





— MENU DU LAC —

20 €

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

ENTRÉES

Soupe de lotte de nos côtes, comté affiné, pain de campagne toasté

6 huîtres N°3 Médaille d'Or de Monsieur Petitgas

Gravlax de saumon Label Rouge, miel de Sainte-Foy et aneth

Os a moëlle, fleur de sel des marais Rivolia, salade de mâche nantaise

PLATS

Rata de seiche comme à la Chaume, pommes de terre Grenaille

Lieu noir de la Criée des Sables en croûte de pain d'épices, sauce vierge

Faux-filet de bœuf vendéen, cassolette dauphinoise, authentique béarnaise

Parmentier de canard confit du Sud-Ouest, sauce foie gras, mesclun

DESSERTS

Café (très) gourmand (+2€)

Crème brûlée au fruit de la passion

Fondant au chocolat 70% de cacao, coulis de caramel au beurre salé

Assiette de fromages affinés par la maison Beillevaire



— MENU DES GOURMETS —

35 €

ENTRÉES

Saint-Jacques d'Erquy pochées au bouillon citronnelle,

poivre de Sichuan et Granny Smith

12 huîtres N°3 Médaille d'Or de Monsieur Petitgas

Médailillon de foie gras IGP Sud-Ouest à la truffe française

Planche périgourdine, cou farci, foie gras, effiloché de canard sur tartine
aux oignons confits, tartare de poires aux épices

PLATS

Sole à la plancha, beurre noisette aux amandes, endives braisées

Pavé de bar de ligne rôti, purée de patate douce gingembre

Magret de canard rôti au miel, poêlée de cranberries au thym

Entrecôte de bœuf vendéen, légumes du marché, sauce au raifort

DESSERTS

Café (très) gourmand

Plus que parfait au citron et palet breton

Tarte fine aux pommes flambées au Calvados, crème d'Isigny glacée

Assiette de fromages affinés par la maison Beillevaire

— LA CARTE —

ENTRÉES

Soupe de lotte de côtes, comté affiné, pain de campagne toasté	9.90
6 huîtres N°3 Médaille d'Or de Monsieur Petitgas	10.90
9 huîtres N°3 Médaille d'Or de Monsieur Petitgas	12.90
12 huîtres N°3 Médaille d'Or de Monsieur Petitgas	14.90
Gravlax de saumon Label Rouge, miel de Sainte-Foy et aneth	14.50
Médailon de foie gras IGP Sud-Ouest à la truffe française	19.90
Os a moëlle, fleur de sel des marais Rivolia, salade de mâche nantaise	10.00
Planche périgourdine	16.50
Saint-Jacques d'Erquy pochées au bouillon citronnelle, poivre de	18.50
Sichuan et Granny Smith	

LES POISSONS

Sole à la plancha, beurre noisette aux amandes, endives braisées	18.00
Pavé de bar de ligne rôti, purée de patate douce gingembre	17.90
Rata de seiche comme à la Chaume, pommes de terre Grenaille	13.50
Lieu noir de la Criée des Sables en croûte de pain d'épices, sauce vierge	12.50

LES VIANDES

Magret de canard rôti au miel, poêlée de cranberries au thym	16.50
Entrecôte de bœuf vendéen, légumes du marché, sauce au raifort	19.90
Faux-filet de bœuf vendéen, cassolette dauphinoise, authentique béarnaise	14.90
Parmentier de canard confit du Sud-Ouest, sauce foie gras, mesclun	14.50

— LA CARTE —

DESSERTS

Café (très) gourmand	8.50
Crème brûlée au fruit de la passion	6.50
Fondant au chocolat 70% de cacao, coulis de caramel au beurre salé	8.50
Plus que parfait au citron et palet breton	7.90
Tarte fine aux pommes flambées au Calvados, crème d'Isigny glacée	9
Assiette de fromages affinés par la maison Beillevaire	13.50

— 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

		75cl
Fiefs Vendéens Brem sur Mer « Le Grand Large »	Éric Sage	16.
*IGP Vendée «La Bien Nommée »	Éric Sage	16.
*IGP de Vendée « L'Effet-Mer »	Éric Sage	18.
*IGP de Vendée « Bout au Vent »	Éric Sage	26.
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Chasseloir »	Chéreau Carré	18.
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Le Clos »	Chéreau Carré	36.
Savennières « Roche aux Moines »	Sébastien Branchereau	39.
Menetou Salon « Vignes de Ratier »	Domaine Pellé	31.
Sancerre « La croix au Garde »	Domaine Pellé	31.
Coteaux du Layon « Domaine des Forges »	Sébastien Branchereau	21.
Quart de Chaume Grand Cru « Domaine des Forges »	Sébastien Branchereau	55.

VALLÉE DU RHIN

Riesling "Baden" Allemagne	Domaine Schierferkopf	17.
----------------------------	-----------------------	-----

BOURGOGNE

Chablis "Domaine Testut"	Cyril Testut	34.
Puligny Montrachet	Albert Bichot	72.
Meursault 1er Cru Charmes	Albert Bichot	76.
Pouilly Fuissé	Domaine Ternel	39.

LANGUEDOC

Limoux "La Butinière"	Anne de Joyeuse	28.
-----------------------	-----------------	-----

VALLÉE DU RHÔNE

*IGP Viognier de l'Ardèche Granges de Mirabel	Michel Chapoutier	25.
Condrieu "Invitare"	Michel Chapoutier	58.
Saint Peray "Les Tanneurs"	Michel Chapoutier	31.

CHAMPAGNE

		75cl	150cl
Cuvée Réserve Brut	Bouché P&F	60.	
Cuvée Brut Réserve	Taittinger	75.	150.
Cuvée Prélude Grand Cru	Taittinger	90.	

VINS ROUGES

VAL DE LOIRE

		75cl
Fiefs Vendéens Brem sur Mer « Le Grand Large	Éric Sage	16.
*IGP Vendée « Fief Amont » 100% Negrette	Éric Sage	24.
Saumur Champigny « Clos des Cordeliers » Tradition *	Marie F. Ratron	18.
Saumur Champigny « Clos des Cordeliers » Prestige	Marie F. Ratron	36.
Menetou Salon « Le Carroir » Domaine Pellé	Domaine Pellé	34.

BOURGOGNE

Coteaux Bourguignon	Domaine Ternel	16.
Hautes côtes de Nuits « Les Dames Huguettes »	Albert Bichot	34.
Nuits St Georges « Clos Frantin »	Albert Bichot	58.
Vosnes Romanée « Domaine Frantin »	Albert Bichot	72.

BORDELAIS

Pessac Léognan Seigneurie d'Olivier	Château Olivier	45.
Saint Emilion Grand Cru « Château Dassault »	Château Dassault	55.
Margaux 3ème GC Classé Château Marquis d'Alesme	Château d'Alesme	65.
Pauillac 5ème GC Classé Château Grand Puy Ducasse	Château G.P. Ducasse	78.

LANGUEDOC / ROUSSILLON

*IGP d'Oc " Marius Cépage" Grenache	Michel Chapoutier	16.
Limoux « La Butinière »	Anne de Joyeuse	28.
Côtes du Roussillon « Les Vignes de Bila Haut »	Michel Chapoutier	18.

VALLÉE DU RHÔNE

75cl

Costières de Nîmes "La Ciboise"	Michel Chapoutier	17.
Côtes du Rhône « Belleruche »	Michel Chapoutier	19.
Côte Rôtie « Les Bécasses »	Michel Chapoutier	61.
Saint Joseph « Grande Réserve »	Domaine Guyot	46.
Hermitage « Monier de la Sizeranne »	Michel Chapoutier	74.
Crozes Hermitage « Millepertuis »	Domaine Guyot	42.
Cornas « Les Arènes »	Michel Chapoutier	49.
Châteauneuf du Pape « La Nerthe »	Château La Nerthe	55.

VINS ROSÉS

LANGUEDOC

75cl

*IGP d'Oc " French Défilé "	Anne de Joyeuse	19.
-----------------------------	-----------------	-----

PROVENCE

Côte de Provence " Château d'Astros "	Bruno Maurel	21.
---------------------------------------	--------------	-----