



Menu à 37€

Entrée-Plat-Dessert

Entrées

6 Huîtres de l'Atlantique n°3

Tartare de thon et pomme granny

Lingot de Foie Gras de canard mi-cuit et son chutney du moment

Carpaccio de Bœuf, légumes confits et copeaux de parmesan

Fines lamelles de Melon et sa glace tomate-basilic 🌱

Plats

**Filet de Bœuf VBF à la plancha, sauce Chimichurri
cromesquis de pomme de terre et ses petits légumes**

Magret de Canard sauce cerise et sa purée de patate douce

Gambas à la plancha et ses épices, riz safrané et beurre blanc aux agrumes

**Grenadin de veau cuit basse température,
sauce porto, purée de petits pois et légumes glacés**

PAD Thaï aux légumes et cacahuètes 🌱

Desserts

Pavlova aux fruits exotiques

Royal au chocolat

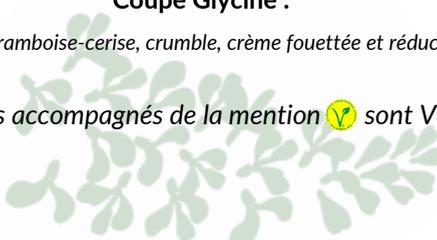
Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée

Tarte fine aux abricots

Coupe Glycine :

trio de sorbets fraise-framboise-cerise, crumble, crème fouettée et réduction crème de cassis

Tous nos plats accompagnés de la mention 🌱 sont Végétariens





Formule midi
2 plats 19€ ou 3 plats 25€
Lundi au Vendredi hors jours fériés

Nos Entrées

Gravelax de Saumon au combava, purée de betterave et mayonnaise Yuzu

Soupe froide de petits pois à la menthe, féta et chips de pain 

Oeuf BIO aux épices façon Mimosa

Fines lamelles de Melon et sa glace tomate-basilic 

Nos Plats

Plat du Jour

Poisson du marché

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

Pad Thaï aux légumes et cacahuètes 

Salade d'été aux agrumes :

Salade verte, suprêmes d'orange et pamplemousse, gambas rôties et grenade

Nos Desserts

Croustillant de fraises et sa crème légère parfumée au Rhum

La Fameuse Mousse au chocolat

Tarte fine aux abricots

Cheesecake à l'ananas

Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée



La Carte

Nos Entrées

Lingot de Foie Gras de canard mi-cuit et son chutney du moment	15€
Tartare de Thon et pomme granny	14€
Soupe froide de petits pois et menthe, feta et chips de pain 🌱	10€
Oeuf BIO aux épices façon Mimosa	10€
Gravelax de Saumon au combava, purée de betterave et mayonnaise Yuzu	12€
Fines lamelles de Melon et sa glace tomate-basilic 🌱	10€
Carpaccio de Boeuf, légumes confits et ses copeaux de parmesan	12€
6 Huîtres de l'Atlantique n°3	12€
9 Huîtres de l'Atlantique n°3	16€

Nos Plats

Plat du Jour	16€
Poisson du marché	16€
Burger de steak charolais, confit d'oignons, mizotte et frites maison	16€
Magret de Canard sauce cerise et sa purée de patate douce	20€
Gambas à la plancha et ses épices, riz safrané et beurre blanc aux agrumes	22€
Filet de Bœuf VBF à la plancha, sauce Chimichurri, cromesquis et petits légumes	26€
Salade d'été aux agrumes : salade-orange-pamplemousse-gambas et grenade	14€
Pad Thaï aux légumes et cacahuètes 🌱	16€
Grenadin de veau cuit basse température sauce Porto et purée de petits pois	22€

Nos Desserts

Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée	9€
La Fameuse Mousse au chocolat	8€
Croustillant de fraises et sa crème légère parfumée au Rhum	8€
Pavlova aux fruits exotiques	9€
Cheesecake à l'ananas	8€
Tarte fine aux abricots	8€
Royal au chocolat	9€
Coupe Glycine :	9€

trio de sorbets fraise-framboise-cerise, crumble, crème fouettée, fruits rouges et réduction de crème de cassis

Les planches Apéro

idéales pour 2 personnes

<i>Côté Local</i>	1/2 Préfou - spécialité Fontenaisienne	9.50€
<i>Côté Végé</i>	Fromages vendéens et petits légumes	11€
<i>Côté Terre</i>	Chiffonnade de jambon cru de Vendée (125gr)	9€
<i>Côté Mixte</i>	Lamelles de jambon de Vendée, mizotte et foie gras mi-cuit	18€

Menu Enfant 12€

Jusqu'à 8 ans

Nuggets de poulet
ou Poisson du marché

Avec frites ou légumes de saison

Mousse Chocolat,
Yaourt nature ou aux fruits
ou Magnum

Menu Ado 19€

Jusqu'à 13 ans

Burger de Steak Charolais
ou Poisson du marché

Avec frites ou légumes de saison

Mousse au chocolat ou
Tarte fine aux abricots
ou Magnum

Une Boisson au choix :

Coca - Jus de pomme ou jus d'orange -
Diabolo ou sirop à l'eau : Citron, fraise, grenadine, menthe ou pêche



Menu Étape 30€

Entrée-Plat-Dessert

Nos Entrées

Gravelax de Saumon au combava, purée de betterave et mayonnaise yuzu

Soupe froide de petits pois à la menthe, féta et chips de pain 🌱

Oeuf Bio aux épices façon Mimosa

Fines lamelles de Melon et sa glace tomate-basilic 🌱

Nos Plats

Plat du Jour

Poisson du marché

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

Pad Thaï aux légumes et cacahuètes 🌱

Salade d'été aux agrumes

Salade verte, suprêmes d'orange et pamplemousse, gambas et grenade

Nos Desserts

Croustillant de fraises et sa crème légère parfumée au Rhum

La Fameuse Mousse au chocolat

Tarte fine aux abricots

Cheesecake à l'ananas

Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée

Fromage blanc et ses fruits rouges

