

Les entrées

Assiette Apéritif à partager pour 2 : préfou, jambon de Vendée et foie gras	16€
<i>Aperitif plate for 2 with garlic bread, Vendée ham and foie gras</i>	
Rosace de pamplemousse rose, royale de crabe et graines de courges torrifiées	12€
<i>Pink grapefruit, Crab flan and roasted squash seeds</i>	
Aumônière de saumon fumé et œuf parfait sur fond d'artichauts	12€
<i>Smoked salmon and parfait egg on artichokes</i>	
Foie gras de canard mi-cuit et son ananas en chutney gelé	14€
<i>Home-made foie gras with a pineapple jelly chutney</i>	
6 Huîtres de l'Atlantique n°3	13.50€
<i>6 oysters from The Atlantic Ocean</i>	
9 Huîtres de l'Atlantique n°3	17€
<i>9 oysters from The Atlantic Ocean</i>	
Roulades de Jambon de Vendée fourrées à la crème de mogettes	12€
<i>Vendee Ham Rolls filled with local white bean cream</i>	
Gelée de légumes végane et sa crème de carottes au cumin	12€
<i>Vegan vegetable jelly with a cumin carrot cream</i>	

Les plats

Pavé de Saumon <i>Label Rouge</i> à l'unilatéral flambé au thym et son jus court	21 €
<i>Pavé of Salmon cooked on one side and flambéed with thyme</i>	
Poisson du Marché	12.50€
<i>Fresh fish from the market</i>	
Burger de Steak Charolais, mizotte, confit d'oignons et ses frites Maison	12.50€
<i>Beef Burger with confit onions, mizotte cheese & french fries</i>	
Plat du jour	12.50€
<i>Home-made dish of the day</i>	
Filet de Canette de Vendée cuite à basse température aux griottes et épines noires	18€
<i>Fillet of duckling cooked at low temperature with Morello cherries and sloes</i>	
Cassolette de ris de veau aux morilles et pleurotes	22€
<i>Veal Sweetbread with morel and oyster mushrooms sauce</i>	
Filet de bœuf français snacké au poivre de Tellicherry	22€
<i>Beef fillet with Tellicherry Pepper</i>	
Samoussa végétarien et achar de légumes	12.50€
<i>Vegetarian samosa and vegetable achar</i>	
Poulet jaune fermier Bio de la Ferme Lagrange du Gué de Velluire	14.50€
<i>Free range yellow chicken from Ferme Lagrange du Gué de Velluire</i>	

Le Menu Bistrot 22€



Soupe de poissons du Chef, sa Rouille et croûtons à l'ail



Guacamole accompagné de mangue et ses poulpes marinés



Roulades de Jambon de Vendée fourrées à la crème de mogettes



Gelée de légumes végane et sa crème de carottes au cumin



Plat du Jour

Poisson du Marché

Burger steak charolais, mizotte, confit d'oignons et ses pommes frites maison

Samoussa végétarien et achard de légumes



Poulet jaune fermier Bio de la Ferme Lagrange du Gué de Velluire



Crème brûlée au kamok de la maison Vrignaud



Poire pochée au vin chaud et sa tuile croustillante



Riz au lait, thé matcha et mangue



Tartelette chocolat ganache et ses éclats de pralines roses

Café ou thé gourmand (+1.50€ de menu)

Vos Formules déjeuner :

Sauf les Dimanches et Jours fériés

(à choisir dans le menu à 22€)

Formule du Jour à 14.70€ : Entrée-Plat ou Plat-Dessert



Formule « tout compris » à 17.50 € : Entrée-Plat ou Plat-Dessert + 1 boisson au choix :

*1 verre de Vin : Côtes de Bourg, Arlequin rosé, Tête de crabe blanc (Vignobles Mercier)
1 Pression 25cl 1664, 1/2 vittel, 1/2 Badoit, 1 verre de coca-cola*

Le Menu Plaisir

Entrée, plat ou plat, dessert 24.50€

Entrée, plat, dessert 30.00€


Rosace de pamplemousse rose, royale de crabe et ses graines de courges torrifiées  

Aumonière de saumon fumé et œuf parfait sur fond d'artichauts  

Foie gras de canard mi-cuit et son ananas en chutney gelé

6 Huîtres de l'Atlantique n°3

Pavé de Saumon *Label Rouge* à l'unilatéral flambé au thym et son jus court

Filet de canette de Vendée
cuit à basse température aux griottes et épines noires 

Cassolette de ris de veau aux morilles et pleurotes

Filet de bœuf français snacké au poivre de Tellicherry

Plateau de fromages aux saveurs de Vendée

Pyramide de chocolat noir Maison Cluizel after eight

Banane caramélisée au sésame et flambée à table 

Sablé Breton aux framboises, feuille de chocolat

La spécialité du Chef : Tarte citron revisitée

Café ou thé gourmand (+1.50€ sur le menu)

Afin de faciliter votre choix :

Plat Végétarien



Plat sans gluten



Plat végane



Notre Sélection du Terroir



Menu enfant jusqu'à 8 ans 8.90€

Steak haché et ses pommes frites
OU
Petit poisson du moment

Tartelette au chocolat
OU
1 yaourt aux fruits ou nature

1 boisson incluse :
Coca, jus de pomme, jus d'orange, VitteI ou diabolO

Menu ado jusqu'à 15 ans 13.00€

BURGER et ses pommes frites maison
OU
Poisson du moment
OU
Plat du jour

RIZ au lait
OU
Tartelette au chocolat

1 boisson incluse :
Coca, jus de pomme, jus d'orange, VitteI ou diabolO



Les Desserts du pâtissier



Plateau de fromages aux saveurs de Vendée <i>Platter of cheeses with « The flavours of Vendée »</i>	6.50€
Tarte citron revisitée, citron combava <i>Chef speciality : Lemon Tart with kaffir lime</i>	8.00€
Crème brûlée au kamok de la Maison Vrignaud <i>Crème brûlée with Kamok Coffee Liqueur</i>	7.50€
Pyramide de chocolat noir Maison Cluizel after eight <i>Dark Mint Chocolate Maison Cluizel Pyramid</i>	8.00€
Banane caramélisée au sésame et flambée à table <i>Banana caramelized with sesame and flambeed at the table</i>	7.50€
Riz au lait, thé matcha et mangue <i>Rice pudding with matcha tea and mango</i>	7.50€
Sablé Breton aux framboises, feuille de chocolat <i>Raspberry Breton shortbread with a chocolate leaf</i>	8.00€
Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea with a selection of 3 small desserts</i>	8.50€

Nos producteurs locaux :

Patrice GUITTON - Boulanger Pâtissier à FONTENAY LE COMTE.

DEVAUD fruits et légumes à CHÂTEAU FROMAGE.

Miel MIELLERIE DE GAILLARDON à FONTENAY LE COMTE.

Michel CLUIZEL - Artisan Chocolatier Français

La Ferme LAGRANGE - Agriculture biologique au GUÉ DE VELLUIRE.

La Distillerie VRIGNAUD - Liqueurs et apéritif à LUCON

Ici nous lavons, découpons, épluchons nos produits avec passion !
pour une cuisine festive et authentique à base de produits frais et de saison
dans l'idée de vous apporter le plus grand des plaisirs...

Certains produits peuvent être manquants, merci de votre compréhension.

En cas d'allergie alimentaire ou de régime particulier, nous tenons à votre disposition la
liste des allergènes. De plus, nous pourrions adapter votre menu en fonction de vos
contraintes alimentaires. *N'hésitez pas à nous en faire part.*

Afin de faciliter votre choix :

Plat Végétarien



Plat sans gluten



Notre Sélection du Terroir

