



Menu « Je Choisis »

25.90€
Entrée + plat
ou
Plat + dessert

Menu « Trilogie »

32.90€
Entrée
+Plat
+Dessert

Menu « Tout INCLUS »

39€
Kir Pétillant ou Sans alcool
Entrée+Plat+dessert
37.5cl Vin + café/Thé

Menu « Bambino »

10.80€
Jus de fruits/soda
Steack haché ou poisson
Dessert

Nos équipes de Cuisine travaillent en lien étroit avec les producteurs locaux et fournisseurs de proximité pour vous proposer une Cuisine Bistrot de Saison avec la Passion du Métier

Nos Entrées du Moment 7.90€

- ❖ Ravioles d'escargots de Bourgogne, crème de cèpes
- ❖ Assiette de 4 Huîtres n°3 de Beauvoir Sur Mer
- ❖ La Terrine du « Beurre zinc » Cuite dans nos fours
- ❖ Œufs Parfaits, Crème de Comté à la Truffe, Croutons Briochés (+1.50€)
- ❖ La Salade de Saumon Gravlax Mariné au Timut, Crème Fouettée aux Algues
- ❖ Foie Gras Mi Cuit au Coteau du Layon, Pain Aux Fruits Secs (+10€)

	Les 6 Huîtres.....10.90€
	Les 9 Huîtres.....15.90€
	Les 12 Huîtres.....21.00€

Nos Plats du Moment 18.90€

- ❖ Filet de Poisson du Moment servie comme une Bouillabaisse
- ❖ Saint Jacques Snackées, Crème de Champagne à la Moutarde à l'Ancienne, Risotto Crémeux (+7€)
- ❖ La Grande Salade de Saumon Gravlax Mariné au Timut, Crème Fouettée aux Algues
- ❖ Croustillant de Canard Confit au Porto, Butternuts, Patates Douces et Marrons
- ❖ Le Burger « Bretzel » : Bun's Bretzel, Haché de Bœuf Black Angus, Compotée d'oignons à la bière, Munster, lard
- ❖ Le Steack Tartare de Bœuf à la française, pommes frites
- ❖ Le Pavé de Bœuf « Charolais de Vendée », légumes de Saison, pommes frites
- ❖ Bavette d'Aloyau grillée.... À La Plancha.... Légumes de Saison, pommes frites

Nos Desserts du Moment 7.90€

- ❖ Profiteroles Gourmandes, Chocolat, Caramel, Tonka
- ❖ Vacherin Minute Pommes Paires, Sorbet Pomme Verte, Éclat de Meringues
- ❖ Verrine Baba au Rhum, crème Tropézienne à la fleur d'oranger
- ❖ Café ou Thé Gourmand accompagné de nos mignardises
- ❖ La Planche de Fromages changeante au gré des saisons
- ❖ La Coupe « **Patissière** » : Glaces Tarte Tatin - Crème Brulée -Tarte Citron Meringué, Coulis Caramel, Chantilly
- ❖ La Coupe « **Colonel** » : Sorbet Citron Vert, Vodka
- ❖ La Coupe « **Normande** » : Sorbet Pomme Cidrée, Sorbet Pomme Verte, Pommeau de Normandie

LA PLANCHE de « Fromages et Cochonnilles » : Terrine du Beurre Zinc, Saucisson, Chorizo, .. Fromages ..

LE P'TIT CREUX : 12€

LA Grande FAIM : 24€

Nos **Cocktails**



Apérol Spritz	7.90€
Caïpirina	6.90€
Ti'Punch	6.00€
Gin Tonic	9.00€
Tequila Sunrise	9.00€
Americano	6.60€



Notre Declinaison De **Mojitos**

8.50€

Le MOJITO
Le MOJITO FRAMBOISE
LE MOJITO YUZU
LE MOJITO FRAISE
LE MOJITO MANGUE
LE VIRGIN MOJITO

Du Lundi au Vendredi
À l'Ardoise

FORMULE MIDI

Entrée+Plat ou
Plat+Dessert

17.90€

Entrée+Plat+Dessert
23.80€

BRASSERIE NOS VIANDES D'EXCEPTION
Cuisine Bistrot

NOIX D'ENTRECÔTE GRILLÉE « Brésil » 22.90 €

200gr environ selon découpe.....tendre et savoureuse.....

« Extra » : CÔTE DE BŒUF GRILLÉE « CHAROLAISE » ... France 69€



Entre 1.1kg et 1.2 kg pour 2 Personnes

*Ces belles Viandes sont Servies avec « Salade verte » « Pommes de terre grenailles » et « légumes de saison »

Sauce au choix : Sauce au Bleu, Sauce échalotes, Sauce Beurrezinc

NOS VINS COUP DE CŒUR DU MOMENT



**IGP PAYS D'OC « LES VIEUX MAZETS »
MAS COMBARELA
2019**

Vin très aromatique sur la mûre confite. Les carignans de 70 ans à leur apogée produisent un vin d'une élégante pureté.



**IGP LANGUEDOC MAS COMBARELA
« DES SI ET DES MI »
2021**

Bouche citronnée à la consistance maîtrisée se terminant sur des notes salines et de gingembre poivrée

Le verre : 6.00€

Le got de 50cl : 23.00€

La bouteille : 34.50€