



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 €

Menu 36,00 € Prix Net

Set Menu 36,00 € 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)

LES ENTREES 9,50 €

Starters 9,50 €

Toutes nos entrées sont disponibles en portion plat au prix de 19,50 €

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 PLATS 19,50 €

Main Courses 19,50 €

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 8,50 €

Desserts 8,50 €

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 2,50 €

Coffee 2,50 €

Prix nets/Net price

LES SALADES DU BISTROT 19,50 €

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)*



**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 € |