

MENU RESTAURANT



L'ENTRÉE

LA GOURMANDE VENDÉENNE

Une salade généreuse associant le jambon typique de Vendée, le préfou (pain à l'ail régional), des crostallants de mojette (haricot blanc emblématique de la région) et un œuf au plat pour une touche gourmande.

LA "CROUSTI CAESAR"

Une version revisitée de la classique salade César avec des filets de poulet panés crostallants, salade verte, tomate, oignon rouge, et une sauce César.

LE POKE BOWL DE SAISON

Un mélange frais et coloré, composé selon les arrivages du marché : légumes croquants, avocat, riz ou céréales, thon ou poulet.

L'ENTRÉE DU JOUR

Proposée selon l'inspiration du chef.

XXL

9,95 € 13,95 €

9,95 € 13,95 €

9,95 € 13,95 €

9,95 € 13,95 €

LE DESSERT

NOS DESSERTS SONT RÉALISÉS PAR MAISON PLANCHOT

LE FONDANT

Gâteau moelleux au chocolat noir avec un cœur coulant au caramel intense.

LA BRIOCHE PERDUE

Tranche de brioche dorée au beurre, nappée de caramel au beurre salé.

LE FLAN PÂTISSIER

Dessert classique, onctueux et légèrement caramélisé.

LA SELECTION DU JOUR

Une création quotidienne selon l'inspiration sucrée du chef.

LA CHARLOTTE AUX FRAISES

Un dessert frais et léger, mousse et fraises fraîches.

LE CAFÉ GOURMAND

Une sélection de mini-desserts accompagnée d'un café ou d'un thé.

LES PLATS DU JOUR

LE CROQUE-MONSIEUR DU BISTROT 12,90€

Un croque-monsieur généreusement garni de jambon et fromage affiné, gratiné au four.

LA VENDIFLETTE

Une tartiflette version vendéenne, avec des pommes de terre fondantes, lardons fumés, fromage local fondu et une touche de crème fraîche.

LE PLAT DU JOUR

Une proposition quotidienne élaborée avec des produits frais et locaux.

13,95€

13,95€

FORMULE MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI
Formule du jour sur ardoise

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23€

INCLUS DANS LA FORMULE

SUR LE GRILL

LE BURGER DU BISTRO

Steak haché de bœuf, fromage fondant, sauce maison, accompagné de frites croustillantes et d'une salade.

16,50€

LA PIÈCE DU BOUCHER

Selon les arrivages, savourez une viande de qualité sélectionnée par notre boucher : batte, onglet ou pavé de dessus de palette. Chaque pièce est grillée selon votre goût et servie avec une sauce.

18,50€

LE STEACK À CHEVAL

Steak haché de bœuf surmonté d'un œuf au plat.

14,80€

LE STEACK DE THON

Steak de thon frais grillé, relevé d'un filet de citron et servi avec des légumes de saison.

16,95€

RESTAURANT
PRIVATISABLE LE SOIR
FORMULE GROUPE
SUR RÉSERVATION

LA CRÈMERIE

PLATEAU DE FROMAGE

Une sélection variée et raffinée des meilleurs fromages locaux et affinés, à savourer seul ou à partager.

7, 95€

PRODUITS
LOCAUX
VIANDE
FRANCAISE