

Menu du Terroir à 32.00 Euros

Salade au magret fumé et croustillant au Camembert

Ou

Bouchon de foie gras, macaron noisette et abricot, + 3 euros
Compotée d'échalotes à la Troussepinette

Ou

Feuilleté de truite fumée et asperges vertes, espuma tomate

Suprême de pintade aux pleurotes, gratin de pommes de terre au Comté

Ou

Pavé de bœuf sauce poivre sauvage,
Ecrasée de pommes de terre et fond d'artichaud

Ou

Dos de cabillaud à la vendéenne

Ou

Quasi de veau sauce marchand de vin, riz Vénéré
Et mousseline de patates douces

Croquant caramel-beurre salé, chocolat Dulcey et sorbet ananas

Ou

Feuillantine aux framboises et sorbet abricot

Ou

Pavlova mangue, tartare de mangue et sorbet fruits rouges (sans gluten)

Supplément « assiette de fromages » dans les menus 6 €

Menus Affaires à 23.00 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 du jour à 15.00 Euros

Servi le midi uniquement

du lundi au vendredi sauf jours fériés

Entrée + Plat chaud + dessert

Formule express à 12.00 Euros

Entrée-Plat ou Plat-Dessert

Prix nets-service compris et hors boissons

« A la carte »

Entrées

Salade au magret fumé et croustillant au camembert 15.00 €

Bouchon de foie gras, macaron noisette et abricot, 20.00 €
Compotée d'échalotes à la Troussepinette

Feuilletée de truite fumé et asperge vertes, Espuma tomate 18.00 €

Poisson

Dos de cabillaud à la Vendéenne 18.00 €
(Mogettes et jambon de Vendée séché)

Viandes

Jambon poêlé aux mogettes de Vendée 12.00 €

Suprême de pintade aux pleurotes, 19.00 €
Gratin de pommes de terre au Comté

Quasi de Veau sauce marchand de vin, riz Vénéré 20.00 €
et mousseline de patates douces

Pavé de bœuf sauce poivre sauvage, 21.00 €
Ecrasée de pommes de terre et fond d'artichaud

Fromages

Assiette de 3 fromages 7.00 €

Desserts (à commander au début de repas)

Croquant caramel-beurre salé, chocolat Dulcey, sorbet ananas 13.00 €

Feuillantine aux framboises et sorbet abricot 13.00 €

Dacquoise amande, ganache chocolat rose et fruits rouges (sans gluten) 13.00 €

Palet Breton, crémeux citron et meringue, sorbet citron 13.00 €

Pavlova mangue, tartare de mangue, sorbet fruits rouges (sans gluten) 13.00 €

Crumble amande, pommes caramélisées et glace vanille 11.00 €

Prix nets-service compris et hors 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 €

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

Les prix sont TTC, service compris

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

Carte des Boissons

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