

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)



B



VINS

	Bouteille	1/2 bt
VINS BLANCS DE LOIRE		
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 €	
VINS ROSÉS		
Chinon Pierre et Bertrand COULY 2017	25,00 €	16,50 €
Vix fiefs vendéens Arlequin 2016	19,00 €	13,00 €
VINS ROUGES BORDEAUX ET SUD OUEST		
Château Pinaeraie Cahors AOC 2014	21,00 €	13,00 €
Château Montfollet Côtes de Blaye 2014 ..	29,00 €	19,50 €
VINS ROUGES DE LOIRE		
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 €
CHAMPAGNES		
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.