LA TRATTORIA

Entrées et Salades

- Assiette de Charcuterie à partager	12,50 €
- Assiette de Jambon cru de Vendée	7,00 €
- Assiette de Saumon Fumé	12,50 €
- Foie Gras maison, confiture d'oignons rouges et figues
* <i>Coteaux du Layon au verre</i>	14,00 €
4,00 €

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
- Salade de Chèvre Chaud
<i>(salade, tomates, chèvres chauds panés, lardons, croûtons, noix)</i>	7,00 €	14,00 €
- Salade César
<i>(salade, tomates, œuf, poulets panés cornflakes, parmesan, oignons rouges, croûtons, sauce césar)</i>	7,50 €	15,00 €
- Salade Landaise
<i>(salade, tomates, magret fumé, gésiers, lardons, croûtons, noix)</i>	8,00 €	16,00 €

Moules frites (selon arrivage)

- Moules marinières 11,50 €
- Moules à la crème 12,50 €
- Moules au roquefort 13,50 €
- Moules catalane 13,50 €

Pâtes Fraîches

- Tagliatelles à la bolognaise 11,00 €
- Tagliatelles au poulet sauce roquefort 12,00 €
- Tagliatelles au saumon 13,00 €

Menu Enfant à 9,00 € (- 8 ans)

Steak haché, frites

ou

Pizza bambino (sauce tomate, mozzarella, jambon)

ou

Tagliatelles à la bolognaise

ou

Poulet pané cornflakes, frites

* * * * *

1 boule de Glace ou Fromage blanc

Droit d'Assiette : 2€

Plats

- Entrecôte - Frites 19,00 €
(sauce roquefort ou poivre vert)
- Émincé de Magret de canard - Frites 18,50 €
(sauce roquefort ou poivre vert)
- Retour de Pêche (selon arrivage) voir ardoise
- Bavette à l'échalote - Frites 16,50 €
- Steak Haché 150 g façon bouchère - Frites 12,00 €
- Poulet pané cornflakes – Frites 12,00 €
sauce barbecue
- Lasagnes maison 13,00 €
- Portion de frites / Salade verte 3,50 €
- Supplément sauce poivre ou sauce roquefort 1,50 €

Burgers

- Cheese Burger - Frites 14,00 €
(steak haché 150 g façon bouchère, cheddar, salade, tomates, oignons, cornichons, sauce burger)
- Chicken Burger - Frites 14,00 €
(poulet pané cornflakes, cheddar, salade, tomates, oignons, cornichons, sauce burger)
- Montagnard - Frites 15,00 €
(steak haché 150 g façon bouchère, tranche de lard, raclette, salade, tomates, oignons, cornichons, sauce blanche)

Menus

Menu à 23,00 €

Jambon cru de Vendée
ou
Salade de Chèvre Chaud
ou
Salade César

* * * * *

Steak Haché, frites
ou
Moules marinières, frites
ou
Tagliatelles au choix

* * * * *

Assiette de Fromages
ou
Ile flottante
ou
2 boules de glace
ou
Mousse au chocolat

Menu à 31,00 €

Foie Gras maison
ou
Assiette de Saumon Fumé
ou
Salade Landaise

* * * * *

Entrecôte
ou
Magret de Canard
ou
Retour de Pêche

* * * * *

Dessert au choix à la carte

Pizzas

(ingrédient supplémentaire : 1,50 €)
(supplément crème fraîche, œuf, olives : 1,00 €)

BASE TOMATE :

- **Margarita** 10,00 €
(sauce tomate, mozzarella, olives, origan)
- **Reine** 12,00 €
(sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, olives, origan)
- **Boursine** 12,00 €
(sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, boursin, olives, origan)
- **Napolitaine** 13,00 €
(sauce tomate, mozzarella, anchois marinés, câpres, olives, origan)
- **Paysanne** 13,00 €
(sauce tomate, mozzarella, champignons, lardons, chèvre, olives, origan)
- **Hawaïenne** 13,00 €
(sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, ananas, olives, origan)
- **Calzone** servie avec salade 13,00 €
(sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, œuf)
- **Baltique** 13,50 €
(sauce tomate, mozzarella, thon, câpres, poivrons marinés, olives, origan)
- **Végétarienne** 14,00 €
(sauce tomate, mozzarella, champignons, tomates séchées, poivrons marinés, oignons rouges, maïs, olives, origan)
- **Aveyronnaise** 14,00 €
(sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, roquefort, noix, olives, origan)
- **Tex-Mex** 14,00 €
(sauce tomate, mozzarella, viande hachée, poivrons marinés, oignons rouges, maïs, épices tex-mex, olives)
- **Louisiane** 14,00 €
(sauce tomate, mozzarella, poulet mariné, poivrons marinés, oignons rouges, ananas, olives, origan)

- **Andalouse** 14,00 €
(sauce tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons marinés, oignons rouges, olives, origan)
- **Kebab** 14,50 €
(sauce tomate, mozzarella, kebab, oignons rouges, tomates séchées, sauce blanche, olives)
- **Burger** 14,50 €
(sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, cheddar, cornichons, sauce burger)
- **Vendéenne** 14,50 €
(sauce tomate, mozzarella, jambon cru vendéen, tomme de Vendée, origan)
- **Périgord** 14,50 €
(sauce tomate, mozzarella, magret fumé, gésiers, lardons, champignons, noix, origan)
- **Fromagère** 14,50 €
(sauce tomate, mozzarella, roquefort, reblochon, chèvre, origan)
- **Royal Viande** 15,00 €
(sauce tomate, mozzarella, chorizo, kebab, merguez, poulet mariné, origan)

BASE CRÈME FRAÎCHE :

- **Chevrette** 13,50 €
(crème, mozzarella, chèvre, miel, noix)
- **Poulette** 14,00 €
(crème, mozzarella, poulet mariné, champignons, tomates séchées, oignons rouges)
- **Tartiflette** 14,50 €
(crème, mozzarella, lardons, pommes de terre, oignons rouges, reblochon)
- **Raclette** 14,50 €
(crème, mozzarella, jambon cru vendéen, pommes de terre, raclette)
- **Nordique** 15,00 €
(crème, mozzarella, saumon fumé, citron, aneth)

Desserts

- Assiette de fromages 6,50 €
- Fromage blanc, coulis de fraise 4,50 €
- Île flottante maison 5,50 €
- Mousse au chocolat maison 6,00 €
- Crème brûlée maison 6,00 €
- Cœur fondant au chocolat, crème anglaise, chantilly 6,50 €
- Café gourmand 7,00 €
- Thé gourmand 8,00 €
- Profiteroles chocolat 7,50 €
(glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly)
- Profiteroles caramel 7,50 €
(glace caramel, caramel, amandes grillées, chantilly)

Coupes Glacées

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, menthe-chocolat, rhum-raisin,
noix de coco, fraise, framboise, cassis, citron jaune

Supplément chocolat chaud : 1,00 €

Supplément chantilly : 1,00 €

- Coupe 1 boule 2,80 €
- Coupe 2 boules 4,50 €
- Coupe 3 boules 6,00 €
- Chocolat liégeois *(glace chocolat, vanille; chocolat chaud, chantilly)* 7,00 €
- Café liégeois *(glace café, vanille; espresso, chantilly)* 7,00 €
- Caramel liégeois *(glace caramel, vanille; caramel, chantilly)* 7,00 €
- Dame blanche *(glace vanille; chocolat chaud, chantilly)* 7,00 €
- Fruits rouges *(glace fraise, framboise, cassis; coulis de fraise, chantilly)* 7,00 €
- Bounty *(glace coco, chocolat; chocolat chaud, chantilly)* 7,00 €

Coupes Alcoolisées *

- Colonel *(glace citron jaune, vodka)* 7,50 €
- After Eight *(glace menthe-chocolat, peppermint)* 7,50 €
- Bailey's *(glace vanille, Bailey's)* 7,50 €
- Coupe des îles *(glace noix de coco, rhum)* 7,50 €

Les Vins*

Vin au pichet : (Chardonnay pour blanc, Cinsault pour rosé, Côtes du Rhône pour rouge)

Blanc, rosé, rouge : le verre : 3,50 €, 25 cl : 6,00 €, 50 cl : 11,00 €

Vins blancs :

75 cl

- Coteaux du Layon - Domaine de la Motte

23,00 €

Nez aux notes de fruits confits. En bouche, la matière est équilibrée entre la rondeur des fruits et les saveurs miellées.

- Fiefs Vendéens - Mareuil AOC

20,00 €

Terre d'Antan

Notes d'agrumes et tonalités minérales. Vin rond et fruité et tout en finesse.

Vins rosés :

75 cl

37,5 cl

- Fiefs Vendéens - Mareuil AOC

20,00 €

13,00 €

Terre d'Antan

Nez de petits fruits rouges. Fruité et gourmand, il offre une finale de bonne longueur.

- Bardolino AOC - Colline dei Filari

17,00 €

12,50 €

Au nez, groseilles, nectarines, cerises et un soupçon d'amandes. Belle ampleur en bouche, croquante et mûre et de belle intensité.

Vins rouges :

75 cl

37,5 cl

- Fiefs Vendéens - Mareuil AOC
Terre d'Antan 20,00 € 13,00 €

Arôme complexe de fruits rouges. Bouche équilibrée et structurée avec des tanins souples.

- Saint Nicolas de Bourgueil AOP
Cuvée Estelle - Vin Biologique – Loire 23,00 € 15,00 €

Au nez, notes de cassis, de réglisse et d'épices douces. Le vin est expressif libérant de jolies notes de fruits et d'épices. Plaisir assuré avec des tanins enrobés et souples.

- Graves Benjamin - Château Tour de Calens
Grand vin de Bordeaux 20,00 €

Nez enjôleur, de jolies notes grillées et cacaotées s'ouvrant sur une touche vanillée et des arômes de fruits confiturés. Redoutable de gourmandise et très charmeur .

Prix nets ; service compris

***L'abus d'alcool est dangereux. A consommer avec modération**