

Menu Estival à 39.00 Euros

Salade au magret de canard fumé et chèvre frais

Ou

Feuilleté de saumon fumé, effilochée de poireaux
Sauce tomate

Suprême de pintade sauce porto,
Patates douces et mirepoix de courgettes

Ou

Pavé de bœuf aux échalotes confites,
Ecrasée de pommes de terre et légumes du soleil

Dacquoise amande, mousse ivoire vanille,
Tartare d'ananas, sorbet fruit rouge

Ou

Croquant caramel, ganache chocolat Dulcey,
Et Sorbet poires

Ou

Assiette de fromages

Menu Affaire à 29.00 Euros

A choisir dans le menu Estival

Entrée + Plat chaud

Ou

Plat chaud + dessert

Menu du jour (Voir Ardoise)

Du Lundi au Jeudi Uniquement

29.00 € : Entrée + Plat chaud + dessert

21.00 € : Entrée + Plat chaud Ou Plat chaud + dessert

« A la carte »

Entrées

Salade au magret de canard fumé et chèvre frais 15.00 €

Feuilleté de saumon fumé, effilochée de poireaux
Sauce tomate 17.00 €

Viandes

Suprême de pintade sauce porto
Patates douces et mirepoix de courgettes 19.00 €

Pavé de bœuf aux échalotes confites,
Ecrasée de pommes de terre et légumes du soleil 21.00 €

Fromages

Assiette de 3 fromages 10.00 €

Desserts (à commander au début de repas)

Dacquoise amande, mousse ivoire-vanille,
Tartare ananas et sorbet fruit rouge 13.00 €

Croquant caramel, ganache chocolat Dulcey
et Sorbet poire 13.00 €

Coupe de sorbet maison et glace,
Parfum du moment 10.00 €

***- nous tenons à votre disposition, la Liste des Allergènes sur une carte séparée**

Tous changements dans les menus occasionneront un supplément

Menu Enfant à 13 € (jusqu'à 12 ans) -

Salade du moment
Ou
Assiette de charcuterie

Blanc de volaille rôti
Ou
Jambon poêlé,
Accompagné de Pates et légumes du moment

Glace vanille-chocolat , coulis de caramel beurre salé
Ou
Coupe glace vanille, coulis de fruits rouges

Menu « Pitchoun » à 9.50 €

Pour les moins de 6 ans

Le menu enfant sans Entrée

Quelques vins Parmi Notre Carte des Vins

<u>Les AOP</u>	(75cl)	37.50 (cl)	10 cl
Muscadet sur Lie Sèvre & Maine	19.90 €	11.50 €	3.85 €
Mâcon-villages	24.50 €		4.40 €
Mareuil Vendéen Rouge et Rosé	19.90 €		3.85 €
Saint-Nicolas de Bourgueil	26.50 €	16.80 €	4.60 €
Crémant de Loire	23.50 €		4.30 €

Parmi nos autres boissons

Cocktail Maison	10cl	6.10 €
Cocktail sans alcool	15cl	4.90 €
Vin blanc ; crème cassis	10cl	3.40 €
Martini blanc ou rouge	5cl	4.10 €
Ricard	2cl	3.60 €
Whisky Clan Campbell	4cl	4.70 €
Whisky Jack Daniel's	4cl	5.80 €
Coca-cola	33cl	3.80 €
Orangina	25cl	3.60 €
Evian ou Badoit	1litre	4.80 €
Evian ou Badoit	50cl	3.60 €
Café Expresso		1.90 €

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

Ouverture du restaurant Sur Réservation

Soir

Du lundi au samedi

Réservé à l'hôtel

19h00 à 20h30

Fermé le Dimanche

Ne pas Jeter sur la voie publique