



# Menu 20€ ou 26,50€

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT : 20€  
(uniquement le midi, hors jour férié et week-end)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 26,50€



**6 Huîtres de la Guittière**

OU

**Assiette asiatique**

*Nems, rouleaux de printemps, assortiment de sauces*

OU

**Magret de canard farci au foie gras accompagné de sa salade  
de mangues et carottes**

OU

**Cannelloni de saumon maison, chèvre frais d'Aizenay**

**Pièce du boucher au poivre et légumes du moment**

OU

**Sardines à la plancha, beurre au sel de Noirmoutier et  
pommes grenaille**

OU

**Marmite de Rata de seiches**

OU

**Suprême de volaille à la crème et romarin, écrasé de pommes  
de terre, moutarde à l'ancienne**

**Fondue de fruits au chocolat**

OU

**Nage de fruits à la Cardamome**

OU

**Assiette de fromage**

OU

**Coupe de glace ou sorbet**

*Produits frais et de saison.*

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

# Menu 37,50€

MIDI ET SOIR - SELON ARRIVAGE



9 Huîtres de la Guittière

OU

Terrine de foie gras de canard au pain d'épices  
et confiture de cerises noires

OU

Burrata, lamelles de truffe, huile d'olive et fleur de sel

OU

Assiette de Gambas flambées au cognac et salade d'herbes

Chaud froid de lotte au curry vert et coco,  
Wok de légumes

OU

Pavé de maigre, risotto crémeux sauce au Porto

OU

Magret de canard aux fruits rouges et légumes du moment

OU

Epaule d'agneau confite dans son jus au miel et fruits secs

Café ou thé Gourmand

OU

Tarte fine aux pommes flambées au calvados  
et sa boule de glace vanille

OU

Poire pochée au Gingembre enrobée de coco sauce chocolat

OU

Ananas rôti flambé au rhum des Antilles,  
glace rhum raisin et palet breton

*Produits frais et de saison.*

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



## PLANCHES À PARTAGER

*Pour 2 personnes.*

- Planche mixte : Fromage / Charcuterie
- Planche charcuterie
- Planche Végétarienne

16,50€

## MENU ENFANT

- 1 boisson au choix  
+ Steak haché + frites
- Poisson + légumes et frites  
+ 1 glace au choix

10,50€

## SAUCISSONS

- Nature
- Noisettes
- Beaufort

8,00€

# Les Entrées



Terrine de Foie Gras Maison au pain d'épices et confiture de cerises noires	18,00€
Cannelloni de saumon maison. Chèvre frais d'Aizenay	13,50€
Assiette de Gambas flambées au cognac <i>Crème, chorizo, poivrons et salade d'herbes</i>	14,80€
Burrata lamelles de truffes, huile d'olives et fleur de sel	15,50€
Salade de magret de canard farci au foie gras <i>Salade de mangues et carottes</i>	17,50€
Assiette asiatique <i>Nems, rouleaux de printemps, assortiment de sauces</i>	12,50€
6 huîtres de la Guittiere	11,80€
9 huîtres de la Guittiere	15,80€
12 huîtres de la Guittiere	19,80€

*Produits frais et de saison.*

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

# Les Salades



<b>Salade périgourdine</b> <i>Foie gras, magret fumé, lardons, gésiers, pommes de terre grenaille, croûtons, œuf poché, tomates, salade</i>	20,30€
<b>Salade de chèvre chaud</b> <i>Bruschetta de chèvre chaud d'Aizenay au miel de Saint-Foy sur lit de salade, tomates confites, pignons de pin, lardons et basilic frais</i>	16,50€
<b>Salade César</b> <i>Salade, filets de poulet, anchois, œufs, croûtons, parmesan, sauce César</i>	13,90€

# Les Viandes



Toutes nos viandes sont servies avec des légumes de saison et sauce au choix.  
Sauces : Poivre, Roquefort.

<b>Côte de bœuf VBF</b> <i>Pour 2 personnes - environ 1 Kg</i>	59,50€
<b>Tartare de bœuf au couteau préparé ou non préparé</b>	19,00€
<b>Epaule d'agneau confite dans son jus, sauce au miel et fruits secs</b>	19,00€
<b>Magret de canard aux fruits rouges</b> <i>Légumes du moment</i>	17,50€
<b>Suprême de volaille à la crème et romarin</b> <i>Ecrasé de pommes de terre, moutarde à l'ancienne</i>	13,50€
<b>Pièce du boucher garnie sauce au choix</b>	16,50€

Produits frais et de saison.

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

# Les Produits de la mer



*L'arrivage de nos poissons dépend de la marée du jour. Merci de consulter notre ardoise.  
Tous nos poissons sont servis avec légumes de saison et sauces au choix.*

<b>Assiette de Gambas Flambées au cognac</b> <i>Crème, chorizo, poivrons</i>	25,00€
<b>Les moules frites</b> <i>Au choix : Marinière, à la crème, au Roquefort ou au curry</i>	13,70€
<b>Sardines à la plancha, beurre au sel de Noirmoutier et pommes grenaille</b>	13,50€
<b>Marmite de Rata de seiches</b>	16,50€
<b>Chaud froid de lotte au curry vert et coco</b> <i>Wok de légumes</i>	23,50€
<b>Pavé de maigre, risotto crémeux sauce au Porto</b>	22,00€

# Les Desserts



*Glaces, sorbets, coupes glacées : merci de consulter notre carte des glaces.*

<b>Assiette de fromages</b>	8,00€
<b>Café ou thé gourmand</b>	8,00€
<b>Tarte fine aux pommes flambée au calvados et sa boule de glace vanille</b>	8,00€
<b>Fondue de fruits au chocolat</b>	8,00€
<b>Nage de fruits à la Cardamome</b>	8,00€
<b>Poire pochée au Gingembre enrobée de coco sauce chocolat</b>	8,00€
<b>Ananas rôti flambé au rhum des Antilles, Glace rhum raisin et palet breton</b>	8,00€
<b>Dessert du jour (voir l'ardoise)</b>	8,00€

*Produits frais et de saison.*

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