



Menu à 37€

Entrée-Plat-Dessert

Entrées

6 Huîtres de l'Atlantique n°3

Foie Gras de Canard mi-cuit sur son pain d'épices et son chutney exotique

Tartare de Bœuf préparé au couteau, gingembre confit sauce soja et son jaune d'oeuf

Raviole de Betterave au chèvre frais et miel 🌱

Plats

Filet de Bœuf VBF à la plancha, sauce Pleurotes et sa déclinaison de céleri

Magret de Canard snacké, sa purée de carottes à l'orange et ses amandes grillées

Filet de Bar à l'unilatéral, sauce Meunière et sa ratatouille de légumes croquants

Poulpe grillé, sauce barbecue, pommes grenailles confites et ses herbes fraîches

Pad Thaï aux légumes et éclats de cacahuètes 🌱

Desserts

Ananas caramélisé rôti aux épices et son sorbet Litchi

Royal au Chocolat noir

Citron en trompe l'œil et sa crème Yuzu

Crème brûlée à la vanille et sa Madeleine à l'orange

Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée

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

Flan aux champignons, œuf poché et son coulis chlorophylle 

Velouté de lentilles vertes du Puy, croûtons, jambon de Vendée croustillants

Tataki de Thon sur son guacamole et ses légumes crus marinés

Croustillant de gésiers aux noix et pommes caramélisées

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 éclats de cacahuètes 

Suprême de poulet jaune de Challans sauce Kumquat et citronnelle,
et ses frites maison

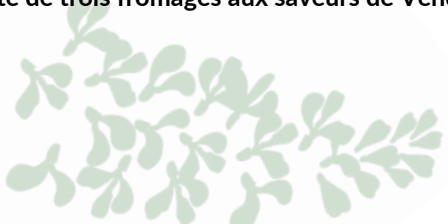
Nos Desserts

Ananas caramélisé rôti aux épices et son sorbet Litchi

La Fameuse Mousse au chocolat

Chou praliné

Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée



La Carte

Nos Entrées

Foie Gras de Canard mi-cuit sur son pain d'épices et son chutney exotique	16€
Raviole de Betterave au chèvre frais et miel 🌱	14€
Flan aux champignons, oeuf poché et son coulis chlorophylle 🌱	10€
Croustillant de gésiers aux noix et pommes caramélisées	10€
Tataki de Thon sur son guacamole et ses légumes crus marinés	12€
Velouté de lentilles verte du Puy, croûtons, jambon de Vendée croustillants	12€
Tartare de Bœuf, gingembre confit, sauce soja et son jaune d'oeuf	18€
6 Huîtres de l'Atlantique n°3	16€
9 Huîtres de l'Atlantique n°3	21€

Nos Plats

Plat du Jour	16€
Poisson du marché	16€
Burger de steak charolais, confit d'oignons, mizotte et frites maison	17€
Magret de Canard snacké, sa purée de carottes à l'orange et ses amandes grillées	24€
Poulpe grillé, sauce barbecue, pommes grenailles confites et ses herbes fraîches	20€
Filet de Bœuf VBF à la plancha, sauce Pleurotes et sa déclinaison de céleri	26€
Suprême de poulet jaune de Challans sauce Kumquat et citronnelle	18€
Pad Thaï aux légumes et éclats de cacahuètes 🌱	16€
Filet de Bar à l'unilatéral, sauce Meunière et sa ratatouille de légumes croquants	26€

Nos Desserts

Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée	9€
La Fameuse Mousse au chocolat	8€
Ananas caramélisé rôti aux épices et son sorbet Litchi	9€
Citron en trompe l'oeil et sa crème Yuzu	11€
Royal au Chocolat noir	11€
Crème brûlée à la Vanille et sa Madeleine à l'Orange	8€
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	14€
<i>Côté Terre</i>	Chiffonnade de jambon cru de Vendée d'exception (125gr)	14€
<i>Côté Mixte</i>	Lamelles de jambon cru de Vendée, mizotte et Foie Gras de canard 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

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
Chou praliné

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

Flan aux Champignons, œuf poché et son coulis chlorophylle 🌱
Velouté de lentilles vertes du Puy, croûtons, jambon de Vendée croustillants
Tataki de Thon sur son guacamole et ses légumes crus marinés
Croustillant de gésiers aux noix et pommes caramélisées

Nos Plats

Plat du Jour
Poisson du marché
Burger de steak charolais, confit d'oignons, mizotte et ses frites maison
Suprême de poulet jaune de Challans sauce Kumquat et citronnelle,
et ses frites maison
Pad Thaï aux légumes et éclats de cacahuètes 🌱

Nos Desserts

Ananas caramélisé rôti aux épices et son sorbet Litchi
La Fameuse Mousse au chocolat
Chou praliné
Crème brûlée à la Vanille et sa Madeleine à l'Orange
Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée
Fromage blanc et ses éclats de fruits