

Menu du Terroir à 28.00 Euros

Médaille de foie gras, confit d'échalotes à la Troussepinette
et son macaron noisette

ou

Cannelloni de saumon fumé et ciboulette, coleslaw
et tapenade de poivrons confits

ou

Terrine de volaille aux légumes, coulis de tomates à l'estragon

Duo de la mer sauce citronnée, riz Vénéral et brunoise de courgettes

ou

Suprême de pintade aux morilles, mousseline de patates douces,
Tomate Provençale

ou

Dos de cabillaud à la Vendéenne

ou

Pavé de Bœuf sauce poivre sauvage,
Écrasée de pommes de terre et pleurotes

Croquant caramel, chocolat Dulcey, poire pochée à la vanille
et sorbet cassis

ou

Dacquoise amande, ganache chocolat rose, framboises et son sorbet

ou

Feuillantine aux fraises, mousse citron et sorbet abricot

Supplément « assiette de fromages » dans les menus 5 €

« A la carte »

Entrées

Terrine de volaille aux légumes et coulis de tomates à l'estragon 11.00 €

Autour du Canard 14.00 €
(Salade, foie gras, magret fumé et gésiers de canard)

Cannelloni de saumon fumé et ciboulette, coleslaw 15.00 €
et tapenade de poivrons confits

Médaille de foie gras, confit d'échalotes à la Troussepinette 17.00 €
et son macaron noisette

Poisson

Dos de cabillaud à la Vendéenne (Mogettes et jambon de Vendée séché) 15.00 €

Duo de la mer sauce citronnée, riz vénéré et brunoise de courgettes 17.00 €

Viandes

Jambon poêlé aux mogettes de Vendée 12.00 €

Filet de canette rôti, jus de romarin, légumes du moment 18.00 €

Suprême de pintade aux morilles, mousseline de patates douces 19.00 €
et tomate provençale

Pavé de bœuf sauce poivre sauvage, 19.00 €
Écrasée de pomme de terre et pleurotes

Faux-filet, beurre maître d'hôtel, frites et salade verte 15.00 €

Fromages

Assiette de 3 fromages 7.00 €

Desserts*

Croquant caramel, chocolat Dulcey, poire pochée à la vanille, sorbet cassis 12.00 €

Feuillantine aux fraises, crémeux citron et sorbet abricot 12.00 €

Dacquoise amande, ganache chocolat rose, framboises et son sorbet 12.00 €

Sablé pistache, mousse mangue et tartare de fruits frais 13.00 €

Moelleux chocolat, crème vanille 10.00 €

Prix nets-service compris et hors boissons

* les desserts sont à commander en début de repas

Prix nets-service compris- hors boissons

Carte des Boissons

Apéritifs

Cocktail Maison (10 cl)	5.60 €
Cocktail sans alcool (15cl)	4.60 €
Blanc avec crème (10 cl)	2.70 €
Parfum au choix Cassis- Mure- Pêche-Griotte-Violette	
Kir pétillant (10 cl)	4.70 €
Coupe champagne Brut (10cl)	5.80 €
Coupe Crémant de Loire (10 cl) Blanc ou Rosé	4.40 €
Troussepinette (5 cl)	3.60 €
Martini blanc ou rouge (5 cl)	3.70 €
Porto rouge (5 cl)	3.70 €
Suze (5 cl)	3.70 €
Ricard (3cl)	2.70 €
Vodka ou Malibu (4cl)	4.70 €
Whisky Clan Campbell (4cl)	4.40 €
Whisky Jameson's (4cl)	5.70 €
Whisky Jack Daniel's (4cl)	5.80 €

Eaux minérales

Evian, Badoit (50 cl)	3.20 €
Evian, Badoit (100 cl)	4.10 €
Plancoët (50 cl)	2.80 €
Plancoët (100 cl)	3.70 €

Sodas et jus de fruits

Jus de fruits (25cl)	2.90 €
Orange, abricot, pamplemousse, tomate, pomme	
Coca cola (33cl)	3.30 €
Coca zéro (33cl)	3.30 €
Diabolo (verre 25 cl)	3.10 €
Orangina, Schweppes, Ice Tea (25 cl)	3.20 €
Perrier (33cl)	3.20 €
Sup sirop	1.00 €

Bières Régionale Brasserie MELUSINE (bouteille 33 cl)

Mélusine Blonde	3.90 €
Blanche Ecume	3.90 €
Barbe Bleue (Brune) ou Puy D'Enfer (triple)	3.90 €

Pression

Affligem 25 cl	3.50 €
Affligem 50 cl	6.50 €
Affligem 15 cl	2.35 €

Boissons chaudes

Café expresso	1.50 €
Décaféiné	1.50 €
Thé ou infusion	2.00 €
Chocolat	1.90 €

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

Les prix sont TTC, service compris

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

Les prix sont TTC, service compris

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

Menus Affaires à 20.00 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

Menu Enfant à 12 € (jusqu'à 12 ans) - Menu « Pitchoun » à 9.50€
Pour les moins de 6 ans

Ou Eventail de melon
Assiette de jambon de Vendée

Escalope de volaille poêlé
Ou Poisson du jour
Légumes du moment ou frites

Moelleux chocolat

MENU ENFANT
SANS ENTREE



LA CHAUMIÈRE

— HÔTEL & RESTAURANT —

Hôtel restaurant la Chaumière
15 route de Poitiers
85290 Saint Laurent sur sèvre
Tél : 02 51 67 88 12

Site : www.vendee-hotel-restaurant.com

Ouverture du restaurant

Du Lundi au Vendredi
Midi de 12h00 à 14h00
Le soir 19h00 à 20h30

Samedi : Fermé le midi
- **Le soir 19h00 à 20h30**

Dimanche : Midi 12h15 à 14h00
Fermé le soir