

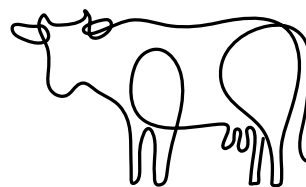
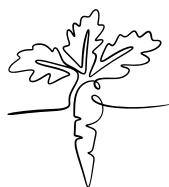
La Belle Aventure

CARTE

ÉTÉ

Avec cette carte de été, nous avons eu envie de cuisiner comme à la maison : des produits frais, de saison, une carte volontairement plus courte et légère et de belles rencontres avec nos producteurs locaux.

Chaque plat s'inspire des saveurs fraîches et colorées de l'été, celles qui réveillent les papilles et que l'on aime partager en famille. Nous mettons à l'honneur leur savoir-faire et leur passion, pour vous offrir une cuisine simple, généreuse et pleine de fraîcheur.



LE BAR AVEC ALCOOL

Petite planche à partager 4€ - ½ saucisson ou charcuterie (idéal pour 2 personnes)

- NOS INCONTOURNABLES -

KIR PÉTILLANT 12CL 5.50€
Cassis, mûre, pêche, framboise

♥ KIKI VENDÉEN 6CL 4.00€
Pêches de vignes ou fruits rouges ou épines noires

♥ BULLE D'ÉPINE 12CL 5.50€
Vigneron Fabien MURAIL

- NOS COCKTAILS MAISON -

BELLE AVENTURE 6.50€
Kiki pêche, pamplemousse, curaçao

EXOTIQUE 6.50€
Paoa, orange, pétillant

SAUVAGE 6.50€
Crème de mûre, jus de pomme, calvados, pétillant

AMÉRICANO 6.50€
Martini rouge, campari

COCKTAIL DU MOMENT 7.00€

- CLASSIQUES -

KIR 12CL 4.00€
Cassis, mûre, pêche, framboise

PINEAU DES CHARENTES 8CL 5.30€
Blanc ou rouge

PORTO 8CL 5.60€

MARTINI 4CL 4.50€
Rouge ou blanc

SUZE 9CL 4.00€

RICARD 2CL 3.50€

LOCAL PASTIS DES ACHARDS 2CL 3.50€
Distillerie des Achards

- WHISKY -

CLAN CAMPBELL 4CL 4.70€

JACK DANIEL'S 4CL 8.00€

LOCAL NICARTRIE 4CL 8.00€
Distillerie des Achards

- BIÈRES -

PRESSION BLONDE 25CL 3.94€

PRESSION BLONDE 50CL 7.88€

PICON BIÈRE 25CL 4.04€

PICON BIÈRE 50CL 7.98€

PRESSION BLANCHE 25CL 4.50€

PRESSION BLANCHE 50CL 8.90€

♥ MÉLUSINE BLANCHE 33CL 5.00€

LOCAL PEPETTE PERCHÉE BIO 33CL 5.00€
Brasserie La Perché

- DIGESTIFS -

COGNAC 2CL 2.90€

CALVADOS 2CL 2.90€

COGNAC AUX AMANDES 2CL 2.90€

♥ LA RICHELIEU 2CL 2.90€
Poire william - Distillerie Vrignaud

♥ TRIPLE SEC 2CL 2.90€
Ecorces d'orange - Distillerie Vrignaud

♥ MENTILLA 2CL 2.90€
Menthe glacial - Distillerie Vrignaud



LE BAR SANS ALCOOL

- APÉRITIFS -

KIR PÉTILLANT 5.40€
Cassis, mûre, pêche, framboise

COCKTAIL DE JUS DE FRUITS 5.00€
Jus de pomme, pamplemousse, orange,
sirop de fraise

COCKTAIL DU MOMENT 6.50€

- BIÈRES -

1664 0.0 33CL 4.00€

TOURTEL CITRON 27.5CL 4.00€

- SOFTS -

JUS DE FRUITS 20CL 3.10€
Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas

COCA-COLA 33CL 4.30€

COCA-COLA SS SUCRE 25CL 3.00€

ORANGINA 25CL 4.40€

FUZETEA 25CL 4.10€

SCHWEPPES AGRUMES 25CL 3.80€

LIMONADE 25CL 1.80€

DIABOLO 2.30€
Grenadine, Fraise, Menthe

SIROP A L'EAU 0.50€
Grenadine, Fraise, Menthe

- EAUX -

EVIAN 1L 4.80€

EVIAN 50CL 3.90€

BADOIT 1L 4.80€

BADOIT 50CL 3.90€

BADOIT INTENSE 33CL 3.60€

CARAFE D'EAU POTABLE GRATUITE

- BOISSONS CHAUDES -

CAFÉ EXPRESSO 2.10€

DOUBLE EXPRESSO 3.50€

CAFÉ ALLONGE 2.10€

CAFÉ DÉCAFÉINÉ 1.90€

THÉ 2.50€

Thé noir, thé vert, thé vert menthe

INFUSION 2.30€

Verveine, verveine menthe





- À PARTAGER -

PLANCHE ½ SAUCISSON 4.00€
Au Choix, Nature, Poivre, Chorizo, ou saucisson du moment

PLANCHE CHARCUTERIE 4.00€
Saucisson, terrine de campagne, jambon de Vendée

- ENTRÉES -

BUFFET D'ENTRÉES
Du lundi au vendredi midi 3.60€
Le samedi soir et dimanche 4.80€

SALADE BELLE AVENTURE 6.90€
Salade, salicornes, mouclade, pickles de petits légumes, tomate

CASSOLETTE D'ESCARGOTS 8.90€
Escargots, noix, persillade, crème, oignons, jambon de Vendée

ÉPERLANTS FRITS 8.80€
Éperlants frits, sauce tartare, petits légumes

- PLATS -

PLAT DU JOUR
Du lundi au vendredi midi 7.60€
Le samedi soir et dimanche 10.10€

MOULES-FRITES 15.00€
Moules de la Guittière, frites rustiques maison
Au choix : Marinière ou Roquefort

PIÈCE DE BŒUF (250G) 18.65€
Bœuf du moment VBF 250g, frites rustiques maison, salade
Sauce au choix : Roquefort, Maître d'hôtel, Poivre, Échalote, Moutarde

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 12.90€
Riz cuit en risotto, champignons

BŒUF À LA PROVENÇAL 14.90€
Bœuf du moment VBF, ratatouille de légumes

- DESSERTS -

DESSERT DU JOUR
Du lundi au vendredi midi 3.60€
Le samedi soir et dimanche 4.80€

ASSIETTE DE FROMAGES 5.60€
3 fromages du moment, salade, beurre demi-sel

BRIOCHE PERDUE 7.00€
Brioche Vendéenne façon pain perdu, Caramel au beurre salé, glace caramel

DAME BLANCHE 6.70€
Glace vanille, sauce chocolat chaud

COUPE COLONEL 7.20€
Glace citron vert, vodka

FRUIT DU MOMENT RÔTIE 6.00€
Fruit du moment, fromage blanc et muesli sucré au miel

Café Gourmand 7.00€
Au choix : Café, Thé ou Infusion
Assortiment de 3 mini desserts

DIGESTIF GOURMAND 7.20€
Au choix : Cognac, Calvados, Cognac aux amandes, Poire William, Triple sec, Mentilla

GLACES
1 boule : 2.80€, 2 boules : 4.50€, 3 boules : 6.00€

- MENU PETITS LOUPS -

PLAT-DESSERT 9.00€ ENTRÉE-PLAT-DESSERT 12.00€

SIROP À L'EAU ou DIABOLO
GRENADINE, FRAISE, MENTHE, FRAMBOISE, PÊCHE



BUFFET D'ENTRÉES
NUGGETS MAISON ou STEAK HACHÉ ou

MOULE MARINIÈRE ou
BURGER SUPPLÉMENT DE 2.00€

UNE BOULE DE GLACE ou DESSERT DU JOUR ou
FROMAGE BLANC





"ICI, ON NE VA PAS LOIN... POUR ÊTRE AU PLUS PRÈS DU GOÛT. MERCI À NOS VOISINS PRODUCTEURS DE FAIRE VIVRE NOS ASSIETTES."

B Œ U F

Ferme des Caliméros – Beaulieu-sous-la-Roche
Pascal Perraudau – Beaulieu-sous-la-Roche
La Viande du Pay – Beaulieu-sous-la-Roche
Ferme du Grand Bois – Martinet
GAEC Les Aigrefeuilles – Saint-Julien-des-landes
EARL Les Fontaines – Sainte-Flaive-des-loups

S A U C I S S O N

Le Séchoir de Fab – La Roche sur Yon

V O L A I L L E

Ferme du Petit Grain – Sainte-Flaive-des-loups

E S C A R G O T S

Escargot & Roll – Grosbreuil

F R O M A G E S E T P R O D U I T S L A I T I E R S

Ferme de la Chancelière – Girouard
Fromagerie Pierrette – Saint-Georges-de-Pointindoux
La Laiterie de Flavie – Sainte-Flaive-des-loups

Œ U F S

Traineau Maraichage – Beaulieu-sous-la-Roche

F R U I T S E T L É G U M E S

Le Potager du Château – Sainte-Flaive-des-loups
La Fermette – Girouard
Les Vergers de la Malvergne – Martinet

M O G E T T E S

EARL La Quatre Voie – Sainte-Flaive-des-loups

M U E S L I

Ferme du Petit Grain – Sainte-Flaive-des-loups

M I E L

L'Abeille Bellilocaine – Beaulieu-sous-la-Roche

A L C O O L S

Brasserie la Perchée – Les Achards
Distillerie des Achards – Les Achards

F L E U R S

Ferme florale Les Singulières – Beaulieu-sous-la-Roche



- LES ROUGES -

VALLÉE DE LA LOIRE	♥ AOC FIEFS VENDÉENS MAREUIL BIO COLLECTION DOMAINE MOURAT Cépages : Pinot Noir, Cabernet Franc, Négrette, Gamay	3.84€	11.17€	19.18€
	AOC CHINON MÉDIÉVALE DOMAINE DE LA COMMANDERIE Cépages : cabernet franc	3.61€	11.13€	18.05€
	AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL ST NICOLAS DE BOURGUEIL DOMAINE DU CÈDRE Cépages : cabernet franc	3.40€	11.18€	16.91€
VALLÉE DU RHÔNE	AOP CÔTES DU RHÔNE CUVÉE LOU MAS DOMAINE LA BERTHÈTE Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault, Carigan	3.40€		16.80€
LANGUEDOC	AOP LANGUEDOC BIO CUVÉE DES ZINZINS MAISON AUJOUX Cépages : Grenache, Syrah	3.80€		18.90€
BORDELAIS	AOC CÔTES DE BORDEAUX BIO BLAYE VIGNOBLES GABIEL & CO Cépages : Merlot, Carbarnet sauvignon, malbec	3.40€		17.00€

- LES EFFERVESCENTS -

CHAMPAGNE	TSARINE PREMIUM BRUT	11.55€		57.60€
DIVERS	ST CHARLES DU ROY BRUT	4.95€		24.70€
	♥ BULLE D'ÉPINE	5.50€		27.50€
	LE PETIT ÉTOILÉ SANS ALCOOL	4.30€		21.50€





- LES BLANCS -

SUD-OUEST	IGP CÔTES DE GASCogne CHARMES COLOMBELLE DOMAINE DE PLAIMONT Cépage : Gros Manseng	3.65€		18.23€
VALLÉE DE LA LOIRE	♥ AOC FIEFS VENDÉENS MAREUIL BIO COLLECTION DOMAINE MOURAT Cépages : Chardonnay, Chenin	3.84€	11.17€	19.18€
	AOP MENETOU-SALON DOMAINE DOMAINE TURPIN Cépage : Sauvignon blanc	5.72€		28.60€
	AOC CHEVERNY LE HAUT DE GROTTAUX DOMAINE DE LA PLANTE D'OR Cépages : Sauvignon blanc, Chardonnay	5.51€		27.57€
LANGUEDOC	IGP PAYS D'OC FIGUERETTE DOMAINE DE LA CLAPIÈRE Cépages : Chardonnay, Grenache gris, Grenache blanc, Viognier	3.35€		16.77€

- LES ROSÉS -

VALLÉE DE LA LOIRE	♥ AOC FIEFS VENDÉENS MAREUIL BIO COLLECTION DOMAINE MOURAT Cépages : Pinot Noir, Cabernet Franc, Négrette, Gamay Noir	3.84€	11.17€	19.18€
PROVENCE	IGP MÉDITERRANÉE ESPRIT PLAGE MAÎTRE VIGNERONS DE LA PRESQU'ÎLE DE ST TROPEZ Cépages : Grenache, Syrah, Merlot, Carignan, Caladoc	3.90€		19.50€

