

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)



LA COURTINE

Hiver / Winter 2024



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 d'Avocat aux Crevettes et Herbes Fraîches
(Avocado Tartar with Shrimps and Fresh Herbs)

Salade de Reblochon Toasté et Lardons
(Toasted Reblochon Salad with Bacon Chunks)

Gravlax de Saumon aux Agrumes
(Salmon Gravlax and Citrus Fruits)

Œufs Mimosa au Paprika Fumé et Blanc de Poireaux
(Egg Mimosa with Smoked Paprika and Leek)

Salade de Lentilles au Saumon Fumé par nos soins
(Lentil Salad with Home Smoked Salmon)

Crème de Haricots Blancs au Chorizo
(White Bean's Cream Soup with Chorizo)

Tête de Veau Sauce Gribiche
(Rolled Calves Head in a 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 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 César
(Caesar Salad)**

LES PLATS 19,90 €

Main Courses 19,90 €

Calamars à La Sétoise Tagliatelles
(Squids in Sétoise Orange sauce, Tagliatelles)

Filet de Merlu Sauce aux Pleurotes et Estragon
Riz aux Légumes Frits
(Roasted Hake Filet with Oyster Mushroom and Tarragon, Rice)

Jarret de Porc Roti aux Mojettes
(Roasted Pork Knuckle 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 Poêlé Sauce au Cidre, Endives Braisées
(Pan Fried Calves Liver, Cider Sauce, Braised Chicory)

Bourguignon de Joue de Boeuf, Tagliatelles
(Beef Cheeks Bourguignon with Tagliatelles)

Magret de Canard Rôti Sauce Cognac, Gratin Dauphinois Maison
(Roasted Duck Filet in a Cognac Sauce, Dauphinois Gratin)

Menu Enfants

Jus de Fruit ou soda,
Filet de Volaille Rôti
ou Steak Haché Frites
ou Pâtes Bolognaises,
Glace,

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

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)

Brioche Perdue et sa Crème Glacée
au Caramel Beurre Salé
(Brioche French Toast with Caramel Ice Cream)

Carpaccio d'Oranges infusé à la Menthe Fraîche
(Orange Carpaccio with Fresh Mint)

Pavlova aux Agrumes
(Citrus Fruits Pavlova)

Le Sorbet du Moment
(Sorbet of the moment)

Café Gourmand
(Coffee Temptations)

Café 2,90 €

Coffee 2.90 €

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	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	1/2 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 €

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 €