

**Carte estivale**

# “ Une carte traditionnelle et gourmande au rythme des saisons ”

## Notre chef Angel Sammut 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.

## Nos fournisseurs locaux

Boissonot - Migné-Auxances : Légumes

Viande à Parth - Parthenay : Viandes

Fromagerie de Blanzay - Blanzay : Fromages AB BIO

Huilerie de Neuville - Neuville : Huiles

Les Gourmandises de Mary - Fontaine le Comte : Pain

## 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.

## Les propositions de saison du Chef

Découvrez, tous les 3 mois, des plats mettant en avant les produits saisonniers.

 **VEGÉTARIEN**

 **PROPOSITIONS SAISONNIÈRES**

 **ALLERGÈNES**  
(Liste des allergènes à la dernière page)



# Pour commencer

   **Planche du bûcheron - 18**

*Terrine et fromage de tête maison, charcuterie, fromages, chutney d'oignon rouge, beurre d'amandes, estragon, pickles*

**Planche de tapas - 18**

*Dégustation de trois entrées au choix*

## Entrées

   **Gravelax de saumon - 15**

*Crème raifort et blinis de sarrasin*

**Tartare classique ou à l'italienne - 14**

*Classique : échalotes, cornichons, capres, sauce cocktail et fines herbes  
À l'italienne : échalotes, cornichons, capres, tomate confite, parmesan et pesto*

 **Fraîcheur burrata - 15**

*Burrata, fenouil et gel de tomates au piment d'Espelette*

    **Pâte à choux mimosa - 12**  

*Tartare de thon en mimosa, condiment pêche de vigne*

  **Carpaccio de bœuf - 12**  

*Pesto rosso, roquette et parmesan, tapenade figue/olive*

  **Ceviche de daurade - 14**  

*Vinaigrette anisée, condiment concombre et crumble amande*

**Roulé d'aubergines - 14**  

*Magret de canard fumé et groseille*

## Salades

    **Salade César - 19**

*Volaille, croûtons, œuf dur, parmesan, anchois, chips de lard et sauce César*

 **Salade estivale - 19**  

*Poivrons piquillos, pastèque, aubergines et courgettes grillées, artichauts, croûtons*

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

# Les Viandes

Tartare classique ou à l'italienne - 21

*Frites maison et sucrose*

 Paleron de bœuf braisé - 26

*Artichauts en texture et jus de viande au thym*

 Suprême de volaille - 24 

*Écrasé de pommes de terre, citron, gingembre, fenouil confit et jus de volaille*

# Les Poissons

  Linguine aux langoustines - 26

*Bisque et copeaux de parmesan*

    Thon mi-cuit au sésame - 26 

*Purée de petits pois, courgette grillée tuile sésame et sauce teriyaki*

   Filet de sébaste - 24 

*Zita au parmesan, piperade et jus de poisson*

# Les Incontournables

   Fish and chips du Bois - 21

*Potatoes et sauce tartare*

   Burger du Bois - 21

*Buns maison, steak haché et lard, Altitude 131 de la Fromagerie de Blanzay, confit d'oignons rouges, pousses d'épinards, mayonnaise poivrée, salade et frites maison*

 Entrecôte et beurre de Montpellier - 27

*Sauce au choix, salade et frites maison*

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

# Végétarien

   Roulé d'aubergines (entrée) - 12 ✓   
*Condiment pêche de vigne et tuile sésame*

 Tataki de pastèque (entrée) - 12 ✓   
*Condiment petits pois et fenouil confit*

Autour de l'artichaut (plat) - 21 ✓ 

  Zita au parmesan (plat) - 21 ✓   
*Piperade, courgettes grillées, tapenade figue/olive et jus végétal*

  Burger du Bois végétarien - 19 ✓   
*Buns maison, galette de lentilles corail et fruits secs, Altitude 131 confit d'oignons rouges, pousses d'épinards, mayonnaise poivrée, salade et frites maison*

# Les Fromages

 Dégustation d'une assiette de fromages locaux - 9 ✓  
*Sélection de fromages Label Bio par la Fromagerie de Blanzay*

# Les Desserts

   Tarte tatin du Bois - 12 ✓  
*Fromage blanc vanillé et caramel beurre salé*

   Le tiramisu - 10 ✓  
*Biscuit parfumé au café, mousse Mascarpone*

  Le riz au lait - 10 ✓  
*Caramel, mélange de fruits secs en nougatine*

   Fondant aux deux chocolats et crème anglaise - 10 ✓

    Parfait glacé - 12 ✓   
*Abricot et pistache*

    Charlotte aux fruits rouges - 12 ✓ 

Café gourmand - 9

# Menu

## Balade dans le Bois - 39

  Ceviche de daurade 

*Ceviche de daurade, vinaigrette anisée, condiment concombre et crumble amande*

Ou

  Carpaccio de bœuf 

*Carpaccio de bœuf, pesto rosso, roquette et parmesan, tapenade figue/olive*

Ou

   Roulé d'aubergines  

*Condiment pêche de vigne et tuile sésame*

---

   Filet de sébaste 

*Zita au parmesan, piperade et jus de poisson*

Ou

 Suprême de volaille 

*Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre, citron, gingembre, fenouil confit et jus de volaille*

Ou

  Zita au parmesan  

*Piperade, courgettes grillées, tapenade figue/olive et jus végétal*

---

Dégustation d'une assiette de fromages locaux de la ferme Blanzay

---

   Tarte tatin du Bois 

*Fromage blanc vanillé et caramel beurre salé*

Ou

   Fondant aux deux chocolats, crème anglaise 

Ou

    Parfait glacé abricot et pistache  

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

# Menu enfant - 14

*1 viande, 1 accompagnement et 1 dessert au choix*

## Viandes

*Blanc de volaille ou poisson ou steak haché ou mini burger*

---

## Accompagnements

*Frites maison ou pâtes ou légumes*

---

## Desserts

*Glace ou Pudding au chocolat et crème anglaise*

# Liste des allergènes



Crustacés



Produits laitiers



Soja



Céleri



Fruits à coques



Sésame



Poissons



Œuf



Moutarde



Gluten

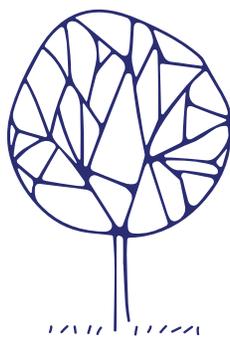


Arachides



Mollusques

*Toutes nos viandes sont d'origine française*



# Le Bois de la Marche

hôtel restaurant

**Le Bois de la Marche**

*1 Allée des Cerfs, 86240 Fontaine-le-Comte*

*05 49 53 10 10*

**f**  *@leboisdelamarche*