Nos entrées

Foie gras de canard maison, chutney de poires (+2.50€)

Tatin d'endives au chèvre

Œuf mollet pané et frit façon meurette

Velouté de poireaux aux crevettes poêlées, croutons à l'ail

Nos plats

Poisson du marché rôti, beurre blanc et rizotto d'épeautre

Filet de poulet au cidre et à l'andouille, tagliatelle fraiche

Burger Vendéen, frites maison (steak haché, jambon de Vendée, tome de Vendée)

Onglet de veau, pomme de terre rôtie et fondue de choux, sauce piquante

Nos desserts

Café ou Thé gourmand (+2.50€)

Sundae maison sauce chocolat

Tarte fine aux pommes, quenelle de crème fraîche

Brioche poêlée façon pain perdu caramel au beurre salé, glace à la vanille

Tous nos plats sont faits MAISON

Entrée + plat : 26€00

Plat + dessert : 24€50

Entrée + plat + dessert : 32€00

Assiette de fromages : 4€50



9€ (jusqu'à 10 ans)

Burger ou steak haché ou poisson

Frites ou pâtes

******

Glace ou fromage blanc

Un verre de jus d'orange ou coca ou sirop