

La Glycine

FORMULE DÉJEUNER

2 PLATS	15.00€
3 PLATS	19.50€

DINER

3 PLATS	22€
---------	-----

PLATS

- Tatin de courgettes, aubergines et sa tuile craquante au parmesan
- Burger de steak charolais, confit d'oignons, mizotte et ses frites maison
- Suprême de poulet de Challans, choux vert et rouge et sa sauce yaourt à la menthe
- Poisson du marché, légumes de saison



Assiette Apéritif

à partager pour 2 :

16€

préfou,
jambon de Vendée
et foie gras

DESSERTS

- Mousse au chocolat et sa tuile à l'orange
- Tarte fine aux abricots farcie à la crème d'amande, quenelle de glace caramel beurre salé
- Assiette de 2 fromages aux saveurs de Vendée
- Croustillant de fraises, crème légère parfumée au rhum, réduction de vin rouge

HOTEL
Fontarabie
& RESTAURANT **LA GLYCINE**

La Glycine

LUNCH TIME:

2 COURSES : 15€

3 COURSES : 19.50€

DINNER TIME:

3 COURSES : 22€



STARTERS

- Piperade with goat cheese insert
- Salad of grilled trotter, vinaigrette with walnut oil
- Melon, watermelon, Vendée ham and cream of kiki
- Sardines and tomatoes puff pastries with pesto

Apéritif plate to share for 2:

16€

Local Garlic bread
Vendée Ham
and Foie Gras

MAIN COURSES

- Courgette aubergine Tarte tatin and a crusty parmesan biscuit
- Beef burger with confit onions and mizotte cheese, french fries
- Challans chicken breast with green and red cabbages, mint yogourt
- Fresh fish from the market with vegetables

DESSERTS

- Chocolat mouss and an orange biscuit
- Apricot Tart with an almond cream and salted caramel ice cream
- Plate of 2 pieces of Vendée cheeses
- Crusty strawberry pastry, light rhum cream, red wine reduction

HOTEL
Fontarabie
& RESTAURANT LA GLYCINE

Menu Junior

JUSQU'À 12 ANS

10€

PLAT

Burger de steak charolais
et ses frites maison

ou

Poisson du marché
et légumes de saison

DESSERT

Glace

ou

Mousse au chocolat maison

UNE BOISSON

1 verre de :

coca,

jus de pomme ou d'orange,
diabolo (fraise, grenadine,
citron, menthe ou pêche)

ou 1/4 vittel

HOTEL
Fontarabie
& RESTAURANT LA GLYCINE

la carte

2 plats 25€

3 plats 31€

HOTEL
Fontarabie

& RESTAURANT LA GLYCINE

Nos entrées

- Assiette Apéritif pour 2 pers. : préfou, jambon de Vendée et foie gras 16€
- Foie gras de canard mi-cuit et sa confiture d'oignon 11€
- Tartare de thon à la mangue assaisonné à l'huile de vanille 11€
- 6 huîtres de l'Atlantique n° 3 11€
- 9 huîtres de l'Atlantique n° 3 (*uniquement à la carte*) 15€
- 12 huîtres de l'Atlantique n° 3 (*uniquement à la carte*) 18€
- Salade pamplemousse et poulpes marinés, graines de courges torréfiées 11€

Nos mets

- Suprême de poulet de Challans, choux vert et rouge et sa sauce yaourt à la menthe 14€
- Poisson du marché, légumes de saison 12€
- Pièce du boucher VBF, pressé de pommes de terre lardé 21€
- Filet mignon de porc mariné au miel et Pineau, cuit à la plancha 19€
- Pavé de Saumon label rouge à l'unilatéral flambé au thym et son jus court, risotto aux champignons 21€
- Tatin de courgettes, aubergines et sa tuile craquante au parmesan 12€
- Le BURGER steak charolais mizotte et confit d'oignons & Frites maison 12€

Nos desserts

- Assiette de 3 fromages aux saveurs de Vendée 9€
- Marie Louise aux fraises 9€
- La spécialité du chef : Tarte citron revisitée 9€
- Coupe glacée Glycine : Sorbets framboise-cerise, glace fraise, biscuit crumble et crème fouettée 9€



RESTAURANT
SAVOUREUX

Le plaisir d'une cuisine
tout en finesse.

L'ÉQUIPE DU FONTARABIE VOUS
SOUHAITE UN TRÈS BON APPÉTIT!

LA GLYCINE

CARTE

STARTERS

- Aperitif plate to share for 2 : Garlic bread, Vendée ham and foie gras 16€
- Half cooked Foie gras de canard with onion jam 11€
- Tuna tartare with vanilla oil and mango 11€
- 6 oysters from the Atlantique ocean n° 3 11€
- 9 oysters from the Atlantique ocean n° 3 (*only "à la carte"*) 15€
- 12 oysters from the Atlantique ocean n° 3 (*only "à la carte"*) 18€
- Grapefruit and marinated octopus salad 11€

MAIN COURSE

- Challans chicken breast with red and green cabbages, mint yogourt 14€
- Fresh fish from the market with vegetables 12€
- Butcher piece from France with mashed potatoes 21€
- Honey and Pineau marinated pork filet, cooked on a plancha 19€
- Pavé of salmon cooked on one side and flambeed with thyme, risotto 21€
- Courgette aubergine Tarte tatin and a crusty parmesan biscuit 12€
- Beef burger with confit onions and mizotte cheese, french fries 12€

DESSERT

- Plate of 3 pieces of Vendée cheeses 9€
- Strawberry cake with strawberry whipped cream and fruit 9€
- Chef speciality : Lemon Tart 9€
- Coupe Glycine : raspberry and cherry sorbets, strawberry ice cream with biscuit on the top and whipped cream 9€

2 courses : 25€

3 courses : 31€



ENJOY YOUR MEAL AT LA GLYCINE!