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 Mr Petitgas à la Guitière

Soupe froide Thaï, crevette 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 Bellevaire

Tiramisu Thé Matcha et Soho

Fondue fruits de saison, coulis chocolat et Tomblerone

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 foie gras, tartare de figues et poires aux épices

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

Ceviche daurade, crémeux d'avocat et vinaigrette pina colada

PLATS

Pavé de bar de ligne, sauce Savagnin, gateau 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

Pèche rôtie au miel de Saint Foy, et crème d'amandess

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 –

25 €

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 Mr Petitgas à la Guitière	10.90
9 Huîtres de Mr Petitgas à la Guitière	12.90
12 Huîtres de Mr Petitgas à la Guitière	14.50
Soupe froide Thaï, crevette poulet coco et citronelle	11.50
Terrine 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 daurade, crémeux d'avocat et vinaigrette pina colada	16.50

LES POISSONS

Pavé de bar, sauce Savagnin, gateau d'algues et herbes marines	18.00
Trilogie poissons de la criée des sables, risotto à l'encre de seiche	19.50
Sardine St Gilles de Croix de vie, beurre au piment d'espelette, pommes grenailles et cébettes	11.50

LES VIANDES

Brochette d'onglet 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 baie 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 Bellevaire	13.50
Tiramisu Thé Matcha et Soho	6.50
Fondue fruits de saison, coulis chocolat et Tomblerone	8.50
Parfait au Mojito	7.90
Délice de fraises meringuées à la crème d'Isigny	9.00
Pèche rôtie au miel de Saint Foy, et crème d'amandess	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"	Éric Sage	3.50	19.00
Joli Chenin et Chardonnay, croquant, affirmé avec une belle salinité.			
*IGP de Vendée "Bout au Vent"	Éric Sage		26.00
Magnifique Chenin, vieilles vignes de la Crulière sur les hauteus de Brem.			
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie "Chasseloir"	Chéreau Carré		20.00
Cépage melon de Bourgonne, excellente interprétation de l'appellation.			
Menetou Salon "Vignes de Ratier"	Domaine Pellé		31.00
Sauvignon blanc, précis, frais sur une finale de terroir Kimmeridgien.			
Sancerre "La croix au Garde"	Domaine Pellé		31.00
Sauvignon blanc, frais et gourmand sur un terroir calcaire.			
Coteaux du Layon "Domaine des Forges"	Sébastien Branchereau	5.00	24.00
Chenin vendangé par passerillage (raisin flétri), moelleux.			

VALLÉE DU RHIN

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

BOURGOGNE

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

LANGUEDOC

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

VALLÉE DU RHÔNE

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

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

VALLÉE DU RHÔNE

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

VINS ROSÉS

VAL DE LOIRE

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

LANGUEDOC

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

VALLÉE DU RHÔNE

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

PROVENCE

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

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"	Éric Sage	10.00
Joli Chenin et Chardonnay, croquant, affirmé avec une belle salinité.		
Coteaux du Layon "Domaine des Forges"	Sébastien Branchereau	5.00
Chenin vendangé par passerillage (raisin flétri), moelleux		

BOURGOGNE

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

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"	Éric Sage	3.50
Pinot noir et Gamay, ce rosé local est fruité, floral et typé océanique		
Coteaux du Layon "Domaine des Forges"	Anne de Joyeuse	3.50
Chenin vendangé par passerillage (raisin flétri), moelleux		

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"	Éric Sage	3.50
Pinot noir, Cabernet et Négrette, vin fin et délicat légèrement poivré.		

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.