

Vins Blancs

75 cl.....P 50 cl.....P 25 cl.....Verre 12.50 cl

Chardonnay "Domaine de la Furonnière".....	15.00 €.....	8.00 €.....	5.00 €.....	3.50 €
- Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC Domaine de la Furonnière.....	15.00 €.....			3.50 €
- Muscadet Sèvre et Maine "Cuvée Variation" AOC Domaine de la Furonnière	18.00 €.....			5.00 €
- Coteaux du Languedoc AOP Les Déesses Muettes.....	18.00 €.....			5.00 €
- Entre Deux Mers AOP "Gardogne".....	18.00 €.....			5.00 €
- Quincy "Domaine J Rouzé" AOC.....	20.00 €.....			5.50 €
- Pineau de la Loire "Idéal pour l'apéritif".....	20.00 €.....			5.50 €
"Domaine du Haut Fresne" Famille Renou				

Vins rosés

- Cabernet Franc VPQS Domaine de la Furonnière.....	15.00 €	8.00 €.....	5.00 €.....	3.50 €
- Cabernet D'Anjou AOP "Idéal pour l'apéritif" Domaine de Terres Brunes.....	18.00 €.....			5.00 €
- Ventoux AOP "Les Amadous".....	20.00 €			5.50 €

Vins Rouges

- St Chinian AOC "Excellence de St Laurent.....	15.00 €	8.00 €.....	5.00 €.....	3.50 €
- Anjou Villages AOC "Brissac" Domaine des Giraudières.....	18.00 €.....			
- St Nicolas de Bourgueil AOC "Frédéric Mabileau, Les Petits Grains.....	20.00 €.....			5.50 €
- Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP "CJVT". Coup de Coeur !.....	20.00 €.....			5.50 €
- Saint Mont AOP "Chemin des Pellerins.....	20.00 €.....			5.50 €
- Graves AOC "Château Brondelle Classic, Jean Noël Belloc.....	25.00 €.....			

Bulles

- Méthode Traditionnelle Brut Blanc ou Rosé 1/2 sec Domaine de la Furonnière.....	20.00 €.....			5.50 €
- Elégance Fruitée Sans alcool rosé Domaine de la Furonnière.....	18.00 € bt.....			5.00 €
- Champagne Réserve "Maison Haton"	44.00 €			
Champagne Tradition "Rémy Massin et Fils"	38.00 €.....			37.5 cl > 20.00 €

Apéritifs

Kir au vin Blanc ou Breton 13 cl	3.00 €
Kir Pétillant 13 cl.....	5.50 €
Martini Blanc ou rouge, Porto Blanc ou rouge, Suze.....	3.60 €
Pastis 51 ou Ricard. 2 cl.....	3.60 €
Whisky Grant's 4 cl.....	4.50 €
Whiskey Bourbon Jack Daniel's 4 cl	5.50 €

Bières

Pelforth Blonde Pression 25 cl.....	2.70 €
Bière du Mois Pression 25 cl	3.20 €
"La Flemme" Bière Blonde artisanale Vannetaise 25 cl	3.20 €
Heineken 0.0. / 1664 Blanche. 25 cl sans alcool.....	2.70 €

Sodas / Jus de Fruits

Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes. 25 cl Perrier 33 cl	3.50 €
Orange Pressée Minute 20 cl	4.00 €
Citron Pressé minute, accompagné de Purezza plate ou Pétillante et sucre.....	3.00 €
Jus de Fruits ou Nectar Orange, Pamplemousse, ananas, abricot, pomme. 25 cl	3.00 €
Breizh Cola, Breizh O, Breizh tea. 33 cl.....	3.50 €

Eaux

L' Eauriginale : l'Eau filtrée et Purifiée Maison
Purezza P late ou Pétillante 37.5 cl..... 1.20 €
Purezza Plate ou Pétillante 75 cl..... 2.00 €



PLANCOËT Minérale ou Fines Bulles. 50 CL.....	3.00 €.	100 CL	4.50 €
---	---------	--------------	--------

Boissons Chaudes

Café expresso	1.50 €.	Décaféiné.....	1.60 €	Crème + 0.20 €
Infusions ou Thés. DAMMANN FRERES.....				2.50 €



Le Bistrot Fait Maison de La Porte du Golfe



Ouvert tous les midis du Mardi au Dimanche

La Clef des Champs. 56190 MUZILLAC
02 97 41 56 56. laportedugolfe.com

Augustin Express 13.90 €

Formul du mardi au vendredi midi :

Entrée du Jour + Plat du Jour

Augustin Express "Sucré". 14.90 €

Formule du mardi au vendredi midi :

Plat du Jour + Dessert aux choix

Menu Enfant 10 €

Nugget's de Volaille ou Emincé de pièce de bœuf grillée ou Petit Poisson du jour
Accompagnement Pommes frites ou légumes
Pot de glace (Vanille, Fraise, Chocolat ou Caramel brownies)
Gérard Cabiron Maître glacier



Menus Petits et Grands Plaisirs d'Augustin au choix dans la carte

- Entrée / Plat / Dessert Au choix dans la carte. . > 28 €
- Entrée / Plat / Assiette de fromage de la ferme de Kerbizien / Dessert > 34 €
- Entrée / Poisson et Viande / Fromage et dessert. > 42 €

Entrées

- L'entrée du jour (CF l'ardoise) 6.00 €
Hors Dimanche et jour Férié
- Crottin de Chèvre rôti sur salade maraichère lardée 8.50 €
- Foie Gras de Canard mi cuit aux baies roses, confiture d'oignons rouges et figues noires du Périgord Maison Alain François (Bouaye 44) 10.50 €
- Aumônière de Noix de St Jacques aux petits légumes et crème cidrée 12.50 €

Plats

- Plat du Jour ou Poisson du Jour (voir l'ardoise) 11.90 €
Hors Dimanche et jour Férié
- Le Végétarien / Croustillant de légumes du moment Salade maraichère et pomme frites 11.90 €
- Bavette d'Aloyau grillée sauce échalotes Race à viande Simmenthal 13.90 €
- Filet Mignon lardé, lentement rôti 13.90 €
- Magret de Canard rôti, mariné aux baies roses, Maison Alain François éleveur à Bouaye (44) 14.90 €
- Pièce de bœuf de choix grillée, beurre persillé 17.90 €
- Faux Filet, Entrecôte ou Filet suivant arrivage
- L'incontournable de la Maison > Le poisson du moment au véritable beurre blanc Nantais de ma grand mère Cabillaud ou Merlu / port de Lorient (56) ou Concarneau (29). 14;90 €

Fromage

- Assiette de fromages de la ferme de Kerbizien (Noyal Muzillac) 6.00 €

Desserts.

6 €

- La coupe Glacée du Moment : "Kouign Aman - Caramel"
Maison Alain Chartier, Maître Glacier à Vannes (56)



- Croquant aux trois chocolat, crème glacée vanille de Madagascar « L'atelier artisanal des Ecrins » (Haute Savoie)

- Crème brûlée traditionnelle à la vanille

- Coupe de Sorbets Plein fruits "framboises du Morbihan et fraises de Plougastel"
Maison Alain Chartier, Maître glacier à Vannes (56)



- Ile Flottante Gourmande aux amandes et caramel au beurre salé
- Café Gourmand (Assortiment de 3 gourmandises et expresso)
- Thé Gourmand (Assortiment de 3 gourmandises et Thé ou Infusion) "Damman Frères". + 1.00 €

