Magret de Canard Fumé  
*(Toasted Goat cheese, dried tomatoes, pine nuts, smoked duck breast)*

**Menu Enfants**

Jus de Fruit ou soda, Filet de Volaille Rôti ou Steak Haché Frites ou Pâtes Bolognaises, Glace,  
*Fruit juice or soda, Roasted Poultry Filet or Minced beef with Homemade French fries or Pasta with Bolognese sauce, Ice cream*

**9,95 €**

**Children's Menu**

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



Cuisine élaborée sur place - Produits bruts de qualité