

Nos Apéritifs

Kirs & Champagnes

la flûte 10 cl

NM Champagne brut « Gosset Excellence »	10 €
NM Champagne Brut rosé « Gosset »	11 €
Kir royal au Champagne brut	9.5 €
Kir au crémant de Loire	6 €
Kir au Bourgogne Aisé	5 €

Apéritifs de marque

Martini - Pommeau de Bretagne (4 cl)	5 €
Porto - Noilly Pratt - Campari - Suze (4 cl)	5 €
Ricard - Pastis 51 - Pastis H. Bardouin (2cl)	4 €
Muscat Beaume de Venise Jaboulet (5 cl)	5 €

Soft drinks

Jus d'orange/ananas /tomate (20cl)	3.1 €
abricot/pomme/pamplemousse	
Cocktail de jus de fruits	7 €
Coca-Cola/light/Perrier/ Orangina (33 cl)	4 €
limonade/ Schweppes(25cl)	4.€

Nos Eaux Minérales

Evian, Badoit (0.5 l)	3.5 €
Plancoet (1 l)	4 €
Evian, Badoit, San Pellegrino (1 l)	4.5 €

Nos Boissons chaudes

Café	2.6 €
Thé	3.5 €
Chocolat chaud- infusion -double café	4 €
Café crème double	4.5 €

MENU à 26 €

à

la carte

Entrées

9 €

Gravlax de saumon fumé, salade croquante de légumes d'été
Sardines sur « Ondines Cornues », salade de nos maraîchers, copeaux de parmesan
Gaspacho de courgettes et basilic, petit pois étuvés

Plats

12 €

Suprême de poulet pattes noires, écrasée de pommes de terre rate et oignons fanes
Filet de dorade, fenouil et sarriette au chorizo
Bavette, courgettes à l'estragon, réduction béarnaise au beurre noisette

Desserts

9 €

Abricot panna cotta, sablé aux épices
Bounty glacé nappé de chocolat
Douceur framboise à la crème brûlée

MENU à 36 €

à

la carte

Entrées

12 €

Terrine de saumon aux algues - crème de capucines et citrons confits
Tartare de veau, suprêmes de pamplemousses, vinaigrette agrume/vanille
Effeuillé de lieu et haddock fumé, taboulé frais à la coriandre

Plats

18 €

Selle d'agneau, pommes de terre de Noirmoutier au romarin
Dos de maigre cuit en croûte de feuilletage au thym, barigoule d'artichauts
Quasi de veau braisé à l'ail, petits pois et fèves aux lardons

Desserts

9 €

Charlotte à la fraise
Pêche pochée à la verveine, granité pétillant
Macaron chocolat, mousse caramel, sauce chocolat

MENU à 46 €

à la carte

Entrées

18 €

Foie gras de canard mi-cuit, pêche rôtie aux amandes grillées
Mille feuille de rouget aux anchois et basilic, pesto de roquette et pistaches
Brochette de gambas, carpaccio de tomates vertes, émulsion tomate

Plats

25 €

Bar rôti, pain à la patate douce et légumes d'été
Filet de bœuf - carottes fanes et oignons à la fleur de thym citron
Mignon de veau, cœur de salade snacké au poivre agrumes

Desserts

9 €

Financier fraise, ganache citronnelle
Moelleux chocolat noir, cœur framboise
Assiette gourmande

Nos FROMAGES

Fromages de saison affinés par Jean-Yves Bordier, et chèvres fermiers de Guilain Gorisse 9 €

Les saisons et les marchés guident le choix de nos produits. Aussi veuillez nous excuser des éventuels changements. Nos viandes de bœuf et veau proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Nos vins au verre

Vins Blancs

le verre 12 cl

Pouilly fumé « Château de Tracy » 7 €
Sauvignon « petit Bourgeois » H. Bourgeois 3.9 €

Vins Rouges

le verre 12 cl

Solissime Châteaumeillant H. Bourgeois 4 €
Côtes de Bourg « Château de la grave » 5.5 €

Vins moelleux

le verre 10 cl

Mauzac roux R. plageoles 7.5 €

Notre Sélection de bouteilles

la bouteille 0.75 cl

Vins Blancs

2006 Alsace Kritt Pinot Blanc « Les Charmes » Marc Kreydenweiss 26 €
2006 Chablis Domaine Pinson 38 €
2007 Bourgogne « Chevalier d'Eon » Emmanuel Damp 25 €
2006 Crozes Hermitage « Mule Blanche » Paul Jaboulet Aîné 37 €
2006 Côtes du Rhône « Parallèle 45 » Paul Jaboulet Aîné 20 €
2008 Côtes de Bourg blanc Château de la Grave 32 €
2009 Cheverny « les Huards » J et M Gendrier 26 €
2007 Touraine « Le Petiot » Vincent Ricard 20 €

Vins Rouges

2007 Chinon « Champ du Pin » C et P. Avril 24 €
2008 Cheverny « les Huards » J et M Gendrier 25 €
2005 Saint-Emilion « Cheval Noir » 38 €
2000 Médoc « Château Castera » 40 €
2006 Côtes de Bourg Château de la Grave 32 €
2006 Côtes du Rhône « Parallèle 45 » P. Jaboulet Aîné 20 €
2004 Fitou « Cuvée des Ardoises » 28 €
2005 Côtes de Bergerac « Clos des Verdots » Fourtout et fils 28 €