

# RESTAURANT



*Le Chef, Richard ROBLET et son équipe, sont heureux de vous présenter leur carte. 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 Eaux Minérale*

## *La Formule « Le Cordouan » 29 €*

*A Choisir Dans le Menu « By Thalazur »  
Entrée / Plat  
Ou Plat / Dessert*

## *Menu « By Thalazur » à 37€*

*Entrée / Plat / Dessert*

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

## Pour Commencer

### Les huîtres n°3 « Yves Papin »

Six 13.50 € Neuf 20.50 € Douze 27.00 €

### Le Foie Gras de Canard « Chez Morilles »

18.00 €

*En Terrine, En deux Cuissons, Gelée de Passion & Chutney de Saison*

### L'Escargot

15.00 €

*En Persillade, Butternut, Crémeux de Panais,*

*Fenouil Croquant & en Emulsion, Mais Soufflé au Caramel d'Ail*

### La Saint-Jacques

17.00 €

*Noix de Saint-Jacques Juste Poêlées au Beurre,*

*Betterave Relevée au Poivre de Sechuan & Citron Caviar, Jus Coraillé*

### Entrée du Menu « By Thalazur »

10.00 €

## Le Retour de Pêche

### La Saint-Jacques

32.00 €

*Noix de Saint-Jacques Poêlées au Beurre ½ Sel,*

*Riz Noir Vénéré aux Amandes, Réduction Orange & Gingembre*

### La Lotte

32.00 €

*Lotte à la Ventrèche du Pays Basque, Chutney de Concombre,*

*Jus de Tomates Braisées & Fregola sarda à l'Angélique*

### Le Cabillaud

25.00 €

*Cabillaud en Marinière, Pomme de Terre Fumé & Beurre Monté aux Moulés*

### Poisson du Menu « By Thalazur »

19.00 €

## Le Coin du Boucher

### Le Bœuf Race Charolaise

32.00 €

*Filet de Bœuf Rôti, Pomme Frite & Véritable Ketchup Epicé Maison*

### Le Porc du Pays Basque Pour 2 Personnes

45.00 €

*Côte du Cochon du Sud-Ouest Basse Température, Au Saté,*

*Gratin de Rigatoni Lié au Jus Corsé & Parmesan*

### Le Canard « Chez Morilles »

29.00 €

*Magret de Canard Fumé au Foin, Embeurré de Choux Façon Maké, Jus Corsé*

### Viande du Menu « By Thalazur »

19.00 €

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

## *Le Végétal*

<i>Riz noir vénéré aux amandes &amp; embeurré de choux façon maki</i>	<b>19.00 €</b>
<i>Lumaconi aux Tomates Séchées, Epinards &amp; Parmesan</i>	<b>19.00 €</b>

## *La Fromagerie*

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

## *Les Gourmandises de Fin de Repas*

<i>La Cacaahuète</i>	<b>10.00 €</b>
<i>Millefeuille, En Mousse Légère, Caramélisé &amp; sa Glace</i>	
<i>Le Café ou Thé Gourmand</i>	<b>10.00 €</b>
<i>Trois Pâtisseries du Jour</i>	
<i>Le Praliné</i>	<b>10.00 €</b>
<i>Biscuit Noisette, Ganache Fouettée au Praliné, Crème de Châtaigne &amp; Glace</i>	
<i>Le Chocolat Grand Cru (Temps de cuisson 20 minute)</i>	<b>11.00 €</b>
<i>Fondant au Chocolat / Cœur de Mangue &amp; Glace</i>	
<i>Dessert du Menu « By Thalazur »</i>	<b>10.00 €</b>

*Pour votre confort,  
Nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas*

### ***Menu Enfant 15 € (Jusqu'à 12 ans)***

*« Découverte Gustative » proposé par le Chef  
Chaque jour Une Entrée, un Plat et un Dessert  
dans le Menu « By Thalazur »*

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

## Vins blanc

	75 cl	50cl	37.5 cl
<b>Charente</b>			
IGP Charentais Rivages sauvignon	21.00€		12.00€
IGP Perles Blanches d'Oléron	23.00€	15.00 €	
IGP Les Hauts de Talmont	 26.00€		
IGP Le Pontis Cuvée Joli Sable	24.00€		
IGP Thierry Jullion Sauvignon	22.00€		
<b>Bordeaux</b>			
AOP Cote de Bordeaux Berger Baron Rothschild	20.00€		
AOP Entre-deux-mers Château de Crain	25.00€		
AOP Graves Château de Respide	30.00€		
AOP Pessac-Léognan "Les demoiselles Larrivet haut Brion"	43.00€		
AOP Sauternes Château du Haut Pick	44.00€		
<b>Alsace</b>			
AOP Alsace " Gewurztraminer Prince Abbés"	29.00€		
<b>Val de Loire</b>			
AOP Menetou Salon " Domaine de coquin "	35.00€		20.00€
AOP Sancerre Domaine Serge Laloue	36.00€		21.00€
AOP Pouilly Fumé "en Travertin"	37.00€		22.00€
<b>Provence</b>			
AOP Côte de Provence Domaine des Aspras	 27.00€		

## Vins rosés

### Charente

IGP Charentais Rivages Cabernet	21.00€		12.00€
IGP Perles Grises d'Oléron	23.00€	15.00 €	
IGP Thierry Jullion Merlot	22.00€		12.00€
IGP Le Pontis Cuvée Prélude	24.00€		

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

## Val de Loire

AOP Cheverny Enclos du Petit Chien 28.00€

## Bordeaux

AOP Côte de Bordeaux Château la Tour de By 27.00€

## Sud Est

AOP Côte de Provence Perles de Roseline Cuvée Prestige 25.00€ 19.00 €

AOP Côte de Provence Domaine des Aspras 28.00€

AOP Château Saint-Maur Cru Classé  31.00€ 22.00 €

AOP Côte de Provence Cuvée "Lampe de Méduse" Cru Clasé 34.00€

## Vins Rouges

75 cl

50cl

37.5 cl

## Charente

IGP Charentais Rivages Merlot 21.00€ 12.00€

IGP Perle Noire d'Oléron 23.00€ 17.00€

IGP Le Pontis Cuvée de Lune 26.00€

IGP Thierry Jullion Merlot 22.00€

IGP Les Hauts de Talmont  26.00€

## Bordeaux

AOP Cote de Bordeaux Berger Baron Rothschild 20.00€

AOP Blaye Côtes de Bordeaux Cuvée Armand 25.00€ 20.00€

AOP Côtes de Bourg Château Haut Mousseau 26.00€ 17.00€

AOP Puisseguin -Saint Emilion Clos l'Eglise 29.00€

AOP Graves Château de Respide 33.00€ 21.00€

AOP Montagne- Saint Emilion " Château la Couronne " 36.00€

AOP Saint- Emilion Château  
Guillemot 38.00€

AOP Pessac Leognan "les Demoiselles Larrivet Haut-Brion" 43.00€

AOP Pessac Leognan "les Demoiselles Larrivet Haut-Brion" 25.00€

AOP Medoc Château la Tour de By 51.00€

AOP Lauduc Bordeaux 2012 Magum 1.5L

39.00€

## Sud Ouest

AOP Madiran Torus 26.00€

AOP Madiran Torus 20.00€

AOP Madiran Château Montus 2011 49.00€

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

## Val de Loire

AOP Menetou Salon Domaine de Coquin	35.00€
AOP Sancerre Domaine Serge Laloue	36.00€
AOP Saumur Champigny "Les Trézelière"	33.00€

## Sud Est

AOP Côte du Roussillon Sang & Or Gérard Bertrand	27.00€
AOP Pic saint Loup château de Lascaux	29.00€
AOP Côte de Provence Domaine des Aspras	 30.00€
AOP Château Saint-Maur Cru classé	31.00€
AOP Luberon La Cavale Paul Dubrule	35.00€



## Selection de Vins au Verre

### Vins Blanc

IGP Charentais Rivages sauvignon		verre 15cl	5.00 €
IGP Les Hauts de Talmont			6.00 €
AOP Entre-deux-mers Château de Crain			6.00 €
AOP Sancerre Domaine Serge Laloue			7.00 €
AOP Sauternes Château du Haut Pick			9.00 €

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

## Vins Rosé

IGP Charentais Rivages Cabernet	5.00 €
AOP Côte de Povençe Perles de Roseline	6.00 €

## Vins Rouge

AOP Côte de Bordeaux Berger Baron Rothschild	5.00 €
IGP Charentais Rivages Merlot	5.00 €
AOP Madiran Torus 2011	7.00 €
AOP Pic Saint Loup château de Lascaux	8.00 €
IGP Les Hauts de Talmont	 6.00 €
AOP Saint- Emillion Château Guilletot	9.00 €

## AOP Champagne

	75cl	37.5 cl	12 cl
Besserat de Bellefon Brut	45.00 €		10.00 €
Besserat de Bellefon Brut Cuvée des Moines		25.00 €	
Besserat de Bellefon Brut "Blanc de Blanc Grand Cru"	74.00 €		
Gosset Brut	69.00 €		
Devenoge "Rosé"	64.00 €		13.00 €

## Eaux

	1L	50cl	25cl
Vittel	5.00 €	3.50 €	3.00 €
Evian	5.00 €	3.50 €	
San Pellegrino	5.00 €	3.50 €	
Eau de Perrier	5.00 €	3.50 €	

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

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