

# BOiZé

restaurant





## PLATS À PARTAGER

*min. 2 pers.*

Côte de bœuf (800 gr), pommes sautées,  
mesclun ..... 56,00 €

Parillada de poissons (gambas, moules, encornet,  
merlu, saumon, compotée de poivrons, riz) ..... 40,00 €



## MIDI BOIZÉ

*Uniquement le midi du Lundi au Vendredi  
(hors jours fériés)*

**Le chef vous propose l'ardoise du jour**

entrée/plat ou plat/dessert

14,50 €

entrée/plat/dessert

19,00 €

Nous privilégions les produits locaux  
pour l'élaboration de notre carte.



## ENTRÉES

Melon en carpaccio, vinaigrette réglisse & menthe, magret séché .....	8,00 €
Gravelax de merlu, fenouil, courgettes, combava.....	9,00 €
Millefeuille de chèvre frais, courgettes, tomates de collection & basilic thaï .....	6,50 €
Terrine du Boizé, pickles maison, gros pain de campagne .....	9,50 €
Terrine du Boizé, pickles maison, crudités estivales .....	12,00 €



## PLATS

Cabillaud à la plancha, tagliatelles de légumes et pâtes fraîches, tahini .....	15,00 €
Magret de canard de la Berthonnière, miel, figues, raviole de tomate confite, ratatouille au basilic .....	17,00 €
Mignon de cochon fermier, légumes nouveaux, jus au thym .....	15,50 €
Onglet de boeuf, os à moelle, pommes de terre nouvelles, poivre de Sarawak .....	18,00 €
Parillada de poissons (gambas, moules, encornet, merlu, saumon, compotée de poivrons, riz) .....	16,00 €
B Burger : pain du boulanger, haché du limousin, bacon, tomate du Poitou, confit d'échalotes, ketchup de carottes .....	16,00 €



## BOWLS

B Bowl Veggie : quinoa, tomate, radis, carotte, jeunes pousses d'épinard, avocat, houmous de mojettes et graines torrifiées .....	13,00 €
B Bowl Riviera : gravelax de merlu, quinoa, tomate, radis, carotte, jeunes pousses d'épinard, avocat, houmous de mojettes, graines torrifiées .....	15,00 €



## DESSERTS

Pêche pochée, menthe fraîche, crémet d'Anjou & granola du chef .....	9,00 €
Fraises de Vendée, huile d'olive et basilic, crème glacée la Roche laitière .....	5,50 €
Tarte sablée « maison » tout chocolat, caramel coulant fleur de sel .....	6,50 €
Financier de la maison « Flu », crème pistache, framboises fraîches .....	7,50 €



### LE RESTAURANT BOIZÉ PRIVILÉGIE LES PRODUCTEURS LOCAUX & RÉGIONAUX POUR L'ÉLABORATION DE SA CARTE.

**Canard** : Chez Morille - Ferme de la Berthonnière - Auge (23km)

**Poisson** : Mericq - Criée du port de La Rochelle (72km)

**Porc** : Ferme de la Croix Marand - Ardan (26km)

**Bœuf** : Drapeau Grégory - Niort (3km)

**Fromage** : Ferme La Roche Laitière - Brulain (24km)

**Pain** : La Maison « Flu » - Niort (1km)





## VINS

	Bouteille	1/2 bt
<b>VINS BLANCS DE LOIRE</b>		
Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie 2016 PETITEAU-GAUBERT .....	18,50 €	11,50 €
Menetou-Salon "Les Thuriaux" Joseph MELLOTT 2017 .....	37,00 €	
Côteaux du Layon Terres Noires 2016 .....	33,50 €	
<b>VINS ROSÉS</b>		
Chinon Pierre et Bertrand COULY 2017 .....	25,00 €	16,50 €
Vix fiefs vendéens Arlequin 2016 .....	19,00 €	13,00 €
<b>VINS ROUGES BORDEAUX ET SUD OUEST</b>		
Château Pinaeraie Cahors AOC 2014 .....	21,00 €	13,00 €
Château Montfollet Côtes de Blaye 2014 ..	29,00 €	19,50 €
<b>VINS ROUGES DE LOIRE</b>		
Sancerre Laporte AOC 2015 .....	38,00 €	23,40 €
Saumur Champigny AOP 2016 .....	29,00 €	18,00 €
Menetou-Salon "Les Thuriaux" Joseph MELLOTT 2017 .....	37,00 €	
Mareuil VDQS 2016 .....	20,00 €	13,50 €
<b>CHAMPAGNES</b>		
TAITTINGER Brut Réserve Blanc .....	70,00 €	38,00 €
TAITTINGER Brut Millésimé .....	85,00 €	
LA TSARINE Brut Premium .....	48,00 €	
Louis CONSTANT Brut .....	42,00 €	
Coupe de champagne La Tsarine .....	8,50 €	

*Demandez notre sélection de vins au verre*

PRIX TTC EN EUROS. SERVICE COMPRIS.  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.