

**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 Xères,  
Ecrasé de Pomme de Terre aux Olives vertes  
(Pan-Fried Calf's Liver Deglazed with Xères 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 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 .....	½ 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 €

# 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 €