



La formule Déjeuner 15€
Entrée plat OU Plat Dessert
Hors dimanche et jours fériés

entrées



Tartare de saumon à la mangue et sa tuile au parmesan 

Saucisson fumé en croûte à la Lyonnaise

Betterave à la mousse de framboise et son balsamique à la pomme  

Velouté de potimarron à l'huile de noisette et sa chips de lard 

plats


Curry de légumes en cocotte  

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

Poisson du Marché, et ses légumes de saison

Buche d'onglet de bœuf à la plancha sauce béarnaise 

Desserts

Mousse au chocolat maison 

Crème brûlée à la vanille flambée à table 

Macarons aromatisé au citron vert et basilic

Assiette de 2 fromages Vendéens  

Planche Apéro

Préfou, Jambon, Fois gras
Idéale pour 2

17€

A LA CARTE

Les entrées

Veloute de châtaignes et son escalope de foie gras poêlée		14€
Lingot de foie gras mi-cuit et sa gelée de figues		14€
Ceviche de dorade, avocat et citron vert		14€
6 huîtres - 9 huîtres et pourquoi pas - 12 huîtres		14€ - 18€ - 22€
Planche apéro à partager pour 2 (préfou-jambon de vendee-foie gras)		17€
Tartare de saumon à la mangue et sa tuile au parmesan		12€
Betterave à la mousse de framboise et son balsamique à la pomme		11€
Veloute de potimarron à l'huile de noisette et sa chips de lard		11€

Les plats

Buche d'onglet de bœuf à la plancha sauce béarnaise		14€
Poisson du Marché, légumes de saison		13€
Burger de Steak charolais, mizotte, confit d'oignons et ses frites Maison		13€
Filet de bœuf et son jus infusé au laurier, gratin de pommes de terre	supp 3 €	24€
Dos de cabillaud cuit à l'unilatéral sauce vierge aux agrumes et vanille		21€
Ris de veau aux morilles et champignons d'automne	supp 3 €	24€
Magret de canard de Vendée cuit basse température, sauce miel et vinaigre balsamique		19€
Curry de légumes en cocotte		13€

Les desserts

Plateau de fromages aux saveurs de Vendée		7.50€
Crèmeux d'orange dans sa coquille caramélisée		7.50€
Marie louise aux fruits d'automne		7.50€
Macarons aromatisés au citron vert et basilic		7.50€
Crème brûlée à la Vanille flambée à table		7.50€
Mousse au Chocolat maison Cluizel		7.50€



Sans Gluten



Produit
Vendéen



Végétarien

Menu de Saison 3 plats 30€

Sauf 9, 12 Huîtres et planche apéro

Menu Junior jusqu'à 12 ans 10€

BURGER et ses pommes frites maison
ou
Poisson du moment, légumes de saison

Crème Brûlée à la Vanille
ou
Mousse au chocolat maison

1 boisson incluse :
Coca, jus de pomme, jus d'orange, Vittel ou diabolò



Carte des vins

Les vins Rosés

12cl 37.50cl 50cl 75cl

Les Fiefs Vendéens

AOC Fiefs Vendéens—Vignoble Mercier—L'Arlequin 3.70€ 13.50€ - 23€

Sud Ouest

IGP Côtes de Gascogne—Plume Rose - Gascoun Family - - - - 18€

Côtes de Provence

AOP Côtes de Provence—Mas de Cadenet Ste Victoire 6.50€ - 26€ 35€

Languedoc Roussillon

IGP Pays d'Oc—Amour de gris domaine du grand chemin - - - - 21.80€

Les vins Blancs

12cl 37.50cl 50cl 75cl

Fiefs Vendéens

AOC Fiefs Vendéens—Vignoble Mercier-Tête de Crabe 3.70€ 13.50€ - 23€

AOC Fiefs Vendéens—Pissotte La Petite Groie - - - 28€

Val de Loire

AOC Menetou Salon—Domaine Jean Teiller - 22€ - 36€

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Domaine du Moulin Camus 15€ - 20€

AOC Quincy—Domaine Trottereau 6.50€ 20€ - 32€

AOC Coteaux de l'Aubance Domaine du Bois Mozé 6€ - - 33€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Taxe et service compris



Les vins Rouges

12cl 37.50cl 50cl 75cl

Les Fiefs Vendéens

AOC Fiefs Vendéens—Vignoble Mercier—Racine	3.70€	13€	-	23€
AOC Fiefs Vendéens—Pissotte—Mélusine	-	-	-	28€

Languedoc Roussillon

AOP Languedoc—Les 5 ceps	-	-	-	21€
--------------------------	---	---	---	-----

Bourgogne

AOC Bourgogne—Pinot Noir– Château du Cray	-	-	-	35€
---	---	---	---	-----

Val de Loire

St Nicolas de Bourgueil Vieilles vignes Sylvain Bruneau	5€	-	18€	27€
AOP Saumur Champigny Voltige des Clos	-	16€	-	26€
AOC Chinon Ampoule Marchesseau B&V	-	18€	-	28€

Sud Ouest

IGP Côtes de Gascogne Gaston Rouge Gascoun Family	-	-	-	18€
AOC Madiran L'instant rouge	-	-	-	31€

Bordeaux

AOC St Émilion Grand Cru La croix Chantecaille 2016	-	26€	-	47€
---	---	-----	---	-----

Grand vin de Bordeaux

AOC Fronsac Château Carlmagnus 2012	-	-	-	42€
AOC Blaye Premier du Château Fontarabie	5.80€	19€	-	29€
AOC Côtes de Bourg Château Gravettes Samonac	3.70€	13€	-	22€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Taxe et service compris