

MENU CLEMENCEAU

ENTREE, PLAT et DESSERT

- 34.00 €uros -

-Accord Mets et Vins CLASSIQUE : 2 Verres -

14.00 €uros-

Nos Entrées

Crevettes en tempura,
Légumes croquants, sauce aigre douce
et guacamole

Ou

Chèvre frais, Pain Ciabatta,
Tomates confites et pesto de basilic

Nos Plats

Retour de la Criée, sauce vierge et
Minestrone de légumes de saison

Ou

Filet de canette « Ernest Soulard »
grillé, sauce fruits rouges
Mille-feuilles de pomme de terre

Nos Desserts

Tartelette crème brûlée au miel
Des « Abeilles du Lay »,
Glace miel maison et sa mousse de lait

Ou

Abricots rôtis, biscuit financier,
chantilly mascarpone au basilic

MENU GEORGES

ENTREE, PLAT et DESSERT

- 48 €uros -

-Accord Mets et Vins PRESTIGE : 2 Verres -

28.00 €uros-

Nos Entrées

Veau cuit à basse température,
Crème de thon et câpres séchées

Ou

Poulpe en persillade,
Fenouils confits et coulis Piquillos

Nos Plats

Thon rouge mi-cuit, riz thaï
et jus de légumes réduits

Ou

Boeuf « Angus » de Vendée, grillé
sauce rivesaltes et pomme de terre
grenaille

Nos Desserts

Fraises marinées à la verveine du
jardin, ganache
chocolat/framboise « Valhrona » et
glace yaourt maison

Ou

Moelleux au chocolat et noix de
pécan, glace menthe/chocolat du
jardin

- NOTRE CARTE -

Servi uniquement le soir et le week-end

Nos Entrées

- Crevettes en tempura, 10
Légumes croquants, sauce aigre douce et guacamole
- Chèvre frais, Pain Ciabatta, 10
Tomates confites maison et pesto de basilic
- Veau ^{VBF} cuit à basse température, 13
Crème de thon et câpres séchées
- Poulpe grillé en persillade, 14
Fenouils confits et coulis de Piquillos

Nos Plats

- Retour de la Criée, 20
Sauce vierge et minestrone de légumes de saison
- Filet de canette « Ernest Soulard » grillé, 20
Sauce fruits rouges, mille-feuilles de pomme de terre
- Thon rouge mi-cuit, 26
Riz thaï et jus de légumes réduits
- Boeuf « Angus » de Vendée, grillé 25
Sauce rivesaltes et pomme de terre grenaille
- Assiette végétarienne du moment 19

Tous nos plats sont servis avec des légumes frais de saison / Toutes nos viandes sont d'origines Françaises et /ou Local

Notre Fromage

- Assortiment de 3 fromages Affinés, mesclun et Beurre maison 7

Nos Desserts *Merci de choisir votre dessert en début de repas !*

- Tartelette crème brûlée au miel des « Abeilles du Lay » 10
Glace miel maison et sa mousse de lait
- Abricots rôtis, biscuit financier, 10
Chantilly mascarpone au basilic
- Fraises marinées à la verveine du jardin, 12
Ganache chocolat/framboise « Valhrona » et glace yaourt maison
- Moelleux au chocolat et noix de pécan, 12
Glace menthe/chocolat du jardin
- Café ou Thé Gourmand 9
- Irish coffee Gourmand 15

Tous nos prix sont affichés en Euros, Service compris

MENUS ENFANTS (-12 ans)

-Les Petites Faims-

10.00 Euros

Haché de Bœuf maison

Ou

Poisson du marché

Garnitures : Frites maison ou légumes du moment

Coupe glacé 1 boule
(Vanille, Fraise, Chocolat)

Ou

Brownie maison

Sirop à l'eau ou Diabolo

-Les Gourmands-

16.00 Euros

Menu Clemenceau en ½ portion

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.00
Double Expresso	3.00
Noisette	2.20
Décaféiné	2.10
Grand Crème	3.20
Thé ou Infusion « Dammann »	3.50

Irish Coffee	7.80
Rhum Coffee	7.80

Les Spiritueux by D-Vine - 5 cl

Rhum - El Pasador XO - Guatemala	12.00
Cognac - La Guilde du Cognac	14.00
Whisky - Mr Fernand - Bordeaux	12.00
Whisky - Gwalarn - Bretagne - Leger Tourbé	14.00
La Bonne Poire - Liqueur	14.00

Les Digestifs

Rhum « Sélection de la cave »	4cl	8.00
Cognac « Ile de Ré »	4cl	7.00
Calvados, Armagnac	4cl	7.00
Fine Donjon	4cl	6.00

-Distillerie Vrignaud - Luçon- 4 cl

Mentilla	5.50
Kamok	5.50
Rhum Kafé	5.50
Richelieu (liqueur de Poire William)	5.50
Délices de Caramel	5.50

Tous nos prix sont affichés en Euros, Service compris