

# Aujourd'hui au menu

Servi du Lundi au Vendredi sauf Jour Férié

20,90 €

Assortiment du jardinier

Ou

Terrine du chef

Ou

Entrée de la maison, présentée sur chevalet

~~~~~

Plat du Jour, présenté sur chevalet

Ou

Steak grillé, maître d'hôtel

Ou

Omelette au fromage

~~~~~

Glace (2 boules) \* (sélection chef métró)

Ou

Pâtisserie

Ou

Crème aux œufs vanille kirsh

Ou

Fromage blanc \*(sélection chef métró)

Ou

Fruit de saison

**Entrée - Plat ou Plat - Dessert**

18.90€

## Menu Végétarien

19,90€

Salade crudités, omelette ou Poisson (suivant arrivage),

Dessert du jour

## Menu Végétalien

19,90€

Crudités, Steak de Soja,

Dessert du jour

# Menu Gutenberg

34,00€

Salade de seiches poêlées au basilic et graine de nigelles

Ou

Foie Gras de Canard et sa confiture d'oignons et de figues

Ou

Bouchée d'escargots à la crème persillée

~~~~~

Brasero de canard et graine de moutarde

Ou

Poisson du moment crème aux perles de maquereau fumé

Ou

Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel

~~~~~

Parfait glacé au parfum du moment

Ou

Plateaux de fromages (3 fromages au choix)

~~~~~

## Menu Pitchoune (-10 ans)

12,50€

Steak ou Omelette Fromage ou Suggestion du chef

Glace \* (sélection chef métró) ou crème aux œufs vanille

Boisson au choix : 20 cl d'eau minérale ou de jus d'orange

« Surprise du Chef »



Tous nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts, à l'exception des plats indiqués par un astérisque (\*).  
Tous les prix indiqués sont nets. La viande de bœuf proposée est d'origine France. Les boissons sont facturées en sus.  
Moyens de paiement acceptés : espèces, chèques, cartes bancaires, tickets restaurant, American express, chèques vacances.

# La Carte Point du Jour

## Entrées

|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Crudités</i>                                                 | 8,50€  |
| <i>Terrine du Chef</i>                                          | 11,00€ |
| <i>Huitres(n°3) 6</i>                                           | 13,00€ |
| 9                                                               | 18,00€ |
| 12                                                              | 21,00€ |
| <i>Mousse de foie de volaille à la troussepinnette</i>          | 13,00€ |
| <i>Toast de curé nantais , salade croquante</i>                 | 13,00€ |
| <i>Saumon gravelax fromage blanc encre de seiche</i>            | 16,00€ |
| <i>Foie Gras de canard et sa confiture d' oignons et figues</i> | 17,80€ |
| <i>Bouchée aux escargots crème persillée</i>                    | 16,00€ |

## Plats

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| <i>Poisson du Marché</i>                            | 18,00€ |
| <i>Entrecôte de bœuf plancha et foie gras tiède</i> | 25,00€ |
| <i>Brasero de canard à la graine de moutarde</i>    | 21,00€ |
| <i>Côte de veau poêlé à la crème et romarin</i>     | 27,00€ |
| <i>Rognons de Veau sauce au raifort</i>             | 17,00€ |
| <i>Jambon de Vendée et ses Mogettes</i>             | 15,00€ |
| <i>Omelette aux oignons confits et comté râpé</i>   | 14,00€ |

## Desserts

|                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Chariot de Fromages (3 au choix)</i>                          | 10,50€ |
| <i>Corbeille de Fruits</i>                                       | 6,00€  |
| <i>Fromage Blanc* ( nature sucre ou décuit de fruits rouges)</i> | 7,00€  |
| <i>Parfait glacé au parfum du moment</i>                         | 11,00€ |
| <i>Millet de Vendée à la confiture de lait</i>                   | 9,50€  |
| <i>Crème aux œufs vanille kirsch</i>                             | 9,50€  |
| <i>Croustade aux Pommes glace vanille *</i>                      | 11,00€ |
| <i>Coupe de glace *</i>                                          | 10,50€ |
| <i>Fondant au chocolat cru ou cuit à la framboise</i>            | 11,00€ |
| <i>Café Gourmand</i>                                             | 12,00€ |



Tous nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts, à l'exception des plats indiqués par un astérisque (\*).  
Tous les prix indiqués sont nets. La viande de bœuf proposée est d'origine France. Les boissons sont facturées en sus.  
Moyens de paiement acceptés : espèces, chèques, cartes bancaires, tickets restaurant, American express, chèques vacances.