



La Table
du Bois
restaurant

Introduction



“ Une carte traditionnelle
et gourmande au rythme
des saisons ”

Notre chef Antoine Barbou vous propose

Une cuisine élaborée à partir de produits frais et régionaux. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts, leur préparation peut engendrer une éventuelle attente. Nous vous remercions de votre compréhension. Tous nos plats sont faits maison hors glace.

Nous vous accueillons tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h30.

Nos fournisseurs locaux

Maison Mitteault à Chalendray : Foie Gras, **Viande A Parth** à Parthenay : viandes bovines françaises, **Fiorella** à Fontaine le Comte : pâtes fraîches, **Huilerie Lidon** à Chauvigny : huiles, **Etablissement Boissonot** à Poitiers : fruits et légumes, **Les Gourmandises de Mary** à Fontaine le Comte : boulangerie, **Jacky Mercier** à Frontenay sur Dive : légumes bio, **Les Jardins du Dolmen** à Senille : légumes, **Fillatreau** : oeuf de plein air et bio, **La Cave Jeanne d'Arc** : vins. Liste non exhaustive

Allergènes

En application du règlement européen N°1169/2011 aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document dans lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

gourmand



Les entrées

Carte - Été 2019

Les Entrées

Croustillant de faisselle de chèvre, lardons poêlés au sirop d'érable et salade	9/17€
Terrine de Foie Gras de la maison Mitteault préparé par nos soins, chutney de fruits secs, pain de campagne toasté	17€
Terrine de canard et Foie gras chutney de fruits secs	10€
Saumon fumé par nos soins, gaufre de pommes de terre, crème légère au raifort	13€
Tataki de thon aux sésames, fraîcheur de roquette	13€
Tomates d'Antan variées, burrata et pesto rouge	11€

Les salades

Salade César : émincé de poulet, anchois, parmesan, croûtons et sauce	12/18€
Salade à la Parisienne, sucrine, jambon blanc torchon, comté, noix et œuf mollet	12/18€
Salade de queues de langoustines rôties, jambon Bellota, vinaigrette de tomates cerises	14/22€

Le coin végétarien

Carpaccio de tomates d'antan, pesto rouge, mesclun	8€
Terrine de légumes en gelée, coulis de poivrons et roquette	8€
Pâtes au pesto et tuiles parmesan	19€
Tarte fine de légumes de saison	15€
Courgette farcie d'une piperade et tomates confites	16€

Bon appétit



Les viandes

Les Viandes

Tartare de bœuf Charolais taillé au couteau, préparé par nos soins, frites maison	19€
Burger (race Charolaise) de La Table du Bois et frites maison (oignons, poitrine fumée, fromage de morbier ou chèvre, sauce cocktail)	18€
Filet de bœuf (race Limousine), légumes, jus de viande corsé (Supplément Rossini +7.00€)	25€
Pièce du boucher du moment, sauce au choix, frites maison	17€
Carpaccio de bœuf, parmesan, roquette et frites maison	19€
Côte de veau, sauce moutarde, thym, pommes de terre nouvelles et champignons	24€
Fricassée de ris de veau et langoustines, tagliatelles aux herbes	24€
Magret de canard, pommes de terre nouvelles, poêlée de légumes et sauce poivre rosé	22€
Mignon de porc laqué, riz pilaf et wok de légumes	22€

Les Poissons

Pâtes langoustines et Belota, tomates basilic	22€
Thon rouge snaké, piperade et beurre persillé	19€
Pavé de cabillaud, sauce grenobloise, pommes de terre nouvelles et légumes	23€
Fish and Chips de la Table du Bois, sauce tartare et frites maison	18€

Nous restons à votre écoute dans le cas où vous souhaiteriez changer l'accompagnement de votre plat.



Les poissons





Les desserts

Croustillant de chèvre	8€
Assiette de fromages affinés	9/18€

Les délices de Colin

Moelleux au chocolat, glace framboise	9€
Traditionnelle tarte tatin, crème fraîche et glace vanille	9€
Profiteroles maison à la vanille, sauce chocolat	9€
Barre tout chocolat, glace nougat	10€
Pamplemousse givré, espuma mentholée	9€
Salade de fruits frais de saison	8€
Le « Poitiers Ligugé »	9€
Fraises en texture thé matcha	9€
Café très gourmand	10€
Coupe de glaces et sorbets	8€



Menus

Formules du midi

À découvrir tous les lundis sur notre site internet et page Facebook @LaTableduBois
(uniquement le midi en semaine hors jours fériés)

Plat du jour : 11,50€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 14€

Entrée/Plat/Dessert : 16€

Menu Végétarien

25€

Accord mets et vins (2 verres) - 10€

Carpaccio de tomates d'Antan, mesclun

Pâtes au pesto et tuiles parmesan

Pamplemousse givré, espuma mentholée

Menu Découverte

27€

Accord mets et vins (2 verres) - 10€

Croustillant de faisselle de chèvre, lardons poêlés au sirop d'érable, salade

Ou

Tomates d'Antan variées, burrata, pesto rouge

Thon rouge snaké, piperade

Ou

Mignon de porc laqué, riz pilaf et wok de légumes

Pamplemousse givré, espuma mentholée

Ou

Le "Poitiers Ligugé"



Menu

Du Marché d'Antoine

Une entrée, un plat et un dessert 39€
Deux entrées, un plat et un dessert 47€
Accord mets et vins (2 verres) - 10€



Tataki de thon aux sésames, fraîcheur de roquette

Ou

Terrine de Foie gras maison de la maison Mitteault préparé par nos soins, chutney de fruits secs, pain de campagne toasté

Pavé de cabillaud, sauce grenobloise, pommes de terre nouvelles et légumes

Ou

Magret de canard, pommes de terre nouvelles, poêlée de légumes, sauce poivre rosé

Dessert au choix dans la carte

Semainier

Tous les jours un classique de la cuisine française pour vous régaler.
Retrouvez les avec plaisir la semaine suivante.

LUNDI

Andouillette à l'ancienne sauce moutardée, lamelles de pommes de terre croustillantes 18€

MARDI

Déclinaison de tomates et mozzarella di buffalla, pesto, roquette 20€

MERCREDI

Entrecôte de bœuf 300g, frites et sauce béarnaise maison, salade 24€

JEUDI

Grande salade Périgourdine 19€

VENDREDI

Lotte à l'américaine, pommes de terre et petits légumes 24€

SAMEDI

Rognons de veau au porto, gratin de macaronis et champignons 21€

DIMANCHE

Retour du marché 25€





La Table
du Bois
restaurant