

## Pause Sucrée

La part de gâteau 3.00€

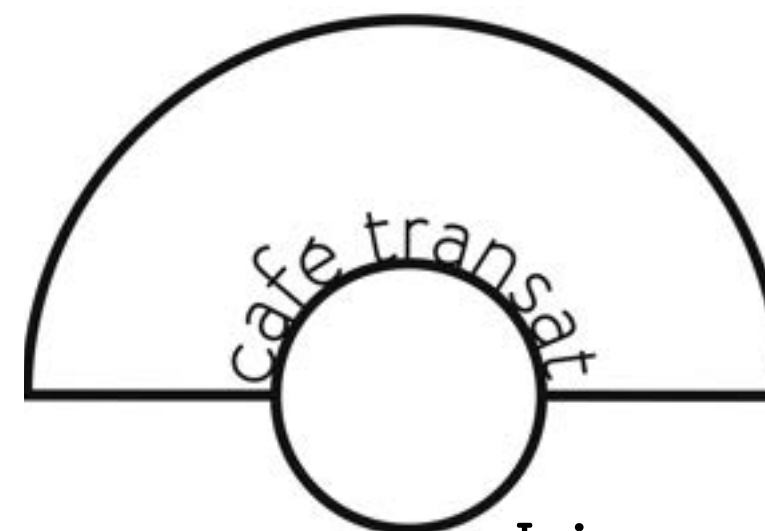
*Le fournil de St Georges*

(saveur du jour à découvrir au bar)

Gaufre sucrée 3.50€

Supplément sauce chocolat noir ou caramel beurre salé 0.50€

Supplément Chantilly 0.50€



Ici nous prenons soin de tous en privilégiant les circuits courts, le commerce local, et l'agriculture biologique.



## Glaces Artisanales

*du Fournil de St Georges*  
100% d'ingrédients naturels

Pot en verre de 180 g prérempli par le glacier

Crème glacée 4,00€

vanille - chocolat - pistache

noix de coco/chocolat - yaourt cerises Amarena.

Sorbet 4,00€

citron - framboise - mangue - abricot - ananas

## Petit-Déjeuner complet 8 €

**Service de 10h à 11h30 du 1 juillet au 31 août**

**Réservation Conseillée**



Brioche du boulanger, beurre de ferme

*Le Fournil de St Georges*

et petit pot de miel de nos ruches 

Yaourt au lait bio (vache ou chèvre) 

*Les fromages de Babeth*



Café, thé ou chocolat

Jus de fruits bio au choix (25 cl)

Part de gâteau du jour ou fruits frais

## Pause Salée

Terrine au choix 90 grs

*Eric BRUNETEAU*

Pâté d'huître à la salicorne ou grillon Charentais.

*Les Délices du Landrais*

Tapenade d'olive au chèvre,

Rillettes de maquereaux au citron confit,

Tartare basilic

Accompagné de pain et salicorne

6,00€

## Délices locaux 12,00 €

**Service de 12h à 14h30 du 1 juillet au 31 août**  
**mercredi soirée détente**  
**Sur Réservation**

Gazpacho de Tomate

*Le Beaupré Royan*

Terrine gastronomique 90g

au choix

*Les délices du Landrais à La Rochelle et l'île de Ré*

Rillettes de maquereaux au citron confit

Tartare de tomates au basilic

Tapenade d'Olives au chèvre

*Eric Bruneteau*

Pâté d'huître à la Salicorne

Grillon Charentais

*Les fromages de Babeth*

Bouchons de fromage de chèvre et Tomme de

vache au lait bio

*Roger Boyard & Fils*

Salicorne du marais au vinaigre bio

Petits légumes crus de saison

sauce au yaourt bio et ciboulette

*Le Beaupré Royan*

*Le pain artisan boulanger Le Fournil de St Georges de Didonne*



## Formule enfant 6,50 €

Pizza sandwich 3 fromages

accompagnée de petits légumes crus

sauce au yaourt bio et ciboulette



## Cafés

Expresso Perle Noire	1. 50€
Décaféiné Arabica	1. 60€
Café au lait	1. 70€
Grand café	2. 50€
Café Viennois	3. 00€
Café Gourmand	5. 50€

## THÉS BIO ET ÉQUITABLES

Les Jardins de GAÏA

Théière individuelle 2.50 €

### Thés verts

Earl Grey vert

Aux écorces d'orange, aromatisé à la bergamote

Jasmine Flowers

Thé vert au jasmin à la saveur fleurie et veloutée

Parfum de Médina

Savoureux mélange de thé vert et de menthe

### Thés noirs

English breakfast

Corsé et épicé, idéal avec un nuage de lait

## BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits bio 25cl 3. 00€  
pomme - orange  
nectar d'abricot - Tomate - cocktail de fruits

Limonade bio 33cl 2. 50€

Perrier 33cl 2. 50€

Supplément sirop bio ou rondelle citron 0. 50€

Eau de source 50cl 1. 00€

Diabolo bio 3. 00€

Sirop bio à l'eau 1. 50€

menthe, citron, fruits rouges, orgeat



## CHOCOLAT AU LAIT BIO

Petit chocolat chaud	1. 50€
Grand chocolat chaud	2. 50€
Chocolat Viennois	3. 00€
Chocolat Gourmand	5. 50€

## THÉS et CAFÉS GLACÉS

faits maison, sucrés à la demande

Café ou décaféiné frappé 2. 50€

Thé ou rooibos du moment 2. 50€

Thé ou tisane gourmande 6. 30€

Supplément lait bio : 1.00€

## BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière 3 Phares 3.50€  
Locale et artisanale

Vin bio "Le Talmonais" 3.50€

Vins IGP Charentais bio du Talmonais -Vignoble B. Arrivé

Servi en verre de 15 cl

Rouge : Merlot/Cabernet Sauvignon. 12°

Blanc : Sauvignon. 12°

Rosé : Merlot/Cabernet Sauvignon. 12°

Bouteille : Rouge, rosé, blanc 75 cl 17.00€

Pineau des Charentes bio 3.00€

Domaine Elisabeth - Vignobles L&G Arrive

Servi en verre de 8 cl

Rouge ou Blanc. 17°

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Vente interdite aux mineurs.