

## Menu du Terroir à 32.00 Euros

Salade au magret fumé et croustillant au Camembert

Ou

Bouchon de ballotine de volaille au chorizo et petit-pois  
Sur son lit de lentilles et Burrata

Ou

Feuilleté de truite fumée et asperges vertes, espuma tomaté

\*\*\*\*\*

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 \*

Entrée + Plat chaud + dessert

### Formule express à 12.00 Euros \*

Entrée-Plat ou Plat-Dessert

**\* Servi le midi uniquement  
du lundi au vendredi sauf jours fériés**

Prix nets-service compris et hors boissons

## « A la carte »

### Entrées

Salade au magret fumé et croustillant au camembert 15.00 €

Bouchon de ballotine de volaille au chorizo et petit-pois 15.00 €  
Sur son lit de lentilles et Burrata

Feuilletée de truite fumé et asperge vertes, Espuma tomaté 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 €  
Et son sorbet pêche

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

Menu Enfant à 12 € (jusqu'à 12 ans) - Menu « Pitchoun » à 9.50 €

Pour les moins de 6 ans

Assiette de jambon de Vendée

Ou Salade aux chips de lard

\*\*\*\*\*

- Le menu enfant sans entrée

Hamburger au fromage à raclette ; frites

Ou Poisson du jour

\*\*\*\*\*

Crumble amande, pommes caramélisées  
et glace vanille

Quelques vins Parmi Notre Carte des Vins

Les AOP

(75cl) 37.50 (cl) 12cl

|                                |         |         |        |
|--------------------------------|---------|---------|--------|
| Muscadet sur Lie Sèvre & Maine | 18.50 € | 11.50 € | 3.85 € |
| Mâcon-villages                 | 24.50 € |         | 4.40 € |
| Côtes de Provence              | 27.50 € |         |        |
| Saint-Nicolas de Bourgueil     | 26.50 € | 16.80 € | 4.60 € |
| Mareuil Vendéen Rouge et Rosé  | 17.00 € |         | 2.80 € |
| Crémant de Loire               | 23.50 € |         | 4.30 € |

Parmi nos autres boissons

|                          |        |        |
|--------------------------|--------|--------|
| Cocktail Maison          | 10cl   | 5.60 € |
| Cocktail sans alcool     | 15cl   | 4.60 € |
| Vin blanc ; crème cassis | 10cl   | 2.70 € |
| Martini blanc ou rouge   | 5cl    | 3.70 € |
| Ricard                   | 3cl    | 2.70 € |
| Whisky Clan Campbell     | 4cl    | 4.40 € |
| Whisky Jack Daniel's     | 4cl    | 5.80 € |
| Coca-cola                | 33cl   | 3.30 € |
| Orangina                 | 25cl   | 3.20 € |
| Evian ou Badoit          | 1litre | 4.10 € |
| Evian ou Badoit          | 50cl   | 3.20 € |
| Café Espresso            |        | 1.50 € |

Les prix sont TTC, service compris

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



# 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](http://www.vendee-hotel-restaurant.com)

## Ouverture du restaurant

**Du Lundi au Vendredi**

**De 12h00 à 14h00**

**et de 19h00 à 20h30**

**Samedi : Fermé le midi**

**- Le soir de 19h00 à 20h30**

**Dimanche : De 12h15 à 14h00**

**Fermé le soir**

**Ne pas Jeter sur la voie publique**