



# Menu à 38€

## Entrée-Plat-Dessert

### Entrées

**6 Huîtres Fines de Ré n°3**

**Foie Gras de Canard mi-cuit**, brioche toastée et chutney du moment

**Tartare de Bœuf** préparé au couteau, gingembre confit, sauce soja, jaune d'œuf

**Nouilles japonaises et crevettes snackées**

**Melon mariné au basilic**, mousse de feta 🌱

### Plats

**Filet de Bœuf VBF** à la plancha, sauce Chimichurri, écrasé de pommes de terre

**Magret de Canard snacké**, pêches rôties

**Pavé de Saumon** laqué au miso, légumes croquants

**Poulpe façon Teriyaki**, carottes caramélisées

**Gnocchi à la provençale** 🌱

### Desserts

**Abricot et Nectarine rôtis**, trio de coco

**Brownie Caramel**, quenelle de vanille

**Tarte aux fraises façon macaron**, pointe de Rhum

**Assiette de trois fromages** aux saveurs de Vendée

**Coupe Glycine**

*Trio de sorbets fraise, framboise, cerise, crème fouettée, crumble et coulis de fruits rouges*

Tous nos plats accompagnés de la mention 🌱 sont Végétariens





**Formule midi**  
**2 plats 19€ ou 3 plats 26€**  
*Lundi au Vendredi hors jours fériés*

*Nos Entrées*

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

Carapaccio de Bœuf, légumes confits, copeaux de parmesan

Tataki de Thon, guacamole et feuille de riz croustillante

Melon mariné au basilic, mousse de feta 🌱

*Nos Plats*

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

Poisson du marché

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

Gnocchi à la provençale 🌱

Poke Bowl aux thon et saumon, vinaigrette Thaï

*Nos Desserts*

Ananas caramélisé rôti aux épices, sorbet Litchi

Mousse au chocolat noir, pointe de fleur de sel

Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée

Tarte aux fraises façon macaron, pointe de Rhum

Éclats d'agrumes et dôme léger au citron vert



# La Carte

## Nos Entrées

Foie Gras de Canard mi-cuit, brioche toastée, chutney du moment	16€
Tartare de Bœuf, gingembre confit, sauce soja, jaune d'oeuf	16€
Carpaccio de Bœuf, légumes confits, copeaux de parmesan	10€
Soupe froide de petits pois à la menthe, chips de pain 🍷	10€
Melon mariné au basilic, mousse de feta 🍷	12€
Nouilles japonaises et crevettes snackées	12€
Tataki de Thon, guacamole et feuille de riz croustillante	14€
6 Huîtres Fines de Ré n°3	16€
9 Huîtres Fines de Ré n°3	21€

## Nos Plats

Suprême de poulet jaune de Challans, sauce Kumquat-citronnelle	18€
Burger de steak charolais, confit d'oignons, mizotte et frites maison	17€
Magret de Canard snacké, pêches rôties	24€
Filet de Bœuf VBF à la plancha, sauce Chimichurri et écrasé de pommes de terre	26€
Poisson du marché	16€
Pavé de Saumon laqué au miso, légumes croquants	20€
Poulpe façon Teriyaki, carottes caramélisées	21€
Poke Bowl aux thon et saumon, vinaigrette Thai	18€
Gnocchi à la provençale 🍷	16€

## Nos Desserts

Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée	9€
Mousse au chocolat noir, pointe de fleur de sel	8€
Ananas caramélisé rôti aux épices, sorbet Litchi	9€
Tarte aux fraises façon macaron, pointe de Rhum	9€
Brownie Caramel, quenelle de vanille	9€
Abricot et Nectarine rôtis, trio de coco	9€
Éclats d'agrumes et dôme léger au citron vert	9€
Coupe Glycine : trio de sorbets fraise, framboise, cerise, crumble, crème fouettée et coulis de fruits rouges	9€

# 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,  
ou**

**1 Boule de glace au choix :**  
*Vanille, Chocolat, Poire, Fraise,  
Framboise, Cerise, Litchi*

## Menu Ado 19€

*Jusqu'à 13 ans*

**Burger de Steak Charolais  
Avec frites ou légumes de saison**

**Ou Gnocchi à la provençale**

**Mousse au chocolat  
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 32€

## Entrée-Plat-Dessert

### *Nos Entrées*

- Soupe froide de petits pois à la menthe, chips de pain 
- Carpaccio de Bœuf, légumes confits, copeaux de parmesan
- Nouilles japonaises et crevettes snackées
- Melon mariné au basilic, mousse de feta 

### *Nos Plats*

- Suprême de poulet jaune de Challans, sauce Kumquat-citronnelle
- Poisson du marché
- Burger de steak charolais, confit d'oignons, mizotte et ses frites maison
- Gnocchi à la provençale 
- Poke Bowl aux thon et saumon, vinaigrette Thai

### *Nos Desserts*

- Ananas caramélisé rôti aux épices, sorbet Litchi
  - Mousse au chocolat noir, pointe de fleur de sel
  - Éclats d'agrumes et dôme léger au citron vert
  - Tarte aux fraises façon maraçon, pointe de Rhum
  - Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée
  - Fromage blanc aux éclats de fruits
- 