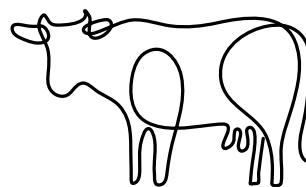
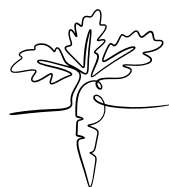


La Belle Aventure

CARTE PRINTEMPS

Avec cette carte de printemps, 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 du printemps, 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 Cassis, mûre, pêche, framboise	5.50€
 KIKI VENDÉEN 6CL Pêches de vignes ou fruits rouges ou épines noires	4.00€
 BULLE D'ÉPINE 12CL Vigneron Fabien MURAIL	5.50€

- NOS COCKTAILS MAISON -

BELLE AVENTURE Kiki pêche, pamplemousse, curaçao	6.50€
EXOTIQUE Pasoa, orange, pétillant	6.50€
SAUVAGE Crème de mûre, jus de pomme, calvados, pétillant	6.50€
AMÉRICANO Martini rouge, campari	6.50€
COCKTAIL DU MOMENT	7.00€

- CLASSIQUES -

KIR 12CL Cassis, mûre, pêche, framboise	4.00€
PINEAU DES CHARENTES 8CL Blanc ou rouge	5.30€
PORTO 8CL	5.60€
MARTINI 4CL Rouge ou blanc	4.50€
SUZE 9CL	4.00€
RICARD 2CL	3.50€
 PASTIS DES ACHARDS 2CL Distillerie des Achards	3.50€

- WHISKY -

CLAN CAMPBELL 4CL	4.70€
JACK DANIEL'S 4CL	8.00€
 NICARTRIE 4CL Distillerie des Achards	8.00€

- 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€
 PEPETTE PERCHÉE BIO 33CL Brasserie La Perché	5.00€

- DIGESTIFS -

COGNAC 2CL	2.90€
CALVADOS 2CL	2.90€
COGNAC AUX AMANDES 2CL	2.90€
 LA RICHELIEU 2CL Poire william - Distillerie Vrignaud	2.90€
 TRIPLE SEC 2CL Ecorces d'orange - Distillerie Vrignaud	2.90€
 MENTILLA 2CL Menthe glacial - Distillerie Vrignaud	2.90€



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€

SCHWEPES 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 Au Choix, Nature, Poivre, Chorizo, ou saucisson du moment	4.00€
PLANCHE CHARCUTERIE Saucisson, terrine de campagne, jambon de Vendée	4.00€

- ENTRÉES -

SALADE BELLE AVENTURE Salade, petits pois, tomme de Vendée, jambon de Vendée, crème de citron	6.90€
SALADE DE FROMAGE CHAUD Salade, fromage, pain, miel, pickles de légumes	6.90€
CASSOLETTE D'ESCARGOTS Escargots, noix, persillade, crème, oignons, jambon de Vendée	8.90€
ÉPERLANTS FRITS Éperlants frits, sauce tartare, petits légumes	8.80€




- PLATS -

MAQUEREAU À LA CRÈME Maquereau à la crème, pomme de terre	14.50€
RÔSTI BURGER Burger à la galette de pommes de terre, bœuf VBF 150g, salade, tomme de Vendée, oignons confits, frites <i>*version végétarienne possible</i>	13.50€
PIÈCE DE BŒUF (250G) Bœuf du moment VBF 250g, frites rustiques maison, salade Sauce au choix : Roquefort, Maître d'hôtel, Poivre, Échalote, Moutarde	18.65€
GNOCCHIS PRINTANIERS Gnocchis, crème, légumes de saison	12.90€
NAVARIN DE BŒUF Bœuf du moment VBF, printanière de légumes	14.90€

- DESSERTS -

ASSIETTE DE FROMAGES 3 fromages du moment, salade, beurre demi-sel	5.60€
FONDANT AU CHOCOLAT Fondant au chocolat, glace vanille	7.00€
BRIOCHE PERDUE Brioche Vendéenne façon pain perdu, Caramel au beurre salé, glace caramel	7.00€
DAME BLANCHE Glace vanille, sauce chocolat chaud	6.70€
COUPE COLONEL Glace citron vert, vodka	7.20€
MÉLI MÉLO DE FRUITS Fruits du moment, crumble, sauce chocolat	6.00€
CAFÉ GOURMAND Au choix : Café, Thé ou Infusion Assortiment de 3 mini desserts	7.00€
DIGESTIF GOURMAND Au choix : Cognac, Calvados, Cognac aux amandes, Poire William, Triple sec, Mentilla	7.20€
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 	
TERRINE DE CAMPAGNE ou CRUDITÉS 	
NUGGETS MAISON ou STEAK HACHÉ ou MERLU PANÉ ou	
BURGER SUPPLÉMENT DE 2.00€ 	
UNE BOULE DE GLACE ou FONDANT CHOCOLAT	





NOS PRODUCTEURS



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

BEUF

Ferme des Caliméros - Beaulieu-sous-la-Roche
Pascal Perraudou - 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

SAUCISSON

Le Séchoir de Fab - La Roche sur Yon

VOLAILLE

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

ESCARGOTS

Hélix Gourmet - Beaulieu-sous-la-Roche
Escargot & Roll - Grosbreuil

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

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

ŒUFS

Traineau Maraichage - Beaulieu-sous-la-Roche

FRUITS ET LÉGUMES

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

MOGETTES

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

MUESLI

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

MIEL

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

ALCOOLS

Brasserie la Perchée - Les Achards
Distillerie des Achards - Les Achards

FLEURS

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



- LES ROUGES -

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

