



Menu à 39€

Entrée-Plat-Dessert

Entrées

6 Huîtres Fines de Ré n°3

Escalope Foie Gras de Canard poêlée, sauce au vin de Vix et champignons shimeji

Tartare de Bœuf préparé au couteau, façon Terre & Mer,
son huitre et sa mayonnaise Yuzu

Raviole d'escargots Bio du Bocage Vendéen, épinards et émulsion d'ail noir

Plats

Filet de Bœuf VBF à la plancha, crème au poivre vert, écrasé de pommes de terre
Magret de Canard snacké, sauce fruits rouges, purée de petits pois et sucrine grillée

Filet de Bar, sauce aux agrumes, risotto crémeux

Ragoût de Saumon, façon Blanquette

Desserts

Poire pochée au vin rouge, crumble chocolat

Crème brûlée à la pistache

Royal Chocolat

Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée

Café ou Thé Gourmand



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

Nos Entrées

Soupe de maïs, grains de maïs et popcorns 🌱

Gaufre au chorizo, mesclun aux herbes et crème tzatziki

Oeuf Bio mariné à la betterave façon mimosa, graines de moutarde confites

Gravelax de Saumon, vinaigrette aux agrumes

Nos Plats

Plat du jour

Poisson du marché

Nos Desserts

Crème brûlée à la pistache

Mousse au chocolat noir, pointe de fleur de sel

Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée

Cheesecake fruits rouges

Croustillant de kiwi mousse chocolat blanc-coco



La Carte

Nos Entrées

Escalope de Foie Gras de Canard poêlée au vin de Vix, champignons shimeji	18€
Tartare de Bœuf au couteau, façon Terre & Mer, son huitre, mayonnaise Yuzu	16€
Oeuf Bio mariné à la betterave façon mimosa, graines de moutarde confites	10€
Gaufre au chorizo, mesclun aux herbes, crème tzatziki	10€
Soupe de maïs, grains de maïs et popcorns 🌱	10€
Gravelax de Saumon, vinaigrette aux agrumes	14€
Raviole d'escargots Bio du Bocage Vendéen, épinards, émulsion d'ail noir	16€
6 Huîtres Fines de Ré n°3	16€
9 Huîtres Fines de Ré n°3	21€

Nos Plats

Plat du jour	15€
Burger de steak charolais, confit d'oignons, mizotte et frites maison	15€
Magret de Canard snacké, sauce fruits rouges, purée de petits pois, sucrose grillée	24€
Filet de Bœuf VBF à la plancha, crème poivre vert et écrasé de pommes de terre	26€
Poke Bowl tiède aux émincés de poulet, vinaigrette Thaï	15€
Poisson du marché	16€
Ragoût de Saumon façon Blanquette	24€
Filet de Bar, sauce aux agrumes, risotto crémeux	21€
Curry Thaï de légumes au lait de coco, riz Thaï 🌱	15€

Nos Desserts

Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée	9€
Mousse au chocolat noir, pointe de fleur de sel	7.50€
Crème brûlée à la pistache	7.50€
Cheesecake aux fruits rouges	7.50€
Croustillant de kiwi, mousse chocolat blanc-coco	7.50€
Poire pochée au vin rouge, crumble chocolat	9€
Royal Chocolat	9€
Café ou Thé Gourmand :	10€
Boisson chaude et ses mignardises	

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€

Menu Enfant 12€

Jusqu'à 8 ans

Nuggets de poulet
ou Poisson du marché

Avec frites ou légumes de saison

Mousse Chocolat,
ou

1 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
Crème brûlée à la pistache

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

Gaufre au chorizo, mesclun aux herbes et crème tzatziki

Soupe de maïs, grains de maïs et popcorns 🌱

Oeuf Bio mariné à la betterave façon mimosa, graines de moutarde confites

Gravelax de Saumon, vinaigrette aux agrumes

Nos Plats

Plat du Jour

Poisson du marché

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

Curry Thaï de légumes au lait de coco, riz Thaï

Poke Bowl tiède aux émincés de poulet, vinaigrette Thaï 🌱

Nos Desserts

Crème brûlée à la pistache

Mousse au chocolat noir, pointe de fleur de sel

Cheesecake aux fruits rouges

Croustillant de kiwi, mousse chocolat blanc-coco

Assiette de trois fromages aux saveurs de Vendée

Fromage blanc aux éclats de fruits

