



PLATS « FAITS MAISON », ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET BRUTS,
PRÉPARÉS ET CUISINÉS PAR NOTRE CHEF DE CUISINE ET SON ÉQUIPE

BEFORE / AFTER

SERVIS TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

PANISSES, CRÈME CIBOULETTE	5 €
TOMATES CERISES ET BILLES DE MELON MARINÉES À PICORER	5 €
« FISH AND CHIPS » DE SARDINE, SAUCE TARTARE	6 €
PLANCHE VÉGÉ À PARTAGER :	10 €
<i>PAIN APÉRITIF, LÉGUMES CROQUANTS ET 2 TARTINADES MAISON</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIES OU MIXTE À PARTAGER :	14 €
<i>PORCHETTA, CHORIZO, SALCHICHON, JAMBON SEC DUROC</i>	
PLANCHE XXL : VÉGÉ/CHARCUTERIES/FROMAGES	23 €

ENTRÉES

ŒUFS BIO MIMOSA AUX SAVEURS ANDALOUSES	
MAYONNAISE RELEVÉE AUX ÉPICES DOUCES, TOMATES SÉCHÉES, PIQUILLOS	9 €
FINES TRANCHES DE TOMATES D'ANTAN COLORÉES, MOZZARELLA DI BUFALA	11 €
TOMATES MARINÉES, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	
CARPACCIO DE SAUMON D'ECOSSE	
CONDIMENTÉ AU CITRON ET À L'ANETH	14 €
ESCARGOTS BIO DU BOCAGE VENDÉEN, ÉLEVÉS ET FARCIS PAR MR ROYER	LES 12: 19 € LES 6: 9.5 €
LES HUÎTRES CREUSES N°2 ÉLEVÉES À LA TURBALLLE PAR HERVÉ VIAUD	LES 6 : 15 € LES 9: 22 € LES 12: 29 €

TARTARES & SALADE

LE CLASSIQUE « TARTARE DE BŒUF », COUPÉ AU COUTEAU, POMMES FRITES « MAISON »	21 €
LE TARTARE DE BŒUF FAÇON « THAÏ », COUPÉ AU COUTEAU, POMMES FRITES « MAISON »	21 €
SALADE DE CREVETTES ROUGES RAFFRAICHIES AU CITRON VERT	
SALADE ICEBERG, TOMATES, LÉGUMES D'ÉTÉ RÔTIS, CROÛTONS DE BAGUETTE	21 €
SALADE NIÇOISE	
ŒUF BIO, HARICOTS VERTS, TOMATES, POIVRONS, OIGNONS, SUCRINE, ANCHOIS ET OLIVES	20 €

SNACKING

MC ARISTIDE « L'ORIGINAL » ET FRITES MAISON,	19.5 €
PAIN DE CHEZ FRANCK DÉPÉRIERS, BŒUF VBF, CHEDDAR MATURÉ, AVOCAT, SAUCE CHIMICHURRI, SALADE, MAYONNAISE LÉGÈREMENT ÉPICÉE	
LE WRAP VÉGÉTARIEN ET FRITES MAISON	
FROMAGE FRAIS, LÉGUMES CROQUANTS DE SAISON	9.90€
LE CROQUE MONSIEUR <u>OU</u> CROQUE MADAME	
PORCHETTA ET EMMENTAL, ŒUF BIO POCHÉ	9.90€/10.90€

POISSONS

POISSON DU JOUR	19 €
MOULES DE BOUCHOT MARINIÈRES CUISINÉES AU MUSCADET, CRÈME FRAICHE, SERVIES AVEC FRITES MAISONS	18 €
FILET DE DORADE ROYALE, LÉGUMES CROQUANTS LÉGUMES CRUS CITRONNÉS AU CUMIN, FUMET À LA CORIANDRE	23 €
PAVÉ DE THON ALBACORE SNACKÉ MI-CUIT LÉGUMES MÉDITERRANÉENS RÔTIS, VIERGE AUX AROMATES	25 €

VIANDES

SAUTÉ DE POULET AUX AUBERGINES, POULET CUIT DOUCEMENT, CEBETTES ET CITRON CONFIT	22 €
PIÈCE DE BŒUF VBF GRILLÉE, POMMES FRITES MAISON, SAUCE BÉARNAISE	24 €
ENTRECÔTE DE COCHON DE PAYS FERMIER ECRASÉE DE POMMES DE TERRE À L'ESTRAGON, OLIVES DE KALAMATA, JUS AILLÉ	25 €

DESSERTS

LA PLANCHE DE FROMAGES DE CHEZ PASCAL BEILLEVAIRE	12 €
BOULE DE GLACE OU SORBET DISPONIBILITÉ DES PARFUMS SELON LA SAISON	LA BOULE: 3 €
CAFÉ DOUCEUR UNE MIGNARDISE DE SAISON	4.5 €
CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND, ET SES CINQ DESSERTS EN RÉDUCTION	9 €
COUPE GLACÉE PISTACHE ET CERISE DE VERTOU, SORBET CERISE ET GLACE PISTACHE, CERISES ET CHANTILLY	9 €
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE « BIO »	9 €
LA PÊCHE MELBA FINANCIER AUX AMANDES, PÊCHE POCHÉE, MOUSSE LÉGÈRE VANILLE, SORBET PÊCHE	9 €
ÉLÉGANCE TOUT CHOCOLAT EQUATORIALE NOIR VALRHONA BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT, GANACHE MONTÉE, CRÈMEUX ET GLACE CHOCOLAT NOIR	10 €
FRAÎCHEUR FRAISES DES BOIS ET FLEUR D'ORANGER PANACOTTA À LA FLEUR D'ORANGER, MOUSSE FRAISE DES BOIS, SORBET FRAISE	10 €
PROFITEROLES ET FONTAINE DE CHOCOLAT SELON SES ENVIES NOTRE SECRET : DES CHOUX FRAIS MAISON, UNE CRÈME GLACÉE ARTISANALE À LA VANILLE, UN CHOCOLAT NOIR GÉNÉREUX... HUMM !	12 €

NOS FORMULES

DU LUNDI AU SAMEDI

LE PLATEAU EXPRESS, SERVI AU DÉJEUNER	17 €
LA FORMULE 2 PLATS	24 €
LA FORMULE 3 PLATS	30 €
POUR NOS PETITS MONSTRES PRÉFÉRÉS	12 €

LE DIMANCHE

LA FORMULE 3 PLATS	34 €
---------------------------	------