

Formule  
Entrée & plat  
ou Plat & dessert  
24 €

# Bistro Vendéen

## Les entrées

Supplément de 7 € en version plat

Presser de canard en terrine, pain croustillant et chutney aux fruits de saison. 8,60 €

Salade nordique au saumon mariné maison, légumes croquants et crème citronnée. 9,20 €

Salade de feta, légumes marinés et pignons de pin torréfiés. 6,20 €

Rillettes de sardine, herbes fraîches et sauce légère au yaourt. 8,20 €

## Les plats

Burger de bœuf, braisé et effiloché, sauce barbecue et frites maison. 19,50 €.

Poisson du jour poêlé, sauce escabèche et légumes primeurs. 19,50 €

Volaille de Challans marinée aux épices et légumes grillés. 19,50 €

Moules à la maraîchine et frites maison. 19,50 €

## Les desserts

Fondant au chocolat, accompagné d'une sauce chocolat ivoire. 7 €

Fraises au basilic, crème fouettée mascarpone. 7 €

Compotée de fruits frais et biscuit crumble, servie chaude ou froide. 5 €

Dégustation de deux fromages de Vendée. 7 €

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

### Selection de coupes glacées

**Passionnement 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

**Un été "rouge" 8,90 €**

Sorbet fraise, sorbet framboise, éclats de pralines rouges, coulis et fruits rouges frais.

La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS