

LA TRATTORIA

Entrées et Salades

- Assiette de Charcuterie à partager 14,00 €
- Assiette de Jambon cru de Vendée 7,00 €
- Assiette de Saumon Fumé 12,50 €
- Foie Gras maison, confiture d'oignons rouges et figues 14,00 €
* *Coteaux du Layon au verre* 4,20 €
- Salade Verte 3,50 €

- | | <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 12,00 €
- Moules à la crème 12,80 €
- Moules au roquefort 13,80 €
- Moules catalane 14,00 €

Pâtes Fraîches

- Tagliatelles à la bolognaise 11,50 €
- Tagliatelles au poulet sauce roquefort 12,00 €
- Tagliatelles au saumon 13,00 €

Burgers

- Chicken Burger - Frites 14,00 €
(poulet pané cornflakes, cheddar, salade, tomates, oignons, cornichons, sauce burger)
- Cheese Burger - Frites 15,00 €
(steak haché 150 g façon bouchère, cheddar, salade, tomates, oignons, cornichons, sauce burger)
- Montagnard - Frites 16,00 €
(steak haché 150 g façon bouchère, tranche de lard, raclette, salade, tomates, oignons, cornichons, sauce blanche)

Plats

- | | |
|---|--------------|
| - Entrecôte - Frites
(sauce roquefort, poivre vert ou échalote) | 19,50 € |
| - Émincé de Magret de canard - Frites
(sauce roquefort, poivre vert ou échalote) | 19,00 € |
| - Viande à griller - Frites
(sauce roquefort, poivre vert ou échalote) | 16,50 € |
| - Fish (cabillaud pané) and Chips , sauce tartare | 17,00 € |
| - Retour de Pêche (selon arrivage) | voir ardoise |
| - Steak Haché 150 g façon bouchère - Frites | 13,00 € |
| - Poulet pané cornflakes – Frites | 12,00 € |
| - Lasagnes maison | 13,50 € |
| - Portion de frites | 4,00 € |
| - Supplément sauce roquefort, poivre vert ou échalote | 1,50 € |

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

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 Viande à griller
ou
Magret de Canard
ou
Retour de Pêche

* * * * *

Dessert au choix à la carte

Droit d'Assiette : 2€

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)
- **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)
- **Tex-Mex** 14,50 €
(sauce tomate, mozzarella, viande hachée, poivrons marinés, oignons rouges, maïs, épices tex-mex, olives)
- **Périgord** 14,50 €
(sauce tomate, mozzarella, magret fumé, gésiers, lardons, champignons, noix, origan)
- **Kebab** 14,80 €
(sauce tomate, mozzarella, kebab, oignons rouges, tomates séchées, sauce blanche, olives)
- **Vendéenne** 14,80 €
(sauce tomate, mozzarella, jambon cru vendéen, tomme de Vendée, origan)
- **Fromagère** 14,80 €
(sauce tomate, mozzarella, roquefort, reblochon, chèvre, origan)
- **Burger** 15,00 €
(sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, cheddar, cornichons, sauce burger)
- **Royal Viande** 15,50 €
(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** 14,80 €
(crème, mozzarella, lardons, pommes de terre, oignons rouges, reblochon)
- **Raclette** 14,80 €
(crème, mozzarella, jambon cru vendéen, pommes de terre, raclette)
- **Nordique** 15,00 €
(crème, mozzarella, saumon fumé, citron, aneth)

Desserts

- Assiette de fromages 7,00 €
- Fromage blanc, coulis de fraise 4,50 €
- Île flottante maison 5,50 €
- Mousse au chocolat maison 6,00 €
- Crème brûlée maison 6,20 €
- Cœur fondant au chocolat, crème anglaise, chantilly 6,70 €
- Café gourmand 7,00 €
- Thé gourmand 8,00 €
- Profiteroles chocolat 7,80 €
(glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly)
- Profiteroles caramel 7,80 €
(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, fruit de la passion

Supplément chocolat chaud : 1,00 €

Supplément chantilly : 1,00 €

- Coupe 1 boule 3,00 €
- Coupe 2 boules 4,50 €
- Coupe 3 boules 6,00 €
- Dame blanche *(glace vanille; chocolat chaud, chantilly)* 7,00 €
- Chocolat liégeois *(glace chocolat, vanille; chocolat chaud, chantilly)* 7,20 €
- Caramel liégeois *(glace caramel, vanille; caramel, chantilly)* 7,20 €
- Café liégeois *(glace café, vanille; espresso, chantilly)* 7,30 €
- Fruits rouges *(glace fraise, framboise, cassis; coulis de fraise, chantilly)* 7,20 €
- Bounty *(glace coco, chocolat; chocolat chaud, chantilly)* 7,20 €

Coupes Alcoolisées *

- After Eight *(glace menthe-chocolat, peppermint)* 7,50 €
- Coupe des îles *(glace noix de coco, fruit de la passion, rhum)* 7,60 €
- Colonel *(glace citron jaune, vodka)* 7,70 €
- Bailey's *(glace vanille, Bailey's)* 7,70 €

Les Vins*

Vin au pichet : (Chardonnay pour blanc, Cinsault pour rosé, Merlot pour rouge)

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

Vins blancs :

75 cl

- AOP Coteaux du Layon - Domaine de la Frairie 24,00 €

Ce Chenin minéral et fruité, offre un nez fruité et subtil ainsi qu'un bel équilibre entre acidité et moelleux en bouche.

- Colombelle Les Charmes – IGP Côtes de Gascogne 20,50 €

Avec un nez exubérant d'écorces confites de citron et de fleurs blanches, puis en bouche une sucrosité enveloppante suivie d'une grande fraîcheur. En fait un vin frais, léger et équilibré.

- Fiefs Vendéens - Mareuil AOC 22,50 €
Château de Rosnay Elégance

Fruité et léger, ce vin blanc issu des cépages de Chenin et Chardonnay, est fruité et légèrement citronné en bouche.

Vins rosés :

75 cl

37,5 cl

- Fiefs Vendéens - Mareuil AOC 22,50 € 14,50 €
Château de Rosnay Elégance

Fruité et frais, ce rosé issu des cépages de Gamay et de Pinot Noir, offre des notes acidulées sur la fraise et la groseille en bouche.

- Bardolino AOC - Colline dei Filari 18,00 € 13,00 €

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 22,50 € 14,50 €
Château de Rosnay Elégance

Fruité et gourmand, ce vin rouge issu des cépages de Cabernet Franc, Pinot Noir et Négrette, propose une bouche gourmande et grasse, avec une jolie persistance.

- AOP Saint Nicolas de Bourgueil 24,00 € 16,00 €
Domaine Olivier – Loire

Ce Cabernet Franc est souple et fruité. Le nez est frais, sur des notes de fruits rouges. La bouche est souple, sur le fruit, avec une belle rondeur.

- AOP Côte de Bourg - Château Les Eyquems 20,00 €

Dans une robe d'un rouge profond et brillant, ce 100% Cabernet offre un nez puissant et complexe aux arômes de fruits rouges et de noisettes. Après une attaque délicate et fruitée, la bouche présente des tanins fondus et soyeux et une belle persistance aromatique, offrant une finale harmonieuse et équilibrée.

Digestifs*

- Pippermint 4,50 €
- Bailey's 4,60 €
- Donjon 4,80 €
- Calvados 4,80 €
- Cognac VSOP 5,00 €

Prix nets ; service compris

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