NEW LODGE

RESTAURANT

MENU DU LAC

20 €

Formule « Sur le Pouce » : Entrée + Plat ou Plat + Dessert 17,90 €
Menu et formule uniquement le midi excepté dimanche et jours feriés

ENTRÉES

6 Huîtres de la Guittière

Soupe froide Thaï, crevettes poulet, coco et citronelle

Saumon LR mariné au fenouil et Martini, mousse de fromage blanc anisée

PLATS

Brochette d'onglet boeuf mariné, moutarde à la salicorne, légumes de saison

Suprême de volaille Challans au Muscadet et raisin, quinoa au citron confit

Sardine St Gilles de Croix de vie, beurre au piment d'Espelette, pommes grenailles et cébettes.

DESSERTS

Assiette de fromages affinés par la maison Beillevaire

Tiramisu thé Matcha et Soho

Fondue fruits de saison, coulis chocolat et Toblerone

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises, et service inclus. Une carte des allergènes est disponible sur demande.
Tout les plats de notre restaurant sont «Faits Maison»

MENU DES GOURMETS

35 €

ENTRÉES

Terrine de foie gras, tartare de figues et poires aux épices

Les coquillages du bord de mer à la façon de notre chef Mr Gendre

Ceviche de daurade, crémeux d'avocat et vinaigrette Piña Colada

PLATS

Pavé de bar de ligne, sauce Savagnin, gâteau d'algues et herbes marines

Trilogie de poissons de ligne de la Criée des Sables, risotto à l'encre de seiche

Carré d'agneau du Poitou au cidre et baie rose, sucrine braisée

DESSERTS

Parfait au Mojito

Délice de fraises meringuées à la crème d'Isigny

Pêche rôtie au miel de Sainte-Foy, et crème d'amandes

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises, et service inclus. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

Tout les plats de notre restaurant sont «Faits Maison»

– MENU DU MARCHÉ –

Soucieux de travailler de bons plats de saisons, notre chef Pierre Gendre et son équipe sont à la recherche constante des meilleurs produits de fournisseurs locaux.

Nous avons mis en place ce menu pour vous proposer une sélection entrée, plat et dessert qui variera selon les approvisionnements et la saison.

Notre équipe est à votre disposition pour vous présenter la suggestion du moment

–L'ÉTAL À POISSON–

Prix sur étal

Nous proposons sur notre étal une sélection de poissons de lignes, en provenance direct du port des Sables d'Olonne.

Nous vous cuisinerons ces poissons "à la Portuguaise" juste grillés sans matière grasse. Vous agrémenterez ensuite ces poissons avec une sélection de sauces, huiles d'olives et autres condiments.

Les garnitures sont à volonté.

Au choix: risotto, légumes du marché grillés ou pomme de terre grenailles.

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises, et service inclus. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

Tout les plats de notre restaurant sont «Faits Maison»

LA CARTE

ENTRÉES

Gravlax de saumon Label Rouge, miel de Sainte-Foy et aneth	15.00
6 Huîtres de la Guittière	10.90
9 Huîtres de la Guittière	12.90
12 Huîtres de la Guittière	14.50
Soupe froide Thaï, crevette, poulet, coco et citronelle	11.50
Terrine de foie gras, tartare de figues et poires aux épices	19.90
Les coquillages du bord de mer, à la façon du chef Mr Gendre	18.50
Ceviche de daurade, crémeux d'avocat et vinaigrette Piña Colada	16.50

LES POISSONS

Pavé de bar, sauce Savagnin, gâteau d'algues et herbes marines	18.00
Trilogie de poissons de la Criée des Sables, risotto à l'encre de seiche	19.50
Sardine de St Gilles de Croix de Vie, beurre au piment d'Espelette, pommes grenailles et cébettes	11.50

LES VIANDES

Brochette d'onglet de boeuf mariné, moutarde à la salicorne, légumes de saison	14.90
Suprême de volaille Challans au Muscadet et raisin, quinoa au citron confit	12.50
Carré d'agneau du Poitou au cidre et baies rose, sucrine braisée	19.90

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises, et service inclus. Une carte des allergènes est disponible sur demande.
Tout les plats de notre restaurant sont «Faits Maison»

LA CARTE

DESSERTS

Assiette de fromages affinés par la maison Beillevaire	13.50
Tiramisu thé Matcha et Soho	6.50
Fondue fruits de saison, coulis chocolat et Toblerone	8.50
Parfait au Mojito	7.90
Délice de fraises meringuées à la crème d'Isigny	9.00
Pêche rôtie au miel de Sainte-Foy, et crème d'amandes	7.50

MENU BAMBINS

12 €

Steack de boeuf, haché maison

ou Poisson du jour grillé

Garniture au choix: Pommes sautées,

purée ou légumes du marché

Mousse au chocolat ou glace surprise

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises, et service inclus. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

Tout les plats de notre restaurant sont «Faits Maison»

CARTE DES VINS

VINS BLANC

VAL DE LOIRE

		12cl	75cl
Fiefs Vendéens Brem sur Mer "Le Grand Large" *Joli Chenin et Chardonnay, croquant, affirmé avec une belle salinité.*	Éric Sage	3.50	19.00
*IGP de Vendée "Bout au Vent" *Magnifique Chenin, vieilles vignes de la Crulière sur les hauteus de Brem.*	Éric Sage		26.00
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie "Chasseloir" *Cépage melon de Bourgonne, excellente interprétation de l'appellation.*	Chéreau Carré		20.00
Menetou Salon "Vignes de Ratier" *Sauvignon blanc, précis, frais sur une finale de terroir Kimmeridgien.*	Domaine Pellé		31.00
Sancerre "La croix au Garde" *Sauvignon blanc, frais et gourmand sur un terroir calcaire.*	Domaine Pellé		31.00
Coteaux du Layon "Domaine des Forges" *Chenin vendangé par passerillage (raisin flétri), moelleux.*	Sébastien Branchereau	5.00	24.00

VALLÉE DU RHIN

Riesling "Baden" Allemagne *Pour changer des vins de Loire, le Riesling est merveilleux sur rles poissons.*	Domaine Schierferkopf		19.00

BOURGOGNE

Chablis "Domaine Testut" *Chardonnais parfait en équilibre entre la maturité et son terroir.*	Cyril Testut	6.00	34.00
Chablis 1er Cru "Les Lys" *Grand Chardonnay d'une parcelle sur les hauteurs de de Chablis.*	Albert Bichot		38.00
Puligny Montrachet *Chardonnais exceptionnel situé au coeur de la côte de Baune.*	Albert Bichot		76.00

LANGUEDOC

Limoux "La Butinière" *Chardonnay, gourmand, fruité avec une vinification en fût de chêne.*	Anne de Joyeuse		28.00
*IGP Languedoc "Lou Blanc" *Chardonnay, souple, ensoleillé, salin, bercé par les embruns marins sur les hauteurs de Sète.*	Mas du Novi		30.00

VALLÉE DU RHÔNE

*IGP Viognier de l'Ardèche Granges de Mirabel *Cépage Viognier, floral et fruité avec beaucoup de gourmandise en bouche.*	Michel Chapoutier		25.00
Côte du Rhône "Belleruche" *Cépage Grenache blanc et Roussanne, vin ample et légérèrement épicé.*	Michel Chapoutier		21.00
Condrieu "Invitare" *Grand vin de Viognier issu des meilleurs terroirs de Schistes et Granites.*	Michel Chapoutier		58.00

Tous nos vins sont en AOP sauf indication * et s'entendent toutes taxes comprises en Euro.
L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CHAMPAGNE

		12cl	75cl	150cl
Cuvée Brut Réserve	Taittinger	10.00	70.00	
Cuvée Prélude Grand Cru	Taittinger		90.00	150.00
Cuvée Blanc de Blanc	Ruinart		160.00	

VINS ROUGES

VAL DE LOIRE

		12cl	75cl
Fiefs Vendéens Brem sur Mer "Le Grand Large" *Pinot noir, Cabernet et Négrette, vin fin et délicat légérement poivré.*	Éric Sage	3.50	19.00
Saumur Champigny "Clos des Cordeliers" Tradition *Cabernet franc, mûr, fruité et gouleyant.*	Marie F. Ratron		21.00
Saumur Champigny "Clos des Cordeliers" Prestige *Cabernet franc issu d'un terroir complexe, vin oncteux et charpenté.*	Marie F. Ratron		36.00
Menetou Salon "Le Carroir" Domaine Pellé *Grand vin de Pinot noir sur un terroir à Silex.*	Domaine Pellé		36.00

BOURGOGNE

Hautes côtes de Nuits "Les Dames Huguettes" *Pinot noir très fin, d'une parcelle reconnue pour sa délicatesse.*	Albert Bichot	34.00
Nuits St Georges "Clos Frantin" *Sublime appelation des Côtes de Nuits avec caractère minéral.*	Albert Bichot	58.00
Vosnes Romanée "Domaine Frantin" *Grande appellation de caratère, vin structuré et friand.*	Albert Bichot	72.00

BORDELAIS

Saint Emilion Grand Cru "Château Dassault" *Cépage Merlot, vin souple avec un tannin de velours, se boit en Rafale !*	Famille Dassault	55.00
Pessac Léognan Seigneurie d'Olivier *Cabernet sauvignon, une très ancienne seigneurie datant du Moyen-Age*	Château Olivier	45.00
Pessac Léognan Château Olivier *Grand vin du Château aux particularités minérales graphites.*	Château Olivier	71.00
Margaux 3ème GC Classé Château Marquis d'Alesme *Du velours en bouteille, ce vin est une caresse pour les papilles.*	Château d'Alesme	65.00
Pauillac 5ème GC Classé Château Grand Puy Ducasse *Vin musclé, puissant avec un tannin présent et profond.*	Château G.P. Ducasse	78.00

Tous nos vins sont en AOP sauf indication * et s'entendent toutes taxes comprises en Euro.
L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LANGUEDOC / ROUSSILLON

		75cl	150cl
Côtes du Roussillon "Les Vignes de Bila Haut" *Cépages Syrah, Grenache et Carignan.*	Michel Chapoutier	21.00	
Limoux "La Butinière" *Élevé en fût de chêne, rencontre parfaite entre style Atlantique et Méditerranéen.*	Anne de Joyeuse	28.00	
Pic Saint Loup "Saint Hubert" *Appellation montante du Languedocien, c'est un vin noir, fruité et épicé.*	Cellier du Pic	21.00	
Grès de Montpellier « Prestigi » *Appellation en devenir, cette grande cuvée est à découvrir aussi en Magnum.*	Mas du Novi	36.00	66.00

VALLÉE DU RHÔNE

		12cl	75cl
Costières de Nîmes "La Ciboise" *Ce vin gourmand vous ouvre les portes de la Vallée du Rhône*	MIchel Chapoutier		21.00
Côtes du Rhône "Belleruche" *Cette cuvée de marque est renommée dans le Monde (5ème au rang mondial).*	MIchel Chapoutier		21.00
Côte Rôtie "Les Bécasses" *Syrah, grand vin, pourpre, aux arômes de framboise, violette et olives noires.*	MIchel Chapoutier		61.00
Saint Joseph "Grande Réserve" *Syrah, rubis, arômes de petits fruits noirs, d'épices et de poivre. Bel équilibre*	Domaine Guyot		46.00
Crozes Hermitage "Millepertuis" *Syrah, ce vin est précis, fruité et d'une grande buvabilité (facile à boire)*	Domaine Guyot		42.00
Cornas "Les Arènes" *Syrah, grand vin, couleur rouge intense, aux arômes de fruits mûrs confiturés.*	Michel Chapoutier		49.00
Châteauneuf du Pape "La Nerthe" *La bouche est caractérisée par cette finesse de tanins qui est la signature des vins de La Nerthe*	Château La Nerthe		55.00

VINS VROSÉS

VAL DE LOIRE

		12cl	75cl	150cl
Fiefs Vendéens Brem sur Mer "Le Grand Large" *Pinot noir et Gamay, ce rosé local est fruité, floral et typé océanique*	Éric Sage	3.50	19.00	

LANGUEDOC

*IGP d'Oc « French Défilé » *Mélange délicat de cépages languedociens, c'est le rosé de gourmandise*	Anne de Joyeuse		21.00	39.00

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône « Belleruche » *Vin rosé charnu et fruité légèrement épicé, parfait pour vos mets*	Michel Chapoutier		21.00	

PROVENCE

Côtes de Provence « Château d'Astros » *90% des vins de Provence sont rosés, c'est la Star dans cette couleur*	Bruno Maurel		29.00	

Tous nos vins sont en AOP sauf indication * et s'entendent toutes taxes comprises en Euro.
L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS AU VERRE

CHAMPAGNE

		12cl
Cuvée Brut Réserve	Taittinger	10.00

VINS BLANCS

VAL DE LOIRE

		12cl
Fiefs Vendéens Brem sur Mer "Le Grand Large" *Joli Chenin et Chardonnay, croquant, affirmé avec une belle salinité.*	Éric Sage	10.00
Coteaux du Layon "Domaine des Forges" *Chenin vendangé par passerillage (raisin flétri), moelleux*	Sébastien Branchereau	5.00

BOURGOGNE

Chablis "Domaine Testut" *Chardonnay parfait en équilibre entre la maturité et son terroir*	Cyril Testut	6.00

LANGUEDOC

*IGP d'Oc "Camas" Chardonnay	Anne de Joyeuse	3.50
*IGP d'Oc "Camas" Viognier	Anne de Joyeuse	3.50

VINS ROSÉS

VAL DE LOIRE

		12cl
Fiefs Vendéens Brem sur Mer "Le Grand Large" *Pinot noir et Gamay, ce rosé local est fruité, floral et typé océanique*	Éric Sage	3.50
Coteaux du Layon "Domaine des Forges" *Chenin vendangé par passerillage (raisin flétri), moelleux*	Anne de Joyeuse	3.50

LANGUEDOC

*IGP d'Oc « Camas » Cinsault	Anne de Joyeuse	3.50

VINS ROUGES

VAL DE LOIRE

		12cl
Fiefs Vendéens Brem sur Mer "Le Grand Large" *Pinot noir, Cabernet et Négrette, vin fin et délicat légèrement poivré.*	Éric Sage	3.50

LANGUEDOC

*IGP d'Oc "Camas" Pinot Noir	Anne de Joyeuse	3.50
*IGP d'Oc "Camas" Syrah	Anne de Joyeuse	3.50

Tous nos vins sont en AOP sauf indication * et s'entendent toutes taxes comprises en Euro.
L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.