

le Bois cendré

RESTAURANT VALDYS

“Un midi au Bistrot Vendéen”

Notre équipe a imaginé un bistrot vendéen faisant le lien entre la tradition et notre cœur de métier, le bien-être.

Nous vous proposons une carte riche de produits régionaux et de recettes mêlant plaisirs et équilibre.

Venez (re)découvrir des plats de bistro authentiques et innovants.

Uniquement le midi

Du lundi au Samedi
De 12h à 14H00

Notre carte “Noirmoutier”

Le bois cendré vous propose une carte épurée, laissant place à la créativité de notre Chef, Farouk Benazza. Nous vous proposons de découvrir une cuisine entre « Mer et Terre », des cuissons au barbecue Japonais, des fumaisons minutes, des épices rares et bien d'autres choses.

Uniquement le soir

Du lundi au dimanche soir
De 19h à 21h



Formule
Entrée plat dessert
29€

Bistro Vendéen

Les entrées

Vol-au-vent périgourdin aux gésiers confits, nid de mesclun 8,60€

Carpaccio de saumon et pomme verte, crème montée au mascarpone 9,20€

Salade de champignons farcis au chèvre cendré de Vendée 6,20€

Oeuf parfait en meurette, mouillettes de pain 8,20€

Les plats

Burger d'effiloché de bœuf au poivre, cantal AOP, oignons confits et frites maison 19,50€

Servis avec un pavé végétal pour l'option végétarienne

Poisson du jour à la meunière, mousseline de courge et crumble d'amandes grillées 19,50€

Parmentier de canard, nid de mesclun 19,50€

Blanquette de la mer 19,50€

Les desserts

Brownie à la noix de pécan, sauce ivoire et crème montée 7,00€

Verrine de crumble de pommes caramélisées 7,00€

Poire pochée au vin, amandes effilées, sauce chocolat 5,00€

Dégustation de deux fromages de Vendée 7,00€

Brioche de Vendée façon pain perdu, caramel et fruit de saison 7,00€

Selection de coupes glacées

Passionnément caramel 8,90€

Glace caramel, sorbet passion, fruits de la passion, éclats de biscuits et crème fouettée

Sœur Tatin 8,90€

Sorbet pomme, glace caramel, pommes caramélisées, éclats de feuilletage et crème fouettée

Café Liégeois 8,20€

Glace café, glace vanille, café chaud et crème fouettée

Chocolat Liégeois 8,20€

Glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud et crème fouettée

Coupe Automnal 8,20€

Sorbet poire, glace châtaigne

La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

Formule
Entrée & plat
ou
Plat & dessert
24€

Formula
Starter & dishes
or dishes & dessert
24 €

Bistro Vendéen

starters

dishes

desserts

Selection of ice cream

Passionnément caramel 8,90 €

Caramel ice cream, passion fruit sorbet, passion fruit, biscuit chips and whipped cream

Sister Tatin 8,90 €

Apple sorbet, caramel ice cream, caramelized apples, puff pastry and whipped cream

Café Liégeois 8,20 €

Coffee ice, vanilla ice, hot coffee and whipped cream

Chocolate Liégeois 8,20 €

Chocolate, vanilla, hot chocolate and whipped cream ice cream

A “red” summer 8.90€

Strawberry sorbet, raspberry sorbet, red praline chips, coulis and fresh red fruits.

La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS