

— MENU DU LAC —

20 €

Formule « Sur le Pouce » : Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18€
Uniquement le midi du Lundi au Vendredi

ENTRÉES

6 Huîtres de la Guittière

Soupe froide de chipirons et tomates, crème légère au thé matcha

Wrap de saumon Label Rouge fumé maison, fromage blanc assaisonné

PLATS

Pavé de Rumsteak au bleu de la ferme, légumes croquants

Carré de porc fermier, écrasé de pommes de terre, sauce moutarde au moût de raisin

Sardine de la pêche locale, beurre d'herbes du jardin, pommes de terre

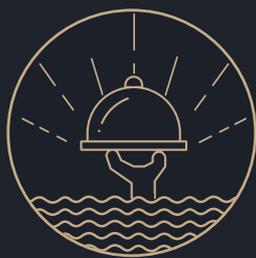
grenaille à la fleur de sel de l'île d'Olonne et cébettes

DESSERTS

Assiette de fromages de la ferme d'à côté

Fondue de fruits de saison, coulis chocolat maison

Macaron cookie et crème glacée



— MENU DES GOURMETS —

35 €

ENTRÉES

Marbré de foie gras, compotée d'oignons rouge et pain toasté

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

Assiette de fruits de mer

PLATS

Pavé de maigre à la plancha, gâteau d'algues et sauce aux agrumes

Carbonara de homard breton à l'huile de truffes

Carré d'agneau français rôti au miel et thym citronné, tian de courgettes

DESSERTS

Parfait à la fraise de Vendée

Délice d'abricots

Assiette de fromages de la ferme d'à coté

Ananas rôti à l'anis étoilé, croquant de nougatine

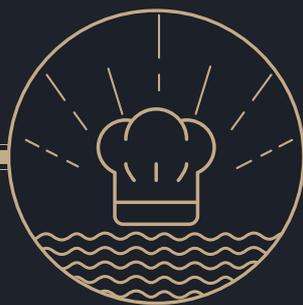
– MENU DU MARCHÉ –

25 €

Soucieux de travailler de bons plats de saison, 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



– LE SPÉCIAL DU CHEF –

Burger de Homard Breton !	20.00
Burger de Homard Breton & dessert !!	26.00
Côte de boeuf Charolais à partager à deux (garnitures au choix)	50.00
Veggie bowl	14.00
Homard en belle vue	37.00
Plateau de fruits de mer (prix par personne)	36.00
6 huîtres, 6 langoustines, bulots, crevettes, palourdes, amandes, coques, 1/2 crabe Supplément 1/2 homard + 6€	

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

Wrap de saumon Label Rouge fumé maison, fromage blanc assaisonné	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 de chipirons et tomates, crème légère au thé matcha	13.50
Marbré de foie gras, compotée d'oignons rouge et pain toasté	19.90
Les coquillages du bord de mer, à la façon du chef Mr Gendre	18.50
Assiette de fruits de mer	14.00

LES POISSONS

Pavé de maigre à la plancha, gâteau d'algues et sauce aux agrumes	18.00
Carbonara de homard breton à l'huile de truffes	22.00
Sardine de la pêche locale, beurre d'herbes du jardin, pommes de terre grenaille à la fleur de sel de l'île d'Olonne et cébettes	11.50

LES VIANDES

Pavé de Rumsteack au bleu de la ferme, légumes croquants	14.90
Carré d'agneau français rôti au miel et thym citronné, tian de courgettes	19.90
Carré de porc fermier, écrasé de pommes de terre, sauce moutarde au moût de raisin	12.50

— LA CARTE —

DESSERTS

Assiette de fromages de la ferme d'à coté	13.50
Délice d'abricots	6.50
Fondue de fruits de saison, coulis chocolat maison	8.50
Parfait à la fraise de Vendée	7.90
Ananas rôti à l'anis étoilé, croquant de nougatine	9.00
Macaron cookie et crème glacée	6.50

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

VALLÉE DU RHIN

Riesling "Baden" Allemagne <i>Pour changer des vins de Loire, le Riesling est merveilleux avec les poissons.</i>	Domaine Schierferkopf		19.00
---	-----------------------	--	-------

BOURGOGNE

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

LANGUEDOC

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

VALLÉE DU RHÔNE

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

CHAMPAGNE

		12cl	75cl	150cl
Cuvée Brut Réserve	Taittinger	8.00	60.00	110.00
Cuvée Prélude Grand Cru	Taittinger		90.00	
Cuvée Blanc de Blanc	Ruinart		110.00	

VINS ROUGES

VAL DE LOIRE

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

BOURGOGNE

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

BORDELAIS

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

LANGUEDOC / ROUSSILLON

		75cl	150cl
Côtes du Roussillon "Les Vignes de Bila Haut" <i>Cépages Syrah, Grenache et Carignan.</i>	Michel Chapoutier	21.00	
Limoux "La Butinière" <i>Élevé en fût de chêne, rencontre parfaite entre style Atlantique et Méditerranéen.</i>	Anne de Joyeuse	28.00	
Pic Saint Loup "Saint Hubert" <i>Appellation montante du Languedocien, c'est un vin noir, fruité et épicé.</i>	Cellier du Pic	22.00	
Grès de Montpellier « Prestigi » <i>Appellation en devenir, cette grande cuvée est à découvrir aussi en Magnum.</i>	Mas du Novi	36.00	66.00

VALLÉE DU RHÔNE

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

VINS ROSÉS

VAL DE LOIRE

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

LANGUEDOC

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

VALLÉE DU RHÔNE

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

PROVENCE

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

VINS AU VERRE

CHAMPAGNE

		12cl
Cuvée Brut Réserve	Taittinger	8.00

VINS BLANCS

VAL DE LOIRE

		12cl
Fiefs Vendéens Brem sur Mer "Le Grand Large" <i>Joli Chenin et Chardonnay, croquant, affirmé avec une belle salinité.</i>	Éric Sage	3.50
Coteaux du Layon "Domaine des Forges" <i>Chenin vendangé par passerillage (raisin flétri), moelleux</i>	Sébastien Branchereau	5.00

BOURGOGNE

Chablis "Domaine Testut" <i>Chardonnay parfait en équilibre entre la maturité et son terroir</i>	Cyril Testut	6.00
---	--------------	------

LANGUEDOC

*IGP d'Oc Jamelle Chardonnay	Anne de Joyeuse	3.50
*IGP d'Oc Jamelle Viognier	Anne de Joyeuse	3.50

VINS ROSÉS

VAL DE LOIRE

		12cl
Fiefs Vendéens Brem sur Mer "Le Grand Large" <i>Pinot noir et Gamay, ce rosé local est fruité, floral et typé océanique</i>	Éric Sage	3.50
*IGP d'OC Jamelle Cinsault	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" <i>Pinot noir, Cabernet et Négrette, vin fin et délicat légèrement poivré.</i>	Éric Sage	3.50

LANGUEDOC

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