



## Nos Viandes

<b>Le Bœuf Affiné 14 jours</b> (1.3.5.6) <i>Entrecôte Charolaise de 200 Gr Au Beurre D'Anchois &amp; Pomme Dauphine « Maison »</i>	<b>29 €</b>
<b>Le Pigeonneau Royal</b> (1.3.5.) <i>Rôti sur Coffre, Cromesquis de Cuisse aux Champignons du Moment &amp; Foie Gras, Navets Glacés au Bouillon de Bœuf.</i>	<b>35 €</b>
<b>Viande du Menu « By Thalazur »</b>	<b>19 €</b>

## Nos Fromages

<b>Trois Fromages Affinés « La Fromagerie du Pays Savinois »</b> <i>Confit du « clocher » de l'île de Ré</i> (1.6.8.10.12)	<b>11.50 €</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

## Nos Desserts

<b>Le Chocolat Grand Cru</b> (1.3.6.8) <i>Sphère Ephémère, Mousse &amp; Crumble au Chocolat</i>	<b>11 €</b>
<b>La Poire</b> (1.6) <i>Mousse Légère à La Poire &amp; Caramel</i>	<b>10 €</b>
<b>Mille-Feuilles</b> (1.3.6) <i>Au Sirop D'Erable Caramélisé</i>	<b>10 €</b>
<b>Mont Blanc</b> (1.3.6.8) <i>Crème de Marron Allégée, Chantilly &amp; Meringue</i>	<b>11 €</b>
<b>Café ou Thé Gourmand</b> (1.3.6.8) <i>Moelleux Chocolat, Madeleine « Maison » &amp; Macaron Banane-Chocolat</i>	<b>9 €</b>
<b>Dessert du Menu « By Thalazur »</b>	<b>9 €</b>

*Pour votre confort, Merci de commander votre dessert en début de repas*

## Carte des Allergènes

1/ Gluten	2/ Crustacés	3/ Œuf
4/ Poissons	5/ Arachide	6/ Lait
7/ Soja	8/ Fruits à Coques	9/ Cèleri
10/ Moutarde	11/ Sésame	12/ Sulfite
13/ Mollusques	14/ Lupin	

Les Prix sont Indiqués taxes et service Inclus. Boissons non Comprises.  
Prices are Listed Taxes and service included. Excluding Drinks.

*Le Chef, Richard ROBLET et son équipe, sont heureux de vous présenter leur carte en utilisant le plus possible des produits de saison et de notre région*

*« Poitou-Charentes ».*

*Notre cuisine est le reflet d'une sensibilité, d'une harmonie entre les produits choisis, la région qui nous entoure, la saison, les saveurs et l'équilibre.*

*Les 5 « S » sont les principes de notre restauration « By Thalazur »  
Saveur, Santé, Simplicité, Saison et cuisine Saine.*

**La Formule**  **24,00 €**

*1 Plat à Choisir dans le Menu « By Thalazur »*

*+ 1 Café Gourmand ou Thé Gourmand*

*+ 1 Verre de Vin « Charentais »*

*Ou ½ Vittel ou ½ San Pellegrino*

**La Formule « Le Cordouan » 28 €**

*Entrée / Plat*

*Ou Plat / Dessert*

*A Choisir Dans le Menu « By Thalazur »*

**Menu Enfant 14 €**  
**(Jusqu'à 12 ans)**

*« Découverte Dégustative » proposé par le Chef  
chaque jour Une Entrée, un Plat, un Dessert  
dans le Menu « By Thalazur » & une Boisson*

**Carte des Allergènes**

*1/ Gluten*

*4/ Poissons*

*7/ Soja*

*10/ Moutarde*

*13/ Mollusques*

*2/ Crustacés*

*5/ Arachide*

*8/ Fruits à Coques*

*11/ Sésame*

*14/ Lupin*

*3/ Œuf*

*6/ Lait*

*9/ Cèleri*

*12/ Sulfite*

Les Prix sont Indiqués taxes et service Inclus. Boissons non Comprises.

Prices are Listed Taxes and service included. Excluding Drinks.

## Le Snack « By Thalazur »

6 Huîtres Spéciales N°3 « Yves Papin »

**15.50 €**

Lasagne de Légumes du Moment, Crème D'Ail

**17 €**

Tartine à La brandade, Noisette & Roquette

**14.50 €**

Tartine au Magret Fumé & crème de Maïs

**14.50 €**

Trois Fromages Affinés « La Fromagerie du Pays Savinois »

*(1.6.8.10.12)*

*Confit du « clocher » de l'île de Ré*

**11.50 €**

La Poire (Mousse *Légère à La Poire & Caramel*)

**10 €**

## Desserts

Café ou Thé Gourmand

**9 €**

Le Dessert du Jour

**9 €**

## Les Glaces « By Thalazur »

Coupe de glace 3 boules

**9 €**

Coupe de glace 2 boules

**6 €**

Les Prix sont Indiqués taxes et service Inclus. Boissons non Comprises.  
Prices are Listed Taxes and service included. Excluding Drinks.



**Le Snack « By Thalazur »  
De 12h à 18h  
Au Bar ou en Terrasse**

Les Prix sont Indiqués taxes et service Inclus. Boissons non Comprises.  
Prices are Listed Taxes and service included. Excluding Drinks.

# LES BOISSONS

## Soda

Limonade	25cl	4 €
Ice Tea	25cl	4 €
Schweppes Tonic	25cl	4 €
Schweppes Agrum'	25cl	4 €
Coca-Cola	33cl	5 €
Coca-Cola Zéro	33cl	5 €
Orangina	25cl	4 €

## Jus de Fruits

Orange	25cl	4 €
Pamplemousse	25cl	4 €
Ananas	25cl	4 €
Abricot	25cl	4 €
Pomme	25cl	4 €
Tomate	25cl	4 €

## Eaux Minérales

St Yorre	25cl	4 €
Perrier	33cl	4 €
Vittel	25cl	4 €

Les Prix sont Indiqués taxes et service Inclus. Boissons non Comprises.  
Prices are Listed Taxes and service included. Excluding Drinks.

# VIN AU VERRE 15cl

## Vins Blanc

IGP Charentais Rivages sauvignon	5.00 €
AOP Entre-deux-mers Château de Crain	6.00 €
AOP Sancerre Domaine Serge Laloue	7.00 €
AOP Sauternes Château du Haut Pick 2010	8.50 €

## Vins Rosé

IGP Charentais Rivages Cabernet	5.00 €
---------------------------------	--------

## Vins Rouge

AOP Cote de Bordeaux Berger Baron Rothschild	5.00 €
IGP Charentais Rivages Merlot	5.00 €
AOP Madiran Torus 2010	7.00 €



Les Prix sont Indiqués taxes et service Inclus. Boissons non Comprises.  
Prices are Listed Taxes and service included. Excluding Drinks.