

LES ENTRÉES

Terrine de foie gras (60g)	19,00€
Feuilleté de foie gras façon tatin	16,00€
Foie gras mi cuit pâte feuilletée, pommes caramelisées	
Saumon fumé par nos soins	16,00€
Escargots farcis (ail beurre persil) Les 6 10,00€ / Les 12 16,00€	
Crumble d'avocat au crabe sauce curry Possible sans crabe	9,00€
Butternut confit à la graisse de canard chantilly au piment d'Espelette, moutarde et noisettes	9,00€
Terrine de harengs fumé	7,00€
Oeufs mimosas	6,00€
Demi tartine montagnarde Saint Nectaire fermier, reblochon, lardons	8,00€

LES SALADES

Salade champêtre Magret fumé, champignons, foie gras	25,00€ 16,00€
La terre et mer Foie gras, saumon fumé, langoustines, jambon cru	25,00€ 16,00€
Salade Deux Chevrienne Salade verte, fromage de chèvre frais et cendré lardé (Fromagerie Desevres - 79)	18,00€ 12,00€
Toutes nos salades sont accompagnées de tomates, oeufs, salades et croûtons.	
Poke Saumon fumé, avocat, lentilles, algue, pickles de légumes, chips de lentilles	
	18,00€

CÔTÉ MER

Assiette de l'écailler 3 Huîtres / 3 Langoustines (10/15) / Crevettes / Bulots	16,00€
Plateau des cloîtres 6 Huîtres / 6 Langoustines (10/15) / Crevettes / Bulots	35,00€
Huîtres Marennes Oléron N°3 Les 6 12,00€ / Les 9 17,00€ / Les 12 22,00€	
Langoustines bretonnes (Calibre 10/15) Les 6 12,00€ / Les 9 18,00€ / Les 12 23,00€	
Crevettes roses mayonnaise (10 pièces)	11,00€
Bulots mayonnaise	8,00€

LES POISSONS

Risotto de Saint Jacques aux épinards	24,00€
Filet de cabillaud au beurre blanc	21,00€
Filet de loup en croûte de sésames	20,00€

Nos poissons sont accompagnés au choix de riz, de pâtes, de frites ou poêlée de légumes.

LES VIANDES

Souris d'agneau jus au romarin	26,00€
Pavé de cerf aux deux poivres	21,00€
Rognons de veau sauce Cognac	21,00€
Confit de canard	20,00€
Joue de porc confite à la bière Melusine	20,00€
Tête de veau sauce ravigote	20,00€
Tartare de boeuf au couteau	20,00€
Véritable andouillette ficelle artisanale	25,00€
T-bone de veau grillé 250 g	25,00€
Tataki de boeuf sauce Teriaki (picante) ou sauce Soja	21,00€
Onglet de veau sauce bearnaise	20,00€

Sauce au choix : camembert, poivre, moutarde ou bearnaise
Nos viandes sont accompagnées au choix : de frites, pâtes ou poêlée de légumes.
Toutes nos viandes sont d'origine française ou U.E.

POUR LES GOURMANDS

Burger classique Steak haché, tomates, cornichons, oignons confits, lard fumé, cheddar	18,00€
Burger au camembert et andouille Base d'un «classique» sans cheddar	20,00€
Burgerflette au Curé Nantais Pommes de terre, steak haché, curé nantais, lard	20,00€
Burger végétarien Base d'un classique sans steak haché, sans lard et avec des légumes	17,00€
Tartiflette aux 3 fromages - Saint Nectaire, Reblochon, Curé Nantais	18,00€
Pâtes artisanales à la carbonara	18,00€
Pâtes artisanales au camembert	18,00€
Tartine montagnarde Saint Nectaire fermier, reblochon, lardons, frites et salade verte	17,00€

MENU

Uniquement les midis de la semaine (sauf week-ends et jours fériés)

Entrée + plat	16,00€
Plat + dessert	16,00€
Entrée + plat+ dessert	18,00€

ENTRÉE

Terrine de harengs fumé	ou
Oeufs mimosas	ou
Entrée du jour (voir ardoise)	ou

PLAT

Pavé de merlu sauce poireaux et vin blanc	ou
Pâtes au camembert	ou
Sauté de poulet aux deux olives	ou
Plat du jour (voir ardoise)	ou

DESSERT

Assiette de fromages	ou
Panna cotta coulis fruits de la passion	ou
2 boules de glaces (au choix)	ou
Dessert du moment (voir ardoise)	ou

PETITE CANAILLE

10€ Jusqu'à 10 ans - Boisson comprise

PLAT	Steak haché	ou
	Nuggets de poulet	ou
	Burger classique	ou
	(Steak haché, tomates, cornichons, oignons confits, lard fumé, cheddar)	
	Accompagnements : frites, pâtes ou riz	

DESSERT

Pomme au four rôtie au miel	ou
Cornet de glace (1 boule au choix)	ou

DESSERT AU CHOIX

Supplément café gourmand +1,60€ Supplément thé gourmand +2,60€

MENU

26€ Entrée + plat + dessert

ENTRÉE

Crumble d'avocat au crabe	* Possibilité sans crabe
ou	

Butternut roti à la graisse de canard Chantilly au piment d'Espelette, noisettes

PLAT

Terrine de harengs fumé	ou
Oeufs mimosas	ou
Entrée du jour (voir ardoise)	ou

PLAT

Joue de porc confite à la bière	ou
Tête de veau sauce ravigote	ou
Confit de canard	ou

DESSERT AU CHOIX

Supplément café gourmand +1,60€ Supplément thé gourmand +2,60€

LES DESSERTS

Dessert du moment

6,50€ Assiette de fromages

6,50€ Chèvre, Curé Nantais, Camembert, Saint Nectaire

6,50€ Panna Cotta fruits de la passion

6,50€ Pommes au four rôties au miel

6,50€ Brioche perdue au caramel beurre salé et sa glace vanille

7,00€ Crème brûlée à la vanille

7,00€ Profiteroles au chocolat

7,00€ Tiramisu au café

7,00€ Café ou thé gourmand

7,00€ Crème brûlée, panna cotta, gateau Nantais, macaron, beignet au chocolat

Suppléments : Café : +1,80€ menu à 26€ / Thé, infusion : +2,60€ menu à 26€

Compris dans le menu à 36€

Dijo gourmand

Mentilla ou Cognac aux amandes

Uniquement à la carte

LES COUPES DE GLACES

La coupe spéculos

7,50€ 3 boules de glace spéculos, chocolat chaud, brisure de spéculos, chantilly

Dame blanche

7,50€ 3 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly

La coupe cloître

7,50€ 3 boules : chouchou, Paris Brest, caramel et nappage caramel

LES BULLES

Champagne - 75 cl	42,00€
Saumur Louis de Grenelle - AOC - 75 cl	23,00€
Saumur Louis de Grenelle Rosé - AOC - 75 cl	26,00€
Crémant de Loire Louis de Grenelle 100% Chardonnay - AOC - 75 cl	32,00€

LES BIÈRES

PRESSIONS	33 cl	50 cl	BOUTEILLES	33 cl
Panaché	3,50€	5,40€	Pecheresse	4,00€
Monaco	3,70€	5,80€	Chouffe (sans alcool)	4,50€
Budweiser	3,70€	5,80€	Desperados	4,50€
Hoegaarden Blanche	4,70€	6,80€	Duvel Tripel Hop I.P.A.	6,50€
Leffe Blonde	5,00€	7,80€	Chouffe Blonde	6,50€
Kwak Ambrée	5,50€	9,00€	Chouffe Cherry	6,50€
Picon Bière	4,50€	8,80€	Licorne Black	4,80€
Supp sirop ou tranche	0,20€		Furie Douce	4,50€
			Triple, Blonde, I.P.A ou Ambrée (Bière de Clésé)	
			Zone B	4,50€
			Blonde (Bière de Bressuire)	

LES ALCOOLS

Ricard / Pastis (2cl)	2,20€	Malibu (4cl)	4,50€
Suze (4cl)	3,00€	avec sirop ou jus de fruits	
Martini rouge ou blanc (4cl)	3,00€	Téquila «Olmega» (4cl)	4,50€
Porto rouge ou rosé (4cl)	5,00€	Vodka «Lim» Française (4cl)	5,00€
Porto blanc (4cl)	3,80€	Wisky coca «Ballantines» (4cl)	5,00€
Pineau rouge ou blanc (4cl)	4,00€	Cuba Libre (4cl)	6,00€
Coupe Saumur pétillant (14cl)	4,00€	Rhum ambré, coca, citron vert	
Kir pétillant (14cl)	4,50€	Gin Tonic «Bombay Saphir» (4cl)	6,50€
Cassis / Framboise / Mûre / Pêche / Fraise		Cognac Shweppes agrumes (4cl)	6,50€
Cassis vin blanc (14cl)	4,00€	Coupe de Champagne (14cl)	9,00€

WHISKIES

Ballantines (4cl)	5,00€	RHUMS	
Jameson (4cl)	6,00€	Havana Club spécial Ambré (4cl)	6,00€
Four Roses Small Batch (4cl)	6,00€	Avec jus de fruits ou soda	
Jack Daniel's (4cl)	6,50€	Havana Blanco - 3 ans (4cl)	5,50€
Chivas Régal Extra 12 ans (4cl)	8,00€	Avec jus de fruits ou soda	

RHUMS

Old Bert Spiced (4cl)	7,00€
Dom Papa Philippine (4cl)	8,00€
Diplomatico Venezuela (4cl)	8,50€
Pacto Navio Cuba (4cl)	9,00€
Reserva 1863 (4cl)	9,00€
	Jamaïcain boisé et vanillé

LES BOISSONS CHAUDES

Café	1,80€	Thés Folliet	2,60€
Café allongé	1,90€	Demandez notre carte pour les parfums	
Décaféiné	2,00€	Infusions Folliet	2,60€
Café crème	2,00€	Demandez notre carte pour les parfums	
Décaféiné crème	2,20€	Grog	6,00€
Grand café crème	3,70€	Irish Coffee	7,50€
Grand décaféiné crème	3,90€		
Grand café	3,20€	Cappuccino	3,70€
Grand décaféiné	3,40€	Latté Macchiato	4,90€
Café Viennois	5,00€	Nature, noisette, caramel, spéculos, vanille, tiramisu, pain d'épices	
Chocolat chaud	4,20€		
Chocolat Viennois	4,80€		

LES DIGESTIFS

Liqueurs	Cassis / Framboise / Pêche / Mûre / Fraise (4cl)	3,00€
Eau de vie	Mirabelle / William (4cl)	4,00€
Bailey's	(4cl)	4,00€
Distillerie Vrignaud	Mentilla / Camok / Caramel (4cl)	4,50€
Get 27 ou 31 / Menthe Pastille / Grand Marnier	(4cl)	4,50€
Calvados Beau Jour	(4cl)	4,50€
Armagnac vanillé	(4cl)	6,00€
Fine Dungeon	(4cl)	6,00€
Cognac Martell 1 ^{er} Assemblage	(4cl)	8,00€

LES SOFTS

Lait froid avec ou sans sirop / Limonade	2,50€	25 cl	33 cl
Diabolo	3,00€		
Coca / Coca Zéro / Orangina	3,00€		
Schweppes Tonic / Schweppes Agrumes	3,00€		
Perrier / Vittel Sirop	3,00€		
Fuzetea Pêche / Jus de fruits «Rauch»	3,00€		
Tropico Orange / Ananas	4,00€		
Jus de pomme naturel «Les Jardins de l'Orbie»	4,20€		
Supplément sirop ou tranche	0,20€		
Siroop	2,50€		
(Citron, citron zeste, fraise, grenade, menthe, orange, pêche, violette, anis, banane/kiwi, cerise, framboise, cassis)		50 cl	1 L
San Pellegrino	3,50€	5,50€	
Evian	3,50€	5,50€	

Prix net - Service compris - 11/2025 - Lau Rine Graphiste Bressuire



LES COCKTAILS

Lillet	(Lillet Rosé, Tonic, Citron vert)	6,00€
Americano	(Vermouth rouge, Campari, Soda)	6,00€
Le Negroni	(Gin, Campari, Martini rouge et tranche d'orange)	6,00€
Caïpirinha	(Sucre de canne, Citron vert, Cachaça)	6,50€
Téquila Sun Rise	(Jus d'orange, Téquila, Sirop de grenade)	7,00€
Spritz	(Apérol, Prosecco, Rondelle d'orange)	7,50€
Spritz au Limoncello	(Limoncello, Prosecco, Rondelle de citron)	7,50€
Saint Germain Spritz	(Liqueur à l'infusion de Sureau, Prosecco)	10,00€
Sex on the Beach	(Vodka, jus de cranberry et ananas, liqueurs de mûre et pêche, sirop de cerise)	8,00€
Mojito	(Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Rhum Havana, Perrier, Angostura)	8,00€
Mojito fruits rouges	(+ purée de fruits rouges)	9,00€
Mojito passion	(+ purée de passion)	9,00€
Moscow Mule	(Vodka, citron vert, ginger beer)	9,50€
Pornstar Martini	(Vodka, purée de passion, sirop de vanille)	11,00€

LES MOCKTAILS

Soft Mojito	(Menthe fraîche, citron vert, sirop de Mojito, sirop de Rhum, Perrier)	6,00€
Soft Mojito fraise	(+ purée de fraise)	6,50€
Soft Mojito passion	(+ purée de passion)	6,50€
Cocktail de jus de fruits	(Jus de mangue, pomme, sirop de grenade)	5,50€
Spritz Venezio	(Rondelle d'orange)	5,50€

À PARTAGER

Planche de fromages	14,00€
Planche cochonnaille	14,00€
Planche mixte (cochonnaille + fromages)	14,00€
Terrine de foie gras (60 gr)	19,00€
Saumon fumé par nos soins	16,00€

LES VINS

VINS BLANCS	Au verre	Au pichet	A la bouteille		
	14 cl	25 cl	50 cl	37,5 cl	75 cl
Cotes de Gascogne - IGP Aromatique	5,00€	8,00€	15		