Nos plats « Bistro » vous sont proposés en continu de 12h à 22h00

NOS PRODUITS DE REGION

Escargots Bio du bocage vendéen, élevés et farcis par Mr Royer

les 6 9.5 €
Les 12 19 €

Les huîtres de chez Joël Dupuch Spéciales n°3 Impératrice

les 6 15 €
les 9 22.5 €
les 12 30 €

Langoustines de nos criées au naturel et mayonnaise maison
Selon arrivage

les 400g 22 €
les 600g 28 €

Nos suggestions du moment sont présentes sur l'ardoise chaque jour en fonction des produits de saison et de nos fournisseurs !

Plats « faits maison », élaborés sur place à partir de produits frais et bruts,
préparés et cuisinés par notre chef de cuisine et son équipe

ENTRÉES

baguette toastée, petits œufs « mimolette »	6 €
Tempura de courgettes marinées à la menthe	7 €
Arancini aux moules de bouchot façon Villeroy	7.5 €
Focaccia à l'Italienne, jambon speck	7.5 €
Fine ratatouille & feta aop, Condimentée au pesto et gressin	11 €
Planche de Charcuterie Ibérique (lomo, chorizo bellota, jambon Duroc 36 mois)	11.5 €
mi-cuit de thon albacore « léché du tigre », coco/citron vert/ coriandre	13 €
Feuilles à feuilles de blé noir, Langoustines, crémeux de champignons & girolles	16 €

SALADE ET BURGER

Salade de mignon de cochon à la thaï
Carottes, choux chinois, pois gourmands, poivrons, germes de soja,
Cebettes, coriandre, citron combawa

En Entrée	12 €
En Plat	19 €

Mc Aristide, frites maison
(pain de chez Franck dépériers, bœuf vbf, saint nectaire fermier aoc,
oignons rouges, salade, sauce béarnaise maison, ketchup épicé
maison)

En Plat	19 €

TARTARES

Le classique « Tartare de bœuf »
coupé au couteau, pommes frites « maison » — 19 €

Tranche de saumon moelleuse « label rouge » au sel de Guérande
Raids, yaourt grecque aux herbes fraiches, légumes croquants
En Entrée 12 €
En Plat 19 €

POISSONS

Tournedos de merlu snacké aux algues bretonnes, — 19 €
Riz vénéré façon risotto & fumet émulsionné

Aile de raie roussie au beurre à la Grenobloise — 22 €
Pannequet de courgette aux légumes

Pavé de bar rôti, petits couteaux — 26 €
Artichauds, grenailles et girolles

VIANDES

Suprême de volaille farci aux champignons, — 21 €
Pomme, betterave, panais & sauce au cidre

Onglet de bœuf grillé à l'échalotte — 22 €
Fine purée

Epaule d'agneau en persillade, confite puis snackée — 23 €
Cocos de Paimpol, tomate & oignon fan

Côte de bœuf VBF rôtie, sauce béarnaise — 65 €
Pour 2 personnes (minimum 950g)

Nous mettons à votre disposition du **pain sans gluten**
Merci d'informer notre équipe en début de repas
15 minutes sont nécessaires pour sa préparation

DESSERTS

Choux « poire et miel » 5 €

Part de **tarte du jour** 6 €

Pastilla au chocolat Valrhona, crème anglaise 6 €

« Le Petit Coiffard » 9 €
1er prix au concours de la librairie « Coiffard »
Baba au rhum surmonté d'une sphère chocolatée garnie d'un crémeux banane

Barquette aux framboises de chez Joseph Pineau 9 €
Financier tonka, panacotta framboise & framboises fraîches

« Comme une fleur » figues & fleur d'oranger 9 €
Biscuit moelleux fleur d'oranger, mousse figue, compotée de figues & son sorbet

Plaisir vanille-chocolat 10 €
Sablé cacao, dôme mousse vanille bourbon & cœur chocolaté

Coupe framboise pistache 7.5 €
Sorbet framboise, glace pistache, framboises fraîches, coulis & crème fouettée

Coupe gourmande pomme caramel 8 €
Glace caramel(mövenpick), sorbet pomme cidrée, caramel au beurre salé, pomme & chantilly

Boule de glace ou sorbet La boule: 2.5 €
Disponibilité des parfums selon la saison

Café Gourmand / Thé Gourmand 8 € / 9 €
Et ses trois desserts en réduction

Tous nos mets sont servis boissons non comprises, sauf mention particulière. Prix Nets.
Nous vous informons que nous n'acceptons pas les paiements par chèque, Amex et Unionpay
Pour tout règlement, une note informatique doit vous être présentée, elle ne doit comporter ni rature ni supplément.
Les informations relatives aux allergènes sont à votre disposition à l'accueil. Pour tout renseignement, n'hésitez pas à faire appel à votre serveur.