

Menu du Terroir à 27.00 Euros

Bouchon de foie gras, compotée d'échalotes au coteau du Layon
et macaron noisette

ou

Croquant de la mer et son jardin de légumes, pesto et crème ciboulette

ou

Cannelloni de truite fumée, asperges vertes et tartare de tomates (Sup 3€)

Dos de cabillaud terre et mer, beurre blanc, Mousseline de patates douces,
Feuille de blé noir et jambon de Vendée séché

ou

Filet de canette rôti, jus au romarin, boulgour et compotée de courgettes

ou

Bavette sauce poivre sauvage,
Écrasée de pomme de terre et chips de vitelotte.

ou

Filet de Veau aux morilles, gratin de pommes de terre au Chaource, (Sup 5€)
Et aubergines au Basilic

Feuillantine crémeux citron, framboises et sorbet abricot

ou

Dacquoise amande, ganache chocolat fraise, sorbet pêche

Supplément « assiette de fromages » dans les menus 4 €

Menus Affaires à 19.00 Euros

A choisir dans le menu du Terroir

Servi midi et soir du lundi au samedi sauf jours fériés

Entrée + Plat chaud

Ou Plat chaud + dessert

Menu Express à 14.00 Euros

Servi le midi uniquement

du lundi au vendredi sauf jours fériés

Entrée + Plat chaud + dessert

« A la carte »

Les entrées

Bouchon de foie gras, compotée d'échalotes au coteau du Layon
Et macaron noisette 16.00 €

Croquant de la mer et son jardin de légumes, pesto
Et crème ciboulette 16.00 €

Cannelloni de truite fumée, asperges vertes et tartare de tomates
(Sup menu 3 €) 19.00 €

Les poissons

Dos de cabillaud terre et mer, beurre blanc, Mousseline de patates douces,
Feuille de blé noir et jambon de Vendée séché 19.00€

Les viandes

Jambon de Vendée poêlé aux mogettes 12.00 €

Filet de canette rôti, jus au romarin, boulgour
et compotée de courgettes 19.00 €

Bavette sauce poivre sauvage,
Écrasée de pomme de terre et chips de vitelotte. 19.00€

Filet de Veau aux morilles, gratin de pommes de terre au Chaource,
Et aubergines au Basilic 24.00€
(Sup menu 5 €)

Les fromages

Assiette de 3 fromages 6.00 €

Les desserts

Feuillantine crémeux citron, framboises et sorbet abricot 12.00 €

Dacquoise amande, ganache chocolat fraise, sorbet pêche 12.00 €

Meringue fondante, crémeux noix de coco, glace vanille
Et coulis de fruits rouges 12.00 €

Croquant 3 chocolats et son coulis 12.00 €

***-Dans le respect des règles Covid, cette carte est désinfectée après chaque utilisation.**

- Je suis récupérée par le personnel de service

- Ne pas transmettre entre clients

Carte des Boissons

Apéritifs

Cocktail Maison (10 cl)	5.50 €
Cocktail sans alcool (15cl)	4.50 €
Kir (10 cl)	2.60 €
Kir pétillant (10 cl)	4.60 €
Coupe champagne Brut (10cl)	5.70 €
Coupe Crémant de Loire (10 cl) Blanc ou Rosé	4.30 €
Troussepinette (5 cl)	3.60 €
Martini blanc ou rouge (5 cl)	3.60 €
Porto rouge (5 cl)	3.60 €
Suze (5 cl)	3.60 €
Ricard (3cl)	2.60 €
Vodka-Malibu (4cl)	4.50 €
Whisky Clan Campbell (4cl)	4.30 €
Whisky Jameson's (4cl)	5.60 €
Whisky Jack Daniel's (4cl)	5.60 €

Eaux minérales

Evian, Badoit (50 cl)	3.10 €
Evian, Badoit (100 cl)	3.90 €
Plancoët (50 cl)	2.60 €
Plancoët (100 cl)	3.50 €

Sodas et jus de fruits

Jus de fruits (25cl)	2.90 €
Orange, abricot, pamplemousse, tomate, pomme	
Coca cola (33cl)	3.20 €
Coca zéro (33cl)	3.20 €
Diabolo (verre 25 cl)	3.10 €
Orangina, Schweppes, Ice Tea (25 cl)	3.20 €
Perrier (33cl)	3.20 €
Sup sirop	1.00 €

Bières Régionale (bouteille)

Mélusine Blonde (33cl)	3.80 €
Mélusine Barbe Bleue Brune ou Puy D'Enfer triple (33cl)	3.80 €

Pression

Affligem 25 cl	3.40 €
Affligem 50 cl	6.40 €
Affligem 15 cl	2.25 €

Bière sans alcool

Heineken (33cl)	3.10 €
-----------------	--------

Boissons chaudes

Café expresso	1.50 €
Décaféiné	1.50 €
Thé ou infusion	1.80 €
Chocolat	1.80 €

*-Dans le respect des règles Covid, cette carte est désinfectée après chaque utilisation.

- Je suis récupérée par le personnel de service
- Ne pas transmettre entre clients

Notre carte des vins est disponible n'hésitez pas à la demander

Les prix sont TTC, service compris

Les prix sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération