



Menu à 37€

Entrée-Plat-Dessert

Entrées

6 Huîtres de l'Atlantique n°3

Escalope de Foie Gras poêlée sur sa brioche toastée et sa sauce vin rouge

Tartare de Saumon au shiso et ses légumes crus marinés

Raviole de Betterave au chèvre frais et miel 🌱

Plats

Filet de Bœuf VBF à la plancha, sauce Chimichurri
et sa purée de potimarron à la vanille

Tataki de Canard laqué à l'orange et sa purée de panais

Souris d'Agneau confite aux épices, écrasé de pommes de terre au safran et petits légumes
(avec un supplément de 2€ sur le menu)

Poulpe grillé, sauce grenade et son houmous de carottes rôties au cumin

Gnocchis poêlés, crème de Gorgonzola, poires caramélisées et noix 🌱

Desserts

Tartelette sablée aux framboises et kiwi

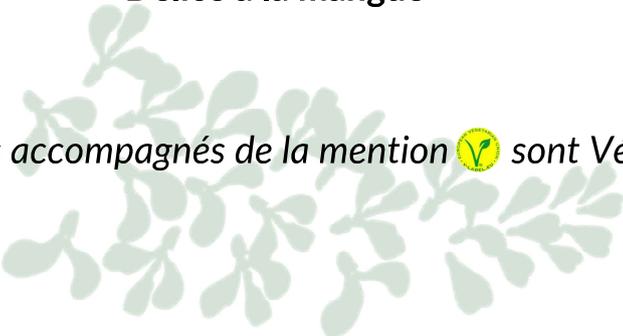
Entremet chocolat blanc-pistache

Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée

Pomme Reinette fondante et sa crème à l'anis vert

Délice à la mangue

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

Cassolette de Crevettes au chorizo gratinée au beurre léger de vin blanc

Oeuf BIO aux épices façon Mimosa

Tartare de Bœuf préparé au couteau

Soupe de Patate Douce au gingembre, œuf parfait et graines de courge 

Nos Plats

Plat du Jour

Poisson du marché

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

Gnocchis poêlés, crème de Gorgonzola, poires caramélisées et noix 

Suprême de pintade sauce Champignons et ses frites maison

Nos Desserts

Clafoutis tiède aux fruits rouges

La Fameuse Mousse au chocolat

Chou praliné

Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée



La Carte

Nos Entrées

Escalope de Foie Gras poêlée sur sa brioche toastée et sa sauce vin rouge	16€
Raviole de Betterave au chèvre frais et miel 🌱	14€
Cassolette de Crevettes au chorizo gratinée au beurre léger de vin blanc	10€
Oeuf BIO aux épices façon Mimosa 🌱	10€
Tartare de Saumon au shiso et ses légumes crus marinés	14€
Soupe de Patate Douce au gingembre, œuf parfait et graines de courge 🌱	10€
Tartare de Bœuf préparé au couteau	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€
Tataki de Canard laqué à l'orange et sa purée de panais	22€
Poulpe grillé, sauce grenade et son houmous de carottes rôties au cumin	20€
Filet de Bœuf VBF à la plancha, sauce Chimichurri, et purée potimarron-vanille	26€
Suprême de pintade sauce Champignons et ses frites maison	18€
Gnocchis poêlés, crème de Gorgonzola, poires caramélisées et noix 🌱	16€
Souris d'Agneau confite aux épices, écrasé de pommes de terre au safran	28€

Nos Desserts

Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée	9€
La Fameuse Mousse au chocolat	8€
Pomme Reinette fondante et sa crème à l'anis vert	8€
Tartelette sablée aux framboises et kiwi	9€
Clafoutis tiède aux fruits rouges	8€
Délice à la Mangue	9€
Entremet Chocolat blanc-pistache	9€
Chou praliné	8€

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 cru de Vendée, mizotte et 4 huitres de l'Atlantique	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

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
Clafoutis tiède aux fruits rouges

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

Cassolette de Crevettes au chorizo gratinée au beurre léger de vin blanc

Oeuf Bio aux épices façon Mimosa 🌱

Tartare de Bœuf préparé au couteau

Soupe de Patate Douce au gingembre, œuf parfait et graines de courge 🌱

Nos Plats

Plat du Jour

Poisson du marché

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

Gnocchis poêlés, crème de Gorgonzola, poires caramélisées et noix 🌱

Suprême de pintade sauce Champignons et ses frites maison

Nos Desserts

Clafoutis tiède aux fruits rouges

La Fameuse Mousse au chocolat

Chou praliné

Pomme Reinette fondante et sa crème à l'anis vert

Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée

Fromage blanc et ses fruits rouges

