

Menu du Terroir à 29.00 Euros

Médailillon de foie gras, confit d'échalotes au cidre

Et son macaron noisette-pain d'épices

Ou

Noix de St Jacques poêlées, velouté de potimarron, + 2 euros

Effilochée de poireaux et kadaïf

Ou

Feuilleté de truite fumée et pétoncles, sauce acidulée

Suprême de pintade aux morilles, mousseline de patates douces,

Chips de vitelottes

Ou

Pavé de bœuf sauce au Mareuil rouge,

Gratin de pommes de terre au comté, endive braisée

Ou

Dos de cabillaud à la vendéenne

Ou

Filet de canette au poivre vert, purée de panais et

Fricassée de champignons

Croquant pralin, duo de chocolat gianduja et Dulcey, Sorbet poire

Ou

Douceur amande, mousse orange grand Marnier, glace chocolat à l'orange

Ou

Feuillantine aux poires, crémeux caramel, sorbet pomme verte et manzana

Supplément « assiette de fromages » dans les menus 5 €

Prix nets-service compris et hors boissons

« A la carte »

Entrées

Feuilleté de truite fumée et pétoncles, sauce acidulée 15.00 €

Médailillon de foie gras, confit d'échalotes au cidre 18.00 €
Et son macaron noisette pain d'épices

Noix de St Jacques poêlées, velouté de potimarron, 19.00 €
Effilochée de poireaux et kadaïf

Poisson

Dos de cabillaud à la Vendéenne 16.00 €
(Mogettes et jambon de Vendée séché)

Viandes

Jambon poêlé aux mogettes 12.00 €

Filet de canette au poivre vert, purée de panais 17.00 €
et fricassée de champignons

Suprême de pintade aux morilles, mousseline de patates douces, 19.00 €
Chips de vitelottes

Pavé de bœuf sauce au Mareuil rouge, 20.00 €
Gratin de pommes de terre au comté, endive braisée

Fromages

Assiette de 3 fromages 7.00 €

Desserts *

Croquant pralin, duo de chocolat Gianduja et Dulcey, 12.00 €
Sorbet poires

Feuillantine aux poires, crémeux caramel, 12.00 €
Sorbet pomme verte et manzana

Douceur amande, mousse orange-grand Marnier, 12.00 €
Glace chocolat à l'orange

Moelleux chocolat 10.00 €

* Les desserts sont à commander en début de repas

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 21.00 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

	Salade aux Lardons et tomates	MENU ENFANT
Ou	Assiette de jambon de Vendée	SANS ENTREE

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

	Crêpe au sucre	
Ou	Crêpe au chocolat	



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