



Hôtel Restaurant La Chaumière
15 route de Poitiers
85290 Saint Laurent sur sèvre
tél: 02 51 67 88 12
www.vendee-hotel-restaurant.com

*Véronique et Fabien
ont le plaisir de vous **accueillir**
dans leur restaurant*





*Nous espérons qu'elle contribuera à vous faire
passer un **agréable moment**
en notre compagnie.*


Prix net en euros, service compris



Les Entrées

Duo de Brochette de Gambas aux Epices	12 €
Aumônière de crêpe, Saint Jacques et sa Fondue de Poireaux	14 €
Cassolette d' Escargots aux Pleurotes Façon quiche (Escargots Bio, Maison ROYER)	14 €
Salade Périgourdine (Magret séché, gésiers confits, toasts de foie gras)	14 €
Pain de Poissons Maison et sa crème acidulée aux Herbes	9 € 
Salade Croquante de Gésiers confits au jus de Framboises	9 € 
Tartare de Saumon et sa Brunoise d'Avocats	12 €

Les Poissons

Pot au Feu de la Mer, Julienne de Légumes et Beurre Blanc	16 € 
Blanquette de Joles de Lotte, Soufflé de légumes de saison et Riz	18 €
Mille-feuille de Saint Pierre et légumes, Coulis de Crustacés	21 €
Pavé de lieu jaune en croute persillée et son flan de courgettes	18 €




choix sélectionnés pour menu à 14 €, 11 € et 9 €




Prix net en euros, service compris



Les viandes

Pièce de boucher grillée, Frites à l'ancienne et salade	15 €	
Parmentier de noix de Joue boeuf braisée à la tomate	15 €	
Eventail de Magret Canard au Balsamique, duo de pommes et fagot d'haricots vert	18 €	
Filet de Boeuf façon Rossini, pommes Anna, légumes du moment	21 €	
Galette d'andouille de Vire à la fondue de choux	14 €	

Les desserts

Assiette de Fromages et Mesclun de salade	7 €	
Café Gourmand (sélection de mini dessert)	6,50 €	
Tarte fine aux Pommes Maison et sa boule de Glace Vanille	8 €	
Coeur de Blanc Manger Chocolat et Framboises	9 €	
Tagliatelle de Crêpes en Profiteroles	9 €	
Moelleux au Caramel beurre salé	8 €	
Brioche de Vendée aux fruits de Saison, Glace	8 €	
Verrine de Muesli aux Framboises et Fromage Blanc	7 €	
Coupe Glacée Deux boules	5 €	
Trois boules (demander nos parfums)	7 €	



choix sélectionnés pour menu à 14 €, 11 € et 9 €



Menu Découverte à 30 euros

Aumônière de Saint Jacques et sa Fondue de Poireaux

ou

Salade Périgourdine

ou

Tartare de saumon et Brunoise d' Avocats

ou

En Saison : *Salade d' Oeufs pochés et Jambon de Vendée*



Mille-Feuille de Saint Pierre et Légumes, Coulis de Crustacés

ou

*Eventail de Magret de Canard au Balsamique, duo de pommes
et fagot de haricots vert*

ou

Blanquette de Joints de Lotte, Soufflé de Légumes et Riz

ou

*Filet de Boeuf au Senteur de foie gras, Pomme Anna
et poelée de légumes du moment*



Desserts aux choix dans notre Carte



Hôtel Restaurant La Chaumière
15 route de Poitiers
85290 Saint Laurent sur sèvre
tél: 02 51 67 88 12
www.vendee-hotel-restaurant.com

Menu Auberge à 19 euros

Salade Croquante de Gésiers confits au vinaigre de Framboises

ou

Pain de Poissons Maison et sa Crème acidulée aux Herbes



Pot au feu de la mer, julienne de légumes et beurre blanc

ou

Parmentier de noix de Jous Boeuf à la Tomate



Verrine de Muesli aux Framboises et Fromage Blanc

ou

Moelleux au Caramel beurre salé

ou

Assiette de Fromages

Menu la Chaumière à 25 euros

Brochette de Gambas aux Epices

ou

Cassolette d' Escargots aux Pleurotes façon quiche

ou

En Saison : salade de volaille au gingembre



Galette d'andouille de Vire à la fondue de choux

ou

Cuisse de Canard confit, pomme de terre et haricots verts

ou

Pavé de lieu jaune en croute persillé et son flan de courgettes

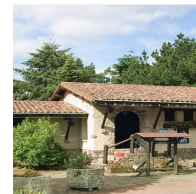


Brioche de Vendée aux fruits de Saison

ou

Tarte fine au Pomme Maison et sa boule Vanille

Prix net en euros, service compris



Hôtel Restaurant La Chaumière
15 route de Poitiers
85290 Saint Laurent sur sèvre
tél: 02 51 67 88 12
www.vendee-hotel-restaurant.com

Nos Apéritifs

Cocktail Maison	10 cl	5,10 €
Cocktail sans alcool	15 cl	4,10 €
Coupe de Champagne	10 cl	7,50 €
Ti-punch	4 cl	5,50 €
Martini blanc ou rouge	4 cl	3,80 €
Americano	9 cl	5,50 €
Vodka orange	4 cl	5,50 €
Malibu orange	4 cl	5,50 €
Porto rouge ou blanc	4 cl	3,70 €
Ricard	4 cl	3,90 €
Kir vin blanc (AOC Languedoc Roussillon)	10 cl	3,20 €
Kir Pétillant (Mousseux Amour de Paris)	10 cl	3,60 €
Whisky Clan Campbell	4 cl	5,60 €
avec Sodas ou Coca	4 cl	6,00 €
Jameson's	4 cl	6,60 €
Bourbon Jack Daniel's	4 cl	7,50 €

Nos Bières

1664 en Bouteille	25 cl	4,20 €
Pelfort brune en Bouteille	33 cl	4,60 €
Leffe en pression	25 cl	4,10 €
Panaché	25 cl	3,00 €
Monaco	25 cl	3,50 €

Jus de Fruits

Orange, Pamplemousse, Ananas (servi au verre)	25 cl	3,00 €
Jus de tomate	25 cl	3,10 €



Nos autres boissons

Coca-Cola, Limonade (servi au verre)	25 cl	3,10 €
Orangina	25 cl	3,10 €
Ice tea	25 cl	3,10 €
Diabolo, Indien, Coca fraise	25 cl	3,50 €
Perrier (servi au verre)	25 cl	3,00 €
avec sirop	25 cl	3,40 €
Bolée de cidre aoc Fermier brut	15 cl	2,50 €
	75 cl	14,00 €

Nos eaux

Evian	1 litre	3,10 €
	50 cl	2,70 €
Badoit	1 litre	3,10 €
	50 cl	2,70 €

Nos Boissons Chaudes

Café Espresso Lavazza	1,80 €
Double Espresso	3,20 €
Décaféiné Lavazza	1,90 €
Thé Lipton	1,60 €
Infusion	1,60 €
Chocolat	3,00 €
Capuccino	3,00 €

Nos Digestifs

Menthe Pastille, Vodka Caramel, Get 27, Poire William Cognac Amande, Armagnac, Irish Coffee	6,00 €
--	--------



Formules du Midi

servi au Déjeuner du Lundi au Vendredi

14 €

Entrée du Jour
Plat du Jour
Dessert du Jour
Verre de Vin
rouge ou rosé
café

11 €

Entrée du Jour
Plat du Jour
Dessert du Jour

9 €

Entrée
et Plat
ou
Plat
et Dessert

Changement de choix possible, selon votre envie. Retrouver les plats proposés sur la carte
« quantité réduite »



Menu enfant à 10 euros

accompagné d'une boisson au choix

Salade d'Accueil (salade, tomates et dés d'emmental)

Galette (jambon, fromage, champignons et oeuf) ou

Steak haché frites ou

Calamars à la romaine frites

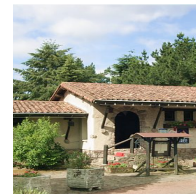
Fromage Blanc, Fruit de saison ou coupe glacée

Menu enfant Petit Gourmet à 15 euros

Pour les Palais en éveils, Choix dans le menu Découverte



« quantité réduite »

Prix net en euros, service compris



Notre Carte des Vins

Les Vins Blancs:

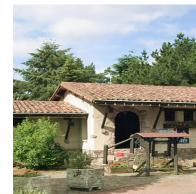
	<u>Bouteille</u> 75 cl	<u>Carafe</u> 50 cl	<u>Verre</u> 25 cl
Appellation Muscadet Sèvre et Maine Contrôlée - Prestige la Perrière	18	12	4 
AOC Languedoc Roussillon Chardonnay Côte de Lastou	18	12	4
AOC Pouilly Fumé Domaine Champeau	23	15	5
AOC Coteaux du Layon Domaine de Mihoudy	27	/	5
AOC Sancerre Moulin Granger	29	/	6 

Les Vins Rosés:

	<u>Bouteille</u> 75 cl	<u>Carafe</u> 50 cl	<u>Verre</u> 25 cl
AO vdgq Mareuil Clos de la Chaume	19	13	4
AOC Côtes de Provence Masterel 2008	21	14	5

Champagne

	<u>Bouteille</u> 75 cl	<u>La coupe</u> 10 cl
AOC Champagne Mailly 100 % grand cru	58	7



Hôtel Restaurant La Chaumière
15 route de Poitiers
85290 Saint Laurent sur sèvre
tél: 02 51 67 88 12
www.vendee-hotel-restaurant.com

Notre Carte des vins

<u>Les Vins Rouges</u>	<u>Bouteille</u> 75 cl	<u>Carafe</u> 50 cl	<u>Verre</u> 25 cl
AOC Bordeaux 1er côte de Blaye	19	13	4
AO vdlqs Mareuil Clos de la Chaume	19	13	4
AOC Côtes du Rhône La Renjardière	19	/	/
Appellation Brouilly Controlée Chateau de la Terrière	24	16	5
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine de Malibeu	26	/	/
AOC Saumur Champigny Château du Hureau - Tuffe	28	19	6
Appellation Vacqueyras Controlée Domaine Les Richards	24	/	/
Appellation Cahors Controlée Cuvée Prestige - Chateau de Hauterive	21	14	5
AOC Médoc château le Monge	32	/	/
AOC Saint-Emilion Château Vieux Lavergne	35	/	/
AOC Crozes Hermitage Guigal	38	/	/
AOC Lalande de Pomerol Château la Rose Termière	44	/	/



Prix net en euros, service compris



Notre Sélection Estival

Assiette Plat, Servi de Mai à Septembre

Salade
de
Poulet au
Gingembre
15 €

La
Végétarienne
(melon, tomates,
betteraves, champignons
concombres, carottes
salade)
14 €

Double
Carpaccio
de Boeuf
frites et salade
15 €

Salade
Fromagère
15 €

Tomates
Façon Niçoise
15 €

Salade
d'Oeufs
Pochés
jambon de Vendée
mais, croutons
15 €