

# PETIT-DÉJEUNER



## Le Continental 7,90€

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

## L'AMERICAIN 17€

Sélection de boissons chaudes, jus de fruits frais au choix, corbeille de pain, brioche, beurre, confitures, salade de fruits et œufs Bio ( à la coque, au plat ou pochés ) .

## 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	3,90€

### NOS OEUFS

Œufs à la coque, au plat, pochés	3,50€
Œufs brouillés, omelette nature	4,50€
Œufs bénédicte nature	6,50€

### 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	5,20€
Porridge à l'eau ou au lait	4,00€
Muesli bio	5,00€

### BOULANGERIE

Baguette	2,50€
Viennoiserie	3,50€

### CRÈMERIE

Yaourt	2,80€
Fromage blanc	2,50€
Fromage	5,50€

### NOS GOURMANDISES

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

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires  
Petit-déjeuner de 7h00 à 10h00

## NOTRE BRUNCH



### POUR COMMENCER

UN JUS DE FRUIT, UNE BOISSON CHAUDE,  
PAIN ET BRIOCHE, BEURRE, CONFITURES,

### PUIS

SALADE DE FRUITS, BIRCHER MUESLI,  
YAHOURT,

### AINSI QUE DES

OEUFS BIO BÉNÉDICTINE BACON,

### ENSUITE

ÉPINARD FRAIS SAUTÉS, ASSIETTE DE FROMAGE.

NOUS VOUS SOUHAITONS UN EXCELLENT DIMANCHE

**BRUNCH 30€**

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires  
Brunch de 9h00 à 14h00

# CARTE BRASSERIE



## NOS ENTRÉES

Foie gras maison et son chutney de pomme verte	15€
Velouté de butternut émulsion de châtaigne	12€
Caviar à la française 30grammes	120€

## NOS VIANDES

Selle d'agneau en croûte d'herbes, jus et purée de pommes de terre	33€
Suprême de volaille, accompagné de polenta crémeuse et champignons	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 MIDI SEMAINE



## MENU A 21€

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

Règlement CB et espèces.

## MENU WEEK-END



POUR COMMENCER

OEUF COULANT  
CAPPUCCINO DE BUTTERNUT

PUIS

PAVÉ DE SAUMON RIZ NOIR  
BEURRE MONTÉ SAUCE SOJA CLAIRE

POUR FINIR

TARTELETTE CITRON

### MENU A 35€

**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**

**Diner de 19h00 à 21H00**

**Règlement CB et espèces**

# MENU SAVEUR



POUR COMMENCER

POIREAU MIMOSA

PUIS

SAINT-JACQUES

CAROTTE, PURÉE DE CAROTTE AU CUMIN PARFUMÉE A L'ORANGE  
CHIPS DE TOPINANBOUR

POUR FINIR

COULANT AU CHOCOLAT

CREME ANGLAISE  
LE TOUT FAIT MAISON

**MENU A 35€**

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.

JUSQU'À MI-AVRIL

# 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  
**UNIQUEMENT LE SOIR**

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

DINER AUTOUR DU CAVIAR  
LUNDI 14 AVRIL 2025



LE CHEF VOUS PROPOSE

MISE EN BOUCHE

LA LANGOUSTINE  
TUILLE DENTELLE, ÉMULSION FROIDE DE SARASIN

EN ENTRÉE

LE TARTARE DE BOEUF ANGUS

PUIS

SON HOMARD  
FUMÉ DE HOMARD ET ASPERGE VERTE

POUR FINIR

MOUSSE VALRHONA ET SES PREMIÈRES FRAISES

LE TOUT ACCOMPAGNÉ DE CAVIAR OCJETRE DE LA MAISON KAVIARI

MENU A 110€

Taxes et service compris net.  
Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires  
Service DINER  
Règlement CB et espèces.

RÉSERVATION INDISPENSABLE AVANT LE VENDREDI 4 AVRIL 225



## BOISSONS



### EAUX MINERALES

ABATILLE PLATE (75cl)	5€
ABATILLE GAZEUSE (75 cl)	6€
VITTEL (1 litre)	4€
ABATILLE (33cl)	4€
VITTEL (50cl)	3,50€

### JUS DE FRUIT FRAIS

ORANGE (20cl)	3,90€
PAMPLEMOUSSE (20cl)	3,90€
ANANAS (20cl)	3,90€

### SOFTS

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.

## NOS APERITIFS



CARPANO (6cl)	5€
CAMPARI (6cl)	5€
PINEAU ILRHEA (8cl)	5€
RICARD (2cl)	3,50€
GREY GOOSE (4cl)	11€
BOMBAY SAPHIRE (4cl)	6€

### WHISKY

<b>Français</b>	
-Gwarlarn (4cl)	6€
<b>Irlandais</b>	
-Mac Connell s (4cl)	10€
<b>Américain</b>	
-Eagle Rare (4cl)	11€
<b>Japonnais</b>	
-NIKKA (4cl)	12€

### BIÈRES

MELUSINE (33cl)	5,50€
-----------------	-------

### COCKTAILS

AMERICANO	12€
SPRITZ DU MOMENT	12€
JACQUELINE	12€

Taxes et service compris net.  
Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires  
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€
DÉCAFÉINÉ	1,90€
LE CLASSIC 100% ARABICA	1,90€
CAFÉ ALLONGÉ	2,10€
DOUBLE EXPRESSO	2,60€
CAPPUCCINO	4,20€

## NOS THÉS ET INFUSIONS

THÉ EARL GREY	4,50€
THÉ ENGLISH BREAKFAST	4,50€
THÉ GENMAÏCHA	5,00€
THÉ BLANC	5,00€
ROOIBOS AMANDE	5,00€
FRUITS ROUGES ET HIBISCUS	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

dîner 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

DOMAINE MABILEAU 2023 AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL BIO	30€	
LES GRAVINIERES 2022 AOC CHINON BIODYNAMIE	34€	7€
L'ECUYER DE COURONNEAU 2022 AOC BORDEAUX SUPERIEUR BIODYNAMIE	25€	5€
CHATEAU PRIEURÉ MARQUET GRAND VIN 2018 AOC BORDEAUX SUPERIEUR	43€	
<b>BORDEAUX</b> CHATEAU DE COME 2019 AOC SAINT-ESTEPHE BIO	74€	
DOMAINE DE L'ARBOUSIER - L'INATTENDU 2021 AOC LANGUEDOC	35€	7€
CHATEAU BONNET 2023 AOC CHENAS BIO	42€	8€
DOMAINE NINOT - LE MEIX GUILLAUME ROUGE 2022 AOC RULLY 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  
diner de 19h00 à 21h30  
Règlement CB et espèces

## NOTRE CAVE, SUITE...



### VIN ROSE

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

### VIN BLANC

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

### VIN DOUX

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

### NOTRE REGION

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

## DIGESTIF



### COGNAC

ISLE DE RE VSOP

6€

**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**