

MENU CLEMENCEAU

Servi uniquement le soir et le week-end

ENTREE, PLAT et DESSERT - 36.00 €uros -

ENTREE, PLAT, FROMAGE et DESSERT - 40.00 €uros -

ENTREE et PLAT ou PLAT et DESSERT - 29.00 €uros -

-Accord Mets et Vins : 2 Verres - 14.00 €uros - 3 Verres - 20.00 €uros-

Les Entrées

10 €uros (hors Menu)

Cœuf Parfait/ Espuma de Maïs/ Focaccia/ Popcorn au Paprika fumé

Ou

Melon et Jambon de Vendée/ Pastèque grillée/ Gel Trouspinettes/ Sorbet Melon

Ou

Langoustine en Ravioles/ Caviar de courgettes/ Ecume de crustacé/ Chips de riz

Les Plats

20 €uros (hors Menu)

Retour de la Criée / Tian à la provençale/ Coulis Piquillos/ Condiment Olive noire

Ou

Filet de Canette de Vendée/ Jus de Griotte/ Ecrasé de pomme de terre à l'ail

Ou

Filet de Bœuf grillé/ Jus iodé/ Sucrine grillée/ Carottes fondantes/ Crumble d'herbes

Suppl. : 5 €uros

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

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

10 €uros (hors Menu)

Pavlova Exotique/ Mangue/ Chantilly mascarpone vanille/ Sorbet Ananas maison

Ou

Millefeuille Vanille/ Fruits Rouges/ Glace Sésame noir

Ou

Crumble Cacao/ Crèmeux Bailey's/ Praliné Café/ Glace café maison

Ou

Sélection de 3 fromages, Mesclun et beurre maison

Ou

Café ou Thé Gourmand

Suppl. : 2 €uros

Ou

Irish coffee Gourmand

Suppl. : 6 €uros

MENUS ENFANTS (-12 ans)

-Les Petites Faims- 12.00 €uros

Haché de Bœuf^{Fr} Ou Poisson du marché

Garnitures : Grenailles ou légumes du moment

Coupe glacé 1 boule (Vanille, Fraise, Chocolat) Ou Brownie maison

Sirop à l'eau ou Diabolo

-Les Gourmands- 18.00 €uros

Formule du Menu Clemenceau en ½ part

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.40
Double Expresso	3.00
Noisette	2.20
Décaféiné	2.10
Grand Crème	3.20
Thé ou Infusion « Dammann »	3.50

Irish Coffee	8.00
Rhum Coffee	8.00

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

Les Digestifs - 4 cl

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

-Distillerie Vignaud - 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 €uros, Service compris

MENU CLEMENCEAU

Servi uniquement le soir et le week-end

ENTREE, PLAT et DESSERT - 36.00 €uros -

ENTREE, PLAT, FROMAGE et DESSERT - 40.00 €uros -

ENTREE et PLAT ou PLAT et DESSERT - 29.00 €uros -

-Accord Mets et Vins : 2 Verres - 14.00 €uros - 3 Verres - 20.00 €uros-

Les Entrées

10 €uros (hors Menu)

Cœuf Parfait/ Espuma de Maïs/ Focaccia/ Popcorn au Paprika fumé

Ou

Melon et Jambon de Vendée/ Pastèque grillée/ Gel Trouspinettes/ Sorbet Melon

Ou

Langoustine en Ravioles/ Caviar de courgettes/ Ecume de crustacé/ Chips de riz

Les Plats

20 €uros (hors Menu)

Retour de la Criée / Tian à la provençale/ Coulis Piquillos/ Condiment Olive noire

Ou

Filet de Canette de Vendée/ Jus de Griotte/ Ecrasé de pomme de terre à l'ail

Ou

Filet de Bœuf grillé/ Jus iodé/ Sucrine grillée/ Carottes fondantes/ Crumble d'herbes

Suppl. : 5 €uros

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

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

10 €uros (hors Menu)

Pavlova Exotique/ Mangue/ Chantilly mascarpone vanille/ Sorbet Ananas maison

Ou

Millefeuille Vanille/ Fruits Rouges/ Glace Sésame noir

Ou

Crumble Cacao/ Crèmeux Bailey's/ Praliné Café/ Glace café maison

Ou

Sélection de 3 fromages, Mesclun et beurre maison

Ou

Café ou Thé Gourmand

Suppl. : 2 €uros

Ou

Irish coffee Gourmand

Suppl. : 6 €uros

MENUS ENFANTS (-12 ans)

-Les Petites Faims- 12.00 €uros

Haché de Bœuf^{Fr} Ou Poisson du marché

Garnitures : Grenailles ou légumes du moment

Coupe glacé 1 boule (Vanille, Fraise, Chocolat) Ou Brownie maison

Sirop à l'eau ou Diabolo

-Les Gourmands- 18.00 €uros

Formule du Menu Clemenceau en ½ part

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.40
Double Expresso	3.00
Noisette	2.20
Décaféiné	2.10
Grand Crème	3.20
Thé ou Infusion « Dammann »	3.50

Irish Coffee	8.00
Rhum Coffee	8.00

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

Les Digestifs - 4 cl

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

-Distillerie Vignaud - 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 €uros, Service compris

MENU CLEMENCEAU

Servi uniquement le soir et le week-end

ENTREE, PLAT et DESSERT - 36.00 €uros -

ENTREE, PLAT, FROMAGE et DESSERT - 40.00 €uros -

ENTREE et PLAT ou PLAT et DESSERT - 29.00 €uros -

-Accord Mets et Vins : 2 Verres - 14.00 €uros - 3 Verres - 20.00 €uros-

Les Entrées

10 €uros (hors Menu)

Œuf Parfait/ Espuma de Maïs/ Focaccia/ Popcorn au Paprika fumé

Ou

Melon et Jambon de Vendée/ Pastèque grillée/ Gel Trouspinettes/ Sorbet Melon

Ou

Langoustine en Ravioles/ Caviar de courgettes/ Ecume de crustacé/ Chips de riz

Les Plats

20 €uros (hors Menu)

Retour de la Criée / Tian à la provençale/ Coulis Piquillos/ Condiment Olive noire

Ou

Filet de Canette de Vendée/ Jus de Griotte/ Ecrasé de pomme de terre à l'ail

Ou

Filet de Bœuf grillé/ Jus iodé/ Sucrine grillée/ Carottes fondantes/ Crumble d'herbes

Suppl. : 5 €uros

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

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

10 €uros (hors Menu)

Pavlova Exotique/ Mangue/ Chantilly mascarpone vanille/ Sorbet Ananas maison

Ou

Millefeuille Vanille/ Fruits Rouges/ Glace Sésame noir

Ou

Crumble Cacao/ Crèmeux Bailey's/ Praliné Café/ Glace café maison

Ou

Sélection de 3 fromages, Mesclun et beurre maison

Ou

Café ou Thé Gourmand

Suppl. : 2 €uros

Ou

Irish coffee Gourmand

Suppl. : 6 €uros

MENUS ENFANTS (-12 ans)

-Les Petites Faims- 12.00 €uros

Haché de Bœuf^{Fr} Ou Poisson du marché

Garnitures : Grenailles ou légumes du moment

Coupe glacé 1 boule (Vanille, Fraise, Chocolat) Ou Brownie maison

Sirop à l'eau ou Diabolo

-Les Gourmands- 18.00 €uros

Formule du Menu Clemenceau en ½ part

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.40
Double Expresso	3.00
Noisette	2.20
Décaféiné	2.10
Grand Crème	3.20
Thé ou Infusion « Dammann »	3.50

Irish Coffee	8.00
Rhum Coffee	8.00

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

Les Digestifs - 4 cl

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

-Distillerie Vignaud - 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 €uros, Service compris

MENU CLEMENCEAU

Servi uniquement le soir et le week-end

ENTREE, PLAT et DESSERT - 36.00 €uros -

ENTREE, PLAT, FROMAGE et DESSERT - 40.00 €uros -

ENTREE et PLAT ou PLAT et DESSERT - 29.00 €uros -

-Accord Mets et Vins : 2 Verres - 14.00 €uros - 3 Verres - 20.00 €uros-

Les Entrées

10 €uros (hors Menu)

Œuf Parfait/ Espuma de Maïs/ Focaccia/ Popcorn au Paprika fumé

Ou

Melon et Jambon de Vendée/ Pastèque grillée/ Gel Trouspinettes/ Sorbet Melon

Ou

Langoustine en Ravioles/ Caviar de courgettes/ Ecume de crustacé/ Chips de riz

Les Plats

20 €uros (hors Menu)

Retour de la Criée / Tian à la provençale/ Coulis Piquillos/ Condiment Olive noire

Ou

Filet de Canette de Vendée/ Jus de Griotte/ Ecrasé de pomme de terre à l'ail

Ou

Filet de Bœuf grillé/ Jus iodé/ Sucrine grillée/ Carottes fondantes/ Crumble d'herbes

Suppl. : 5 €uros

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

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

10 €uros (hors Menu)

Pavlova Exotique/ Mangue/ Chantilly mascarpone vanille/ Sorbet Ananas maison

Ou

Millefeuille Vanille/ Fruits Rouges/ Glace Sésame noir

Ou

Crumble Cacao/ Crèmeux Bailey's/ Praliné Café/ Glace café maison

Ou

Sélection de 3 fromages, Mesclun et beurre maison

Ou

Café ou Thé Gourmand

Suppl. : 2 €uros

Ou

Irish coffee Gourmand

Suppl. : 6 €uros

MENUS ENFANTS (-12 ans)

-Les Petites Faims- 12.00 €uros

Haché de Bœuf^{Fr} Ou Poisson du marché

Garnitures : Grenailles ou légumes du moment

Coupe glacé 1 boule (Vanille, Fraise, Chocolat) Ou Brownie maison

Sirop à l'eau ou Diabolo

-Les Gourmands- 18.00 €uros

Formule du Menu Clemenceau en ½ part

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.40
Double Expresso	3.00
Noisette	2.20
Décaféiné	2.10
Grand Crème	3.20
Thé ou Infusion « Dammann »	3.50

Irish Coffee	8.00
Rhum Coffee	8.00

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

Les Digestifs - 4 cl

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

-Distillerie Vignaud - 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 €uros, Service compris

MENU CLEMENCEAU

Servi uniquement le soir et le week-end

ENTREE, PLAT et DESSERT - 36.00 €uros -

ENTREE, PLAT, FROMAGE et DESSERT - 40.00 €uros -

ENTREE et PLAT ou PLAT et DESSERT - 29.00 €uros -

-Accord Mets et Vins : 2 Verres - 14.00 €uros - 3 Verres - 20.00 €uros-

Les Entrées

10 €uros (hors Menu)

Œuf Parfait/ Espuma de Maïs/ Focaccia/ Popcorn au Paprika fumé

Ou

Melon et Jambon de Vendée/ Pastèque grillée/ Gel Trouspinettes/ Sorbet Melon

Ou

Langoustine en Ravioles/ Caviar de courgettes/ Ecume de crustacé/ Chips de riz

Les Plats

20 €uros (hors Menu)

Retour de la Criée / Tian à la provençale/ Coulis Piquillos/ Condiment Olive noire

Ou

Filet de Canette de Vendée/ Jus de Griotte/ Ecrasé de pomme de terre à l'ail

Ou

Filet de Bœuf grillé/ Jus iodé/ Sucrine grillée/ Carottes fondantes/ Crumble d'herbes

Suppl. : 5 €uros

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

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

10 €uros (hors Menu)

Pavlova Exotique/ Mangue/ Chantilly mascarpone vanille/ Sorbet Ananas maison

Ou

Millefeuille Vanille/ Fruits Rouges/ Glace Sésame noir

Ou

Crumble Cacao/ Crémeux Bailey's/ Praliné Café/ Glace café maison

Ou

Sélection de 3 fromages, Mesclun et beurre maison

Ou

Café ou Thé Gourmand

Suppl. : 2 €uros

Ou

Irish coffee Gourmand

Suppl. : 6 €uros

MENUS ENFANTS (-12 ans)

-Les Petites Faims- 12.00 €uros

Haché de Bœuf^{Fr} Ou Poisson du marché

Garnitures : Grenailles ou légumes du moment

Coupe glacé 1 boule (Vanille, Fraise, Chocolat) Ou Brownie maison

Sirop à l'eau ou Diabolo

-Les Gourmands- 18.00 €uros

Formule du Menu Clemenceau en ½ part

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.40
Double Expresso	3.00
Noisette	2.20
Décaféiné	2.10
Grand Crème	3.20
Thé ou Infusion « Dammann »	3.50

Irish Coffee	8.00
Rhum Coffee	8.00

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

Les Digestifs - 4 cl

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

-Distillerie Vignaud - 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 €uros, Service compris

MENU CLEMENCEAU

Servi uniquement le soir et le week-end

ENTREE, PLAT et DESSERT - 36.00 €uros -

ENTREE, PLAT, FROMAGE et DESSERT - 40.00 €uros -

ENTREE et PLAT ou PLAT et DESSERT - 29.00 €uros -

-Accord Mets et Vins : 2 Verres - 14.00 €uros - 3 Verres - 20.00 €uros-

Les Entrées

10 €uros (hors Menu)

Œuf Parfait/ Espuma de Maïs/ Focaccia/ Popcorn au Paprika fumé

Ou

Melon et Jambon de Vendée/ Pastèque grillée/ Gel Trouspinettes/ Sorbet Melon

Ou

Langoustine en Ravioles/ Caviar de courgettes/ Ecume de crustacé/ Chips de riz

Les Plats

20 €uros (hors Menu)

Retour de la Criée / Tian à la provençale/ Coulis Piquillos/ Condiment Olive noire

Ou

Filet de Canette de Vendée/ Jus de Griotte/ Ecrasé de pomme de terre à l'ail

Ou

Filet de Bœuf grillé/ Jus iodé/ Sucrine grillée/ Carottes fondantes/ Crumble d'herbes

Suppl. : 5 €uros

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

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

10 €uros (hors Menu)

Pavlova Exotique/ Mangue/ Chantilly mascarpone vanille/ Sorbet Ananas maison

Ou

Millefeuille Vanille/ Fruits Rouges/ Glace Sésame noir

Ou

Crumble Cacao/ Crémeux Bailey's/ Praliné Café/ Glace café maison

Ou

Sélection de 3 fromages, Mesclun et beurre maison

Ou

Café ou Thé Gourmand

Suppl. : 2 €uros

Ou

Irish coffee Gourmand

Suppl. : 6 €uros

MENUS ENFANTS (-12 ans)

-Les Petites Faims- 12.00 €uros

Haché de Bœuf^{Fr} Ou Poisson du marché

Garnitures : Grenailles ou légumes du moment

Coupe glacé 1 boule (Vanille, Fraise, Chocolat) Ou Brownie maison

Sirop à l'eau ou Diabolo

-Les Gourmands- 18.00 €uros

Formule du Menu Clemenceau en ½ part

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.40
Double Expresso	3.00
Noisette	2.20
Décaféiné	2.10
Grand Crème	3.20
Thé ou Infusion « Dammann »	3.50

Irish Coffee	8.00
Rhum Coffee	8.00

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

Les Digestifs - 4 cl

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

-Distillerie Vignaud - 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 €uros, Service compris

MENU CLEMENCEAU

Servi uniquement le soir et le week-end

ENTREE, PLAT et DESSERT - 36.00 €uros -

ENTREE, PLAT, FROMAGE et DESSERT - 40.00 €uros -

ENTREE et PLAT ou PLAT et DESSERT - 29.00 €uros -

-Accord Mets et Vins : 2 Verres - 14.00 €uros - 3 Verres - 20.00 €uros-

Les Entrées

10 €uros (hors Menu)

Cœuf Parfait/ Espuma de Maïs/ Focaccia/ Popcorn au Paprika fumé

Ou

Melon et Jambon de Vendée/ Pastèque grillée/ Gel Trouspinettes/ Sorbet Melon

Ou

Langoustine en Ravioles/ Caviar de courgettes/ Ecume de crustacé/ Chips de riz

Les Plats

20 €uros (hors Menu)

Retour de la Criée / Tian à la provençale/ Coulis Piquillos/ Condiment Olive noire

Ou

Filet de Canette de Vendée/ Jus de Griotte/ Ecrasé de pomme de terre à l'ail

Ou

Filet de Bœuf grillé/ Jus iodé/ Sucrine grillée/ Carottes fondantes/ Crumble d'herbes

Suppl. : 5 €uros

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

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

10 €uros (hors Menu)

Pavlova Exotique/ Mangue/ Chantilly mascarpone vanille/ Sorbet Ananas maison

Ou

Millefeuille Vanille/ Fruits Rouges/ Glace Sésame noir

Ou

Crumble Cacao/ Crèmeux Bailey's/ Praliné Café/ Glace café maison

Ou

Sélection de 3 fromages, Mesclun et beurre maison

Ou

Café ou Thé Gourmand

Suppl. : 2 €uros

Ou

Irish coffee Gourmand

Suppl. : 6 €uros

MENUS ENFANTS (-12 ans)

-Les Petites Faims- 12.00 €uros

Haché de Bœuf^{Fr} Ou Poisson du marché

Garnitures : Grenailles ou légumes du moment

Coupe glacé 1 boule (Vanille, Fraise, Chocolat) Ou Brownie maison

Sirop à l'eau ou Diabolo

-Les Gourmands- 18.00 €uros

Formule du Menu Clemenceau en ½ part

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.40
Double Expresso	3.00
Noisette	2.20
Décaféiné	2.10
Grand Crème	3.20
Thé ou Infusion « Dammann »	3.50

Irish Coffee	8.00
Rhum Coffee	8.00

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

Les Digestifs - 4 cl

Rhum « Sélection de la cave »	8.00
Cognac « Ile de Ré »	7.00
Calvados, Armagnac	7.00
Fine Donjon	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 €uros, Service compris

MENU CLEMENCEAU

Servi uniquement le soir et le week-end

ENTREE, PLAT et DESSERT - 36.00 €uros -

ENTREE, PLAT, FROMAGE et DESSERT - 40.00 €uros -

ENTREE et PLAT ou PLAT et DESSERT - 29.00 €uros -

-Accord Mets et Vins : 2 Verres - 14.00 €uros - 3 Verres - 20.00 €uros-

Les Entrées

10 €uros (hors Menu)

Œuf Parfait/ Espuma de Maïs/ Focaccia/ Popcorn au Paprika fumé

Ou

Melon et Jambon de Vendée/ Pastèque grillée/ Gel Trouspinettes/ Sorbet Melon

Ou

Langoustine en Ravioles/ Caviar de courgettes/ Ecume de crustacé/ Chips de riz

Les Plats

20 €uros (hors Menu)

Retour de la Criée / Tian à la provençale/ Coulis Piquillos/ Condiment Olive noire

Ou

Filet de Canette de Vendée/ Jus de Griotte/ Ecrasé de pomme de terre à l'ail

Ou

Filet de Bœuf grillé/ Jus iodé/ Sucrine grillée/ Carottes fondantes/ Crumble d'herbes

Suppl. : 5 €uros

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

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

10 €uros (hors Menu)

Pavlova Exotique/ Mangue/ Chantilly mascarpone vanille/ Sorbet Ananas maison

Ou

Millefeuille Vanille/ Fruits Rouges/ Glace Sésame noir

Ou

Crumble Cacao/ Crèmeux Bailey's/ Praliné Café/ Glace café maison

Ou

Sélection de 3 fromages, Mesclun et beurre maison

Ou

Café ou Thé Gourmand

Suppl. : 2 €uros

Ou

Irish coffee Gourmand

Suppl. : 6 €uros

MENUS ENFANTS (-12 ans)

-Les Petites Faims- 12.00 €uros

Haché de Bœuf^{Fr} Ou Poisson du marché

Garnitures : Grenailles ou légumes du moment

Coupe glacé 1 boule (Vanille, Fraise, Chocolat) Ou Brownie maison

Sirop à l'eau ou Diabolo

-Les Gourmands- 18.00 €uros

Formule du Menu Clemenceau en ½ part

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.40
Double Expresso	3.00
Noisette	2.20
Décaféiné	2.10
Grand Crème	3.20
Thé ou Infusion « Dammann »	3.50

Irish Coffee	8.00
Rhum Coffee	8.00

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

Les Digestifs - 4 cl

Rhum « Sélection de la cave »	8.00
Cognac « Ile de Ré »	7.00
Calvados, Armagnac	7.00
Fine Donjon	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 €uros, Service compris

MENU CLEMENCEAU

Servi uniquement le soir et le week-end

ENTREE, PLAT et DESSERT - 36.00 €uros -

ENTREE, PLAT, FROMAGE et DESSERT - 40.00 €uros -

ENTREE et PLAT ou PLAT et DESSERT - 29.00 €uros -

-Accord Mets et Vins : 2 Verres - 14.00 €uros - 3 Verres - 20.00 €uros-

Les Entrées

10 €uros (hors Menu)

Cœuf Parfait/ Espuma de Maïs/ Focaccia/ Popcorn au Paprika fumé

Ou

Melon et Jambon de Vendée/ Pastèque grillée/ Gel Trouspinettes/ Sorbet Melon

Ou

Langoustine en Ravioles/ Caviar de courgettes/ Ecume de crustacé/ Chips de riz

Les Plats

20 €uros (hors Menu)

Retour de la Criée / Tian à la provençale/ Coulis Piquillos/ Condiment Olive noire

Ou

Filet de Canette de Vendée/ Jus de Griotte/ Ecrasé de pomme de terre à l'ail

Ou

Filet de Bœuf grillé/ Jus iodé/ Sucrine grillée/ Carottes fondantes/ Crumble d'herbes

Suppl. : 5 €uros

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

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

10 €uros (hors Menu)

Pavlova Exotique/ Mangue/ Chantilly mascarpone vanille/ Sorbet Ananas maison

Ou

Millefeuille Vanille/ Fruits Rouges/ Glace Sésame noir

Ou

Crumble Cacao/ Crèmeux Bailey's/ Praliné Café/ Glace café maison

Ou

Sélection de 3 fromages, Mesclun et beurre maison

Ou

Café ou Thé Gourmand

Suppl. : 2 €uros

Ou

Irish coffee Gourmand

Suppl. : 6 €uros

MENUS ENFANTS (-12 ans)

-Les Petites Faims- 12.00 €uros

Haché de Bœuf^{Fr} Ou Poisson du marché

Garnitures : Grenailles ou légumes du moment

Coupe glacé 1 boule (Vanille, Fraise, Chocolat) Ou Brownie maison

Sirop à l'eau ou Diabolo

-Les Gourmands- 18.00 €uros

Formule du Menu Clemenceau en ½ part

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.40
Double Expresso	3.00
Noisette	2.20
Décaféiné	2.10
Grand Crème	3.20
Thé ou Infusion « Dammann »	3.50

Irish Coffee	8.00
Rhum Coffee	8.00

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

Les Digestifs - 4 cl

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

-Distillerie Vignaud - 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 €uros, Service compris

MENU CLEMENCEAU

Servi uniquement le soir et le week-end

ENTREE, PLAT et DESSERT - 36.00 €uros -

ENTREE, PLAT, FROMAGE et DESSERT - 40.00 €uros -

ENTREE et PLAT ou PLAT et DESSERT - 29.00 €uros -

-Accord Mets et Vins : 2 Verres - 14.00 €uros - 3 Verres - 20.00 €uros-

Les Entrées

10 €uros (hors Menu)

Cœuf Parfait/ Espuma de Maïs/ Focaccia/ Popcorn au Paprika fumé

Ou

Melon et Jambon de Vendée/ Pastèque grillée/ Gel Trouspinettes/ Sorbet Melon

Ou

Langoustine en Ravioles/ Caviar de courgettes/ Ecume de crustacé/ Chips de riz

Les Plats

20 €uros (hors Menu)

Retour de la Criée / Tian à la provençale/ Coulis Piquillos/ Condiment Olive noire

Ou

Filet de Canette de Vendée/ Jus de Griotte/ Ecrasé de pomme de terre à l'ail

Ou

Filet de Bœuf grillé/ Jus iodé/ Sucrine grillée/ Carottes fondantes/ Crumble d'herbes

Suppl. : 5 €uros

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

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

10 €uros (hors Menu)

Pavlova Exotique/ Mangue/ Chantilly mascarpone vanille/ Sorbet Ananas maison

Ou

Millefeuille Vanille/ Fruits Rouges/ Glace Sésame noir

Ou

Crumble Cacao/ Crèmeux Bailey's/ Praliné Café/ Glace café maison

Ou

Sélection de 3 fromages, Mesclun et beurre maison

Ou

Café ou Thé Gourmand

Suppl. : 2 €uros

Ou

Irish coffee Gourmand

Suppl. : 6 €uros

MENUS ENFANTS (-12 ans)

-Les Petites Faims- 12.00 Euros

Haché de Bœuf^{Fr} Ou Poisson du marché

Garnitures : Grenailles ou légumes du moment

Coupe glacé 1 boule (Vanille, Fraise, Chocolat) Ou Brownie maison

Sirop à l'eau ou Diabolo

-Les Gourmands- 18.00 Euros

Formule du Menu Clemenceau en ½ part

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.40
Double Expresso	3.00
Noisette	2.20
Décaféiné	2.10
Grand Crème	3.20
Thé ou Infusion « Dammann »	3.50

Irish Coffee	8.00
Rhum Coffee	8.00

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

Les Digestifs - 4 cl

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

-Distillerie Vignaud - 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

MENU CLEMENCEAU

Servi uniquement le soir et le week-end

ENTREE, PLAT et DESSERT - 36.00 €uros -

ENTREE, PLAT, FROMAGE et DESSERT - 40.00 €uros -

ENTREE et PLAT ou PLAT et DESSERT - 29.00 €uros -

-Accord Mets et Vins : 2 Verres - 14.00 €uros - 3 Verres - 20.00 €uros-

Les Entrées

10 €uros (hors Menu)

Œuf Parfait/ Espuma de Maïs/ Focaccia/ Popcorn au Paprika fumé

Ou

Melon et Jambon de Vendée/ Pastèque grillée/ Gel Trouspinettes/ Sorbet Melon

Ou

Langoustine en Ravioles/ Caviar de courgettes/ Ecume de crustacé/ Chips de riz

Les Plats

20 €uros (hors Menu)

Retour de la Criée / Tian à la provençale/ Coulis Piquillos/ Condiment Olive noire

Ou

Filet de Canette de Vendée/ Jus de Griotte/ Ecrasé de pomme de terre à l'ail

Ou

Filet de Bœuf grillé/ Jus iodé/ Sucrine grillée/ Carottes fondantes/ Crumble d'herbes

Suppl. : 5 €uros

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

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

10 €uros (hors Menu)

Pavlova Exotique/ Mangue/ Chantilly mascarpone vanille/ Sorbet Ananas maison

Ou

Millefeuille Vanille/ Fruits Rouges/ Glace Sésame noir

Ou

Crumble Cacao/ Crèmeux Bailey's/ Praliné Café/ Glace café maison

Ou

Sélection de 3 fromages, Mesclun et beurre maison

Ou

Café ou Thé Gourmand

Suppl. : 2 €uros

Ou

Irish coffee Gourmand

Suppl. : 6 €uros

MENUS ENFANTS (-12 ans)

-Les Petites Faims- 12.00 €uros

Haché de Bœuf^{Fr} Ou Poisson du marché

Garnitures : Grenailles ou légumes du moment

Coupe glacé 1 boule (Vanille, Fraise, Chocolat) Ou Brownie maison

Sirop à l'eau ou Diabolo

-Les Gourmands- 18.00 €uros

Formule du Menu Clemenceau en ½ part

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.40
Double Expresso	3.00
Noisette	2.20
Décaféiné	2.10
Grand Crème	3.20
Thé ou Infusion « Dammann »	3.50

Irish Coffee	8.00
Rhum Coffee	8.00

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

Les Digestifs - 4 cl

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

-Distillerie Vignaud - 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 €uros, Service compris

MENU CLEMENCEAU

Servi uniquement le soir et le week-end

ENTREE, PLAT et DESSERT - 36.00 €uros -

ENTREE, PLAT, FROMAGE et DESSERT - 40.00 €uros -

ENTREE et PLAT ou PLAT et DESSERT - 29.00 €uros -

-Accord Mets et Vins : 2 Verres - 14.00 €uros - 3 Verres - 20.00 €uros-

Les Entrées

10 €uros (hors Menu)

Cœuf Parfait/ Espuma de Maïs/ Focaccia/ Popcorn au Paprika fumé

Ou

Melon et Jambon de Vendée/ Pastèque grillée/ Gel Trouspinettes/ Sorbet Melon

Ou

Langoustine en Ravioles/ Caviar de courgettes/ Ecume de crustacé/ Chips de riz

Les Plats

20 €uros (hors Menu)

Retour de la Criée / Tian à la provençale/ Coulis Piquillos/ Condiment Olive noire

Ou

Filet de Canette de Vendée/ Jus de Griotte/ Ecrasé de pomme de terre à l'ail

Ou

Filet de Bœuf grillé/ Jus iodé/ Sucrine grillée/ Carottes fondantes/ Crumble d'herbes

Suppl. : 5 €uros

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

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

10 €uros (hors Menu)

Pavlova Exotique/ Mangue/ Chantilly mascarpone vanille/ Sorbet Ananas maison

Ou

Millefeuille Vanille/ Fruits Rouges/ Glace Sésame noir

Ou

Crumble Cacao/ Crémeux Bailey's/ Praliné Café/ Glace café maison

Ou

Sélection de 3 fromages, Mesclun et beurre maison

Ou

Café ou Thé Gourmand

Suppl. : 2 €uros

Ou

Irish coffee Gourmand

Suppl. : 6 €uros

MENUS ENFANTS (-12 ans)

-Les Petites Faims- 12.00 €uros

Haché de Bœuf^{Fr} Ou Poisson du marché

Garnitures : Grenailles ou légumes du moment

Coupe glacé 1 boule (Vanille, Fraise, Chocolat) Ou Brownie maison

Sirop à l'eau ou Diabolo

-Les Gourmands- 18.00 €uros

Formule du Menu Clemenceau en ½ part

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.40
Double Expresso	3.00
Noisette	2.20
Décaféiné	2.10
Grand Crème	3.20
Thé ou Infusion « Dammann »	3.50

Irish Coffee	8.00
Rhum Coffee	8.00

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

Les Digestifs - 4 cl

Rhum « Sélection de la cave »	8.00
Cognac « Ile de Ré »	7.00
Calvados, Armagnac	7.00
Fine Donjon	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 €uros, Service compris

MENU CLEMENCEAU

Servi uniquement le soir et le week-end

ENTREE, PLAT et DESSERT - 36.00 €uros -

ENTREE, PLAT, FROMAGE et DESSERT - 40.00 €uros -

ENTREE et PLAT ou PLAT et DESSERT - 29.00 €uros -

-Accord Mets et Vins : 2 Verres - 14.00 €uros - 3 Verres - 20.00 €uros-

Les Entrées

10 €uros (hors Menu)

Œuf Parfait/ Espuma de Maïs/ Focaccia/ Popcorn au Paprika fumé

Ou

Melon et Jambon de Vendée/ Pastèque grillée/ Gel Trouspinettes/ Sorbet Melon

Ou

Langoustine en Ravioles/ Caviar de courgettes/ Ecume de crustacé/ Chips de riz

Les Plats

20 €uros (hors Menu)

Retour de la Criée / Tian à la provençale/ Coulis Piquillos/ Condiment Olive noire

Ou

Filet de Canette de Vendée/ Jus de Griotte/ Ecrasé de pomme de terre à l'ail

Ou

Filet de Bœuf grillé/ Jus iodé/ Sucrine grillée/ Carottes fondantes/ Crumble d'herbes

Suppl. : 5 €uros

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

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

10 €uros (hors Menu)

Pavlova Exotique/ Mangue/ Chantilly mascarpone vanille/ Sorbet Ananas maison

Ou

Millefeuille Vanille/ Fruits Rouges/ Glace Sésame noir

Ou

Crumble Cacao/ Crémeux Bailey's/ Praliné Café/ Glace café maison

Ou

Sélection de 3 fromages, Mesclun et beurre maison

Ou

Café ou Thé Gourmand

Suppl. : 2 €uros

Ou

Irish coffee Gourmand

Suppl. : 6 €uros

MENUS ENFANTS (-12 ans)

-Les Petites Faims- 12.00 €uros

Haché de Bœuf^{Fr} Ou Poisson du marché

Garnitures : Grenailles ou légumes du moment

Coupe glacé 1 boule (Vanille, Fraise, Chocolat) Ou Brownie maison

Sirop à l'eau ou Diabolo

-Les Gourmands- 18.00 €uros

Formule du Menu Clemenceau en ½ part

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.40
Double Expresso	3.00
Noisette	2.20
Décaféiné	2.10
Grand Crème	3.20
Thé ou Infusion « Dammann »	3.50

Irish Coffee	8.00
Rhum Coffee	8.00

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

Les Digestifs - 4 cl

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

-Distillerie Vignaud - 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 €uros, Service compris

MENU CLEMENCEAU

Servi uniquement le soir et le week-end

ENTREE, PLAT et DESSERT - 36.00 €uros -

ENTREE, PLAT, FROMAGE et DESSERT - 40.00 €uros -

ENTREE et PLAT ou PLAT et DESSERT - 29.00 €uros -

-Accord Mets et Vins : 2 Verres - 14.00 €uros - 3 Verres - 20.00 €uros-

Les Entrées

10 €uros (hors Menu)

Œuf Parfait/ Espuma de Maïs/ Focaccia/ Popcorn au Paprika fumé

Ou

Melon et Jambon de Vendée/ Pastèque grillée/ Gel Trouspinettes/ Sorbet Melon

Ou

Langoustine en Ravioles/ Caviar de courgettes/ Ecume de crustacé/ Chips de riz

Les Plats

20 €uros (hors Menu)

Retour de la Criée / Tian à la provençale/ Coulis Piquillos/ Condiment Olive noire

Ou

Filet de Canette de Vendée/ Jus de Griotte/ Ecrasé de pomme de terre à l'ail

Ou

Filet de Bœuf grillé/ Jus iodé/ Sucrine grillée/ Carottes fondantes/ Crumble d'herbes

Suppl. : 5 €uros

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

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

10 €uros (hors Menu)

Pavlova Exotique/ Mangue/ Chantilly mascarpone vanille/ Sorbet Ananas maison

Ou

Millefeuille Vanille/ Fruits Rouges/ Glace Sésame noir

Ou

Crumble Cacao/ Crémeux Bailey's/ Praliné Café/ Glace café maison

Ou

Sélection de 3 fromages, Mesclun et beurre maison

Ou

Café ou Thé Gourmand

Suppl. : 2 €uros

Ou

Irish coffee Gourmand

Suppl. : 6 €uros

MENUS ENFANTS (-12 ans)

-Les Petites Faims- 12.00 €uros

Haché de Bœuf^{Fr} Ou Poisson du marché

Garnitures : Grenailles ou légumes du moment

Coupe glacé 1 boule (Vanille, Fraise, Chocolat) Ou Brownie maison

Sirop à l'eau ou Diabolo

-Les Gourmands- 18.00 €uros

Formule du Menu Clemenceau en ½ part

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.40
Double Expresso	3.00
Noisette	2.20
Décaféiné	2.10
Grand Crème	3.20
Thé ou Infusion « Dammann »	3.50

Irish Coffee	8.00
Rhum Coffee	8.00

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

Les Digestifs - 4 cl

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

-Distillerie Vignaud - 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 €uros, Service compris

MENU CLEMENCEAU

Servi uniquement le soir et le week-end

ENTREE, PLAT et DESSERT - 36.00 €uros -

ENTREE, PLAT, FROMAGE et DESSERT - 40.00 €uros -

ENTREE et PLAT ou PLAT et DESSERT - 29.00 €uros -

-Accord Mets et Vins : 2 Verres - 14.00 €uros - 3 Verres - 20.00 €uros-

Les Entrées

10 €uros (hors Menu)

Œuf Parfait/ Espuma de Maïs/ Focaccia/ Popcorn au Paprika fumé

Ou

Melon et Jambon de Vendée/ Pastèque grillée/ Gel Trouspinettes/ Sorbet Melon

Ou

Langoustine en Ravioles/ Caviar de courgettes/ Ecume de crustacé/ Chips de riz

Les Plats

20 €uros (hors Menu)

Retour de la Criée / Tian à la provençale/ Coulis Piquillos/ Condiment Olive noire

Ou

Filet de Canette de Vendée/ Jus de Griotte/ Ecrasé de pomme de terre à l'ail

Ou

Filet de Bœuf grillé/ Jus iodé/ Sucrine grillée/ Carottes fondantes/ Crumble d'herbes

Suppl. : 5 €uros

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

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

10 €uros (hors Menu)

Pavlova Exotique/ Mangue/ Chantilly mascarpone vanille/ Sorbet Ananas maison

Ou

Millefeuille Vanille/ Fruits Rouges/ Glace Sésame noir

Ou

Crumble Cacao/ Crèmeux Bailey's/ Praliné Café/ Glace café maison

Ou

Sélection de 3 fromages, Mesclun et beurre maison

Ou

Café ou Thé Gourmand

Suppl. : 2 €uros

Ou

Irish coffee Gourmand

Suppl. : 6 €uros

MENUS ENFANTS (-12 ans)

-Les Petites Faims- 12.00 €uros

Haché de Bœuf^{Fr} Ou Poisson du marché

Garnitures : Grenailles ou légumes du moment

Coupe glacé 1 boule (Vanille, Fraise, Chocolat) Ou Brownie maison

Sirop à l'eau ou Diabolo

-Les Gourmands- 18.00 €uros

Formule du Menu Clemenceau en ½ part

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.40
Double Expresso	3.00
Noisette	2.20
Décaféiné	2.10
Grand Crème	3.20
Thé ou Infusion « Dammann »	3.50

Irish Coffee	8.00
Rhum Coffee	8.00

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

Les Digestifs - 4 cl

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

-Distillerie Vignaud - 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 €uros, Service compris

MENU CLEMENCEAU

Servi uniquement le soir et le week-end

ENTREE, PLAT et DESSERT - 36.00 €uros -

ENTREE, PLAT, FROMAGE et DESSERT - 40.00 €uros -

ENTREE et PLAT ou PLAT et DESSERT - 29.00 €uros -

-Accord Mets et Vins : 2 Verres - 14.00 €uros - 3 Verres - 20.00 €uros-

Les Entrées

10 €uros (hors Menu)

Œuf Parfait/ Espuma de Maïs/ Focaccia/ Popcorn au Paprika fumé

Ou

Melon et Jambon de Vendée/ Pastèque grillée/ Gel Trouspinettes/ Sorbet Melon

Ou

Langoustine en Ravioles/ Caviar de courgettes/ Ecume de crustacé/ Chips de riz

Les Plats

20 €uros (hors Menu)

Retour de la Criée / Tian à la provençale/ Coulis Piquillos/ Condiment Olive noire

Ou

Filet de Canette de Vendée/ Jus de Griotte/ Ecrasé de pomme de terre à l'ail

Ou

Filet de Bœuf grillé/ Jus iodé/ Sucrine grillée/ Carottes fondantes/ Crumble d'herbes

Suppl. : 5 €uros

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

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

10 €uros (hors Menu)

Pavlova Exotique/ Mangue/ Chantilly mascarpone vanille/ Sorbet Ananas maison

Ou

Millefeuille Vanille/ Fruits Rouges/ Glace Sésame noir

Ou

Crumble Cacao/ Crèmeux Bailey's/ Praliné Café/ Glace café maison

Ou

Sélection de 3 fromages, Mesclun et beurre maison

Ou

Café ou Thé Gourmand

Suppl. : 2 €uros

Ou

Irish coffee Gourmand

Suppl. : 6 €uros

MENUS ENFANTS (-12 ans)

-Les Petites Faims- 12.00 €uros

Haché de Bœuf^{Fr} Ou Poisson du marché

Garnitures : Grenailles ou légumes du moment

Coupe glacé 1 boule (Vanille, Fraise, Chocolat) Ou Brownie maison

Sirop à l'eau ou Diabolo

-Les Gourmands- 18.00 €uros

Formule du Menu Clemenceau en ½ part

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.40
Double Expresso	3.00
Noisette	2.20
Décaféiné	2.10
Grand Crème	3.20
Thé ou Infusion « Dammann »	3.50

Irish Coffee	8.00
Rhum Coffee	8.00

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

Les Digestifs - 4 cl

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

-Distillerie Vignaud - 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 €uros, Service compris