

## PETIT-DÉJEUNER



### Le Continental 7,90€

Sélection de boissons chaudes, jus de fruits frais au choix, corbeille de pain, brioche, beurre, confitures

### L'AMERICAIN 12€

Sélection de boissons chaudes, jus de fruits frais au choix, corbeille de pain, brioche, beurre, confitures, yaourt, salade de fruits et œufs Bio à votre convenance

### LE BIEN ÊTRE 14€

Infusion bien être, jus de fruit, salade de fruits, yaourt, œufs Bio brouillés nature, muesli bio

## A LA CARTE

### BOISSONS CHAUDES

Espresso,	1,90€
Double espresso	2,60€
Cappuccino	4,20€
Café allongé	2,10€
Thés	4,50€
Chocolat chaud maison	5€

### JUS ET NECTARS DE FRUITS

Jus Orange, pamplemousse	3,90€
Jus de fruits de saison, multi-fruits	3,90€

### NOS OEUFS

Œufs à la coque, au plat, pochés	3,50€
Œufs brouillés, omelette nature	4,50€
Œufs bénédictine nature	4,50€

### NOS GARNITURES

Légumes du moment, fromage	4,50€
Saumon fumé	9,50€
Caviar	30,00€
Truffe	10,50€

### BIEN ÊTRE & VITALITÉ FRUITS FRAIS

Suprêmes de pamplemousse ou orange	4,00€
salade de fruits	4,00€
Avocado toast (en saison)	4,50€

### CÉRÉALES

Céréales du jour	3,50€
Bircher muesli	7,20€
Porridge à l'eau ou au lait	4,00€
Muesli bio	5,00€

### BOULANGERIE

Baguette	2,50€
Viennoiserie	3,50€

### CRÈMERIE

Yaourt nature, aux fruits, fromage blanc	2,50€
Fromage	5,50€

### NOS GOURMANDISES

Brioche Vendéenne façon pain perdu	5,00€
Crêpe : chocolat, sucre ou confiture	4,50€

## CARTE BRASSERIE



### NOS ENTRÉES

Poireaux mimosa	12€
Velouté de butternut émulsion de châtaigne	12€
Caviar à la française 30grammes	120€

### NOS VIANDES

Côtelettes d'agneau, écrasé de patate douce aux épices douces	33€
Suprême de volaille et son jus accompagné de pleurotes	21€

### NOS POISSONS

Bar sauvage snacké, fumé de poisson	38€
Navarin de homard, pommes de terre tournées et romarin	45€

### FROMAGES

Assiette de fromage du moment	7€
-------------------------------	----

### NOS DESSERTS

Tartelette citron	9€
Crème brûlée	9€
Mousse Valrhona 70%	9€

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service déjeuner de 12h00 à 14h00 et dîner de 19h00 à 21h30

Règlement CB et espèces.

# Menu fêtes 2024



pour commencer,

FOIE GRAS MI CUIT MAISON  
CHUTNEY DE POMME VERTE



puis,

BAR SNACKÉ, FUMÉ DE POISSON

ou

SUPREME DE VOLAILLE  
POLENTA CREMEUSE CHAMPIGNON



MOUSSE VALRHONA 70%



**MENU A 35€**  
**JUSQU'AU 19 JANVIER**

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service déjeuner de 12h00 à 14h00 et dîner de 19h00 à 21h30

Règlement CB et espèces.

UNIQUEMENT LE SOIR

CARTE BLANCHE INSPIRATION DU CHEF



MENU QUATRE TEMPS

CANAPÉS  
PETILLANT DE VENDÉE

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

PLAT POISSON

PLAT VIANDE

DESSERT



65€

PAR CONVIVE ET POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Taxes et service compris net

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies et restrictions alimentaires

Dîner de 19h00 à 21h30

# MENU SAINT SYLVESTRE



AMUSE-BOUCHE  
MISE EN BOUCHE

QUENELLES DE VOLAILLE  
BACON CROUSTILLANT

RAVIOLES DE HOMARD  
POINTE DE CAVIAR OSCIETRE

FILET DE BOEUF ROSSINI

BRIE A LA TRUFFE CHAUD

PAVLOVA MANGUE KIWI



MENU A 115€

**MENU A DEGUSTER SUR PLACE OU A EMPORTER**

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires  
Règlement CB et espèces.

## BOISSONS



### EAU PLATE

ABATILLE (75cl)	5€
VITTEL (1 litre)	4€
ABATILLE (33cl)	4€
VITTEL (50cl)	3,50€

### EAU GAZEUSE

ABATILLE (75 cl)	6€
ABATILLE (33 cl)	4€

### JUS DE FRUIT FRAIS

ORANGE (20cl)	3,90€
PAMPLEMOUSSE (20cl)	3,90€
JUS DU MOMENT (20cl)	3,90€

### SOFT

COCA (33cl)	4€
COCA ZERO (33cl)	4€
GINGER BEER HYSOPE (20cl)	5€
TONIC WATER HYSOPE (20cl)	5€
THÉ GLACÉ MAISON PÊCHE	4€

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service petit déjeuner 7H 30 à 10h00

déjeuner de 12h00 à 14h00

tea-time de 15h00 à 18h00

diner de 19h00 à 21h30

Règlement CB et espèces.

## **BOISSONS , SUITE...**



### **NOS APERITIFS**

CARPANO (6cl)	5€
CAMPARI (6cl)	5€
PINEAU BLANC/ROUGE ILRHEA (8cl)	5€
WHISKY Irlandais Mac Connell s (4cl)	8€
RICARD (2cl)	3,50€

### **BIERE**

MELUSINE (25cl)	5,50€
-----------------	-------

**Taxes et service compris net.**

**Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires**

**Service petit déjeuner 7H 30 à 10h00**

**déjeuner de 12h00 à 14h00**

**tea-time de 15h00 à 18h00**

**diner de 19h00 à 21h30**

**Règlement CB et espèces.**

## BOISSONS CHAUDES



### NOS CAFÉS

LE PLAISIR DU CHEF Colombie, Inde, Vietnam ( très torréfié)	1,90€
Costa Rica, Brésil, Ouganda (caramel, fruité, boisé)	1,90€
100% PÉROU BIO (fruité, boisé, cacao)	1,90€
CAFÉ ALLONGÉ	2,10€
DOUBLE EXPRESSO	2,60€
CAPPUCCINO	4,20€

### NOS THÉS

THÉ DE NOEL	4,50€
THÉ EARL GREY	4,50€
THÉ ENGLISH BREAKFAST	4,50€
THÉ GENMAÏCHA	5,00€

### LE MOMENT DOUCEUR

CHOCOLAT VALRHONA CHAUD MAISON	5,00€
--------------------------------	-------

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service petit déjeuner 7H 30 à 10h00

déjeuner de 12h00 à 14h00

tea-time de 15h00 à 18h00

diner de 19h00 à 21h30

Règlement CB et espèces.

# NOTRE CAVE



## NOS BULLES

	75cl	12cl
DEUTZ BRUT CLASSIC	105€	
BLANC DE BLANC CUVÉE M LYS	46€	9€

## VIN ROUGE

LES GRAVINIERES 2022 AOC <b>CHINON</b> BIODYNAMIE	34€	7€
DOMAINE MABILEAU 2023 AOC <b>SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL</b> BIO	30€	
CHATEAU PRIEURÉ MARQUET GRAND VIN 2018 <b>BORDEAUX</b>	43€	
L'ECUYER DE COURONNEAU 2022 AOC <b>BORDEAUX SUPERIEUR</b> BIODYNAMIE	25€	5€
CHATEAU DE COME 2019 AOC <b>SAINT-ESTEPHE</b> BIO	74€	
DOMAINE DE L'ARBOUSIER - L'INATTENDU 2021 AOC <b>LANGUEDOC</b>	35€	
CHATEAU BONNET 2023 AOC <b>CHENAS</b> BIO	42€	8€
DOMAINE NINOT - LE MEIX GUILLAUME ROUGE 2022 AOC <b>RULLY</b> ROUGE BIO	78€	

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service petit déjeuner 7H 30 à 10h00

déjeuner de 12h00 à 14h00

tea-time de 15h00 à 18h00

dîner de 19h00 à 21h30

Règlement CB et espèces

## NOTRE CAVE, SUITE...



### VIN ROSE

CHATEAU ROUBINE CRU CLASSE <b>COTE DE PROVENCE</b>	75cl 49€	12cl
CHATEAU DE MANISSY, TRINITE 2023 AOC <b>TAVEL</b> BIODYNAMIE	37€	

### VIN BLANC

DOMAINE DE L'EPINAY- CRU COMMUNAL CLISSON 2021 AOC <b>MUSCADET SEVRE ET MAINE</b> BIO	45€	
<b>MENETOU SALON</b> CHATEAU DE MAUPAS 2023	41€	8€
MAS DE CADENET 2022 AOP <b>CÔTES DE PROVENCE</b> BIO	42€	
PAUL MAS RESERVE VIOGNIER 2023 IGP <b>PAYS D'OC</b>	25€	
DOMAINE Céline et Frédéric GUEGUEN - COTES SALINES 2023 AOC <b>BOURGOGNE</b> HVE	39€	

### VIN DOUX

-VIN DE FRANCE CUVÉE M OH VOL	33€	7€
-------------------------------	-----	----

### NOTRE REGION

DOMAINE DES PIERRES FOLLES <b>MAREUIL</b> rouge rosé blanc	20€	
Mathieu COIRIER - ARBRE AUX FEES ROUGE 2023 AOC Fiefs Vendéens <b>PISSOTTE</b> BIO	28€	

## SPIRITUEUX



### **VODKA**

-GREY GOOSE 11€

### **GIN**

-BOMBAY SAPHIRE 6€

### **WHISKY**

#### **Français**

-Gwarlarn 6€

#### **Irlandais**

-Mac Connell s 10€

#### **Américain**

Eagle Rare 11€

#### **Japonnais**

-NIKKA 12€

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service petit déjeuner 7H 30 à 10h00

déjeuner de 12h00 à 14h00

tea-time de 15h00 à 18h00

diner de 19h00 à 21h30

Règlement CB et espèces.