MENU

Au bistrot vendéen

UNIQUEMENT LE MIDI

Entrée, Plat ou Plat, Dessert **24€** | Entrée, Plat, Dessert **29 €**

« Je revisite la cuisine française traditionnelle en plats généreux et réconfortants, rapides et savoureux. »
Chef Patrick Rougeon

• ENTRÉES •

Monts d'or rôti, pain de seigle et mesclun **8,50 €**

Gambas façon tandoori, salade fraiche et ananas grillé **9,50 €**

Croustillant de brick aux champignons, œuf parfait et sauce duxelles **8,50 €**

Ceviche de cabillaud, leche de tigre et copeaux de coco **9,50 €**

• PLATS •

Burger végétarien, pain aux graines, palet de butternut, oignons confits, tomme de brebis et roquette , frites de patate douce **19,50 €**

Poitrine de porc confite, jus réduit et préssé de pomme de terre **19,50 €**

Aile de raie préssé en croûte de fruits secs, fondue de poireaux et sauce curry breton **19,50€**

Poisson de la criée en croustillant, légumes de saison et sauce fraîche à la coriande **19,50€**

• DESSERTS •

Riz au lait vanillé, compotée de mangue **9,00 €**

Tiramisu traditionnel **8,00 €**

Crumble de pomme à la canelle **7,00 €**

Assiette gourmande, macaron, financier et panna cotta **8,00 €**

Assiettes de deux fromages et sa marmelade maison **7,00 €**

Sélection de coupes glacées

Passionnément caramel **8,50 €**
Glace caramel, sorbet passion, fruits de la passion, éclats de biscuits et crème fouettée

Café Liégeois **8,50 €**
Glace café, glace vanille, café chaud et crème fouettée

Chocolat Liégeois **8,50 €**
Glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud et crème fouettée





La liste des allergènes est disponible sur demande. Menus hors boissons. Prix net en euros. Taxes et services compris.