

A partager entre amis
ou en famille
pour l'apéro !
saucissons artisanaux
(nature, noisette, herbes et poivre)

pour 2/3 pers 7€

MENU GOURMAND

27,50€

Entrée . plat . dessert
avec fromage +2,50€



Palourdes farçies
au beurre d'ail

ou

Foie gras de canard
mariné aux Côteaux du Layon

ou

Tarte fine curry, cabillaud fumé



Choucroute de la mer

ou

Joue de cabillaud façon blanquette

ou

Grenadin de veau blanc, sauce forestière

ou

Entrecôte grillée 300 gr *sup.+3€*

frites maison, salade

Sauces au choix avec les grillades :

Échalotes, poivre, roquefort, moutarde



Dessert au choix à la carte



MENU PLAISIR

22,50€

Duo chaud/froid de chèvre
toasts seigle chèvre frais/chèvre rôti au miel

ou

Terrine campagnarde
aux gésiers de canard



Boeuf grillé 200 gr
frites maison/salade

ou

Poisson du moment selon arrivage

ou

Rôti de porcelet fermier
cuisson douce au cidre



Assiette de fromages régionaux

ou

Moelleux au chocolat, sorbet poire

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Café ou thé gourmand

ou

Poire belle Hélène

MENU P'TIT LAC

7,50€

jusqu'à 12 ans

Hamburger ou Nuggets
ou mini fish and chips
accompagnés de frites maison



Glace ou Fromage blanc



Boisson au choix
Coca Cola ou sirop à l'eau

ENTREES

Foie gras de canard mariné aux Côteaux du Layon	12,50 €
Tarte fine curry, cabillaud fumé	11,50 €
Palourdes farçies au beurre d'ail	9,50 €
Terrine campagnarde aux gésiers de canard	8,50 €
Duo chaud/froid de chèvre toasts seigle chèvre frais/chèvre rôti au miel	8,00 €

PLATS

Côte de boeuf 1 kg pour deux, frites maison, salade	48,00 €
Paleron de boeuf Angus 250 gr boeuf Angus d'origine USA, frites maison, salade	18,50 €
Entrecôte grillée 300 gr frites maison, salade	18,50 €
Grenadin de veau blanc sauce forestière	18,50 €
Boeuf grillé (paleron) 200 gr frites maison, salade	14,50 €
Tartare du boucher 200 gr/300 gr frites maison, salade	13,50/16,50 €
Rôti de porcelet fermier cuisson douce au cidre	15,50 €
Andouillette 5A sauce moutarde à l'ancienne, frites maison, salade	15,50 €
Burger classique steack, fromage, tomate, oignon, sauce burger, frites maison, salade	12,50 €
Burger végétarien steack de légumes, fromage, tomate, oignon, sauce burger, frites maison, salade	12,50 €
Sauces au choix : échalotes, poivre, roquefort, moutarde	
Joue de cabillaud façon blanquette	17,50 €
Choucroute de la mer	17,50 €
Véritable fish and chips sauce tartare frites maison, salade	15,50 €
Poisson du moment, selon arrivage	15,50 €

DESSERTS MAISON 6,50€

Assiette de fromages régionaux
Baba bouchon trempé au rhum brun fruits exotiques
Crème brûlée à la vanille
Café ou thé gourmand
Moelleux au chocolat, sorbet poire
Profiteroles au chocolat ou au caramel
Pomme confite sur son sablé breton

DESSERTS GLACES 7,50€

LES CLASSIQUES :

Banana split

Banane, 1 b vanille, 1 b fraise, 1 b chocolat,
chocolat chaud, chantilly

Chocolat ou café liégeois

2 b chocolat ou café, 1 b vanille,
chocolat chaud ou coulis café, chantilly

Dame blanche

3 b vanille, chocolat chaud, chantilly

Poire belle Hélène

Poire, 2 b vanille, chocolat chaud, chantilly

LES ALCOOLISÉS :

Colonel

3 b citron vert, vodka

Iceberg

3 b chocolat/menthe, Get 27

LES ORIGINAUX :

Exotique

1 b mangue, 1 b passion, 1 b vanille,
coulis, chantilly

Guérandaïse

2 b caramel, 1 b vanille, caramel, chantilly



La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil.