



12CL



37.5CL



75CL

- LES BLANCS -

SUD-OUEST

IGP CÔTES DE GASCogne

3.60€

18.00€

CHARMES COLOMBELLE

DOMAINE DE PLAIMONT

CÉPAGE : GROS MANSENG

ACCORDS : APÉRITIF, DESSERT (VIN MOELLEUX)

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC FIEFS VENDÉENS MAREUIL **BIO**
COLLECTION

3.65€

11.10€

18.20€

DOMAINE MOURAT

CÉPAGES : CHARDONNAY, CHENIN

ACCORDS : ENTRÉE, RISSOTTO AU SAUMON, MÉDAILLON DE LIEU NOIR

AOP MENETOU-SALON

5.70€

28.50€

DOMAINE

DOMAINE TURPIN

CÉPAGE : SAUVIGNON BLANC

ACCORDS : ENTRÉE, ENTRÉE, RISSOTTO AU SAUMON, MÉDAILLON DE LIEU NOIR, FROMAGE

AOC CHEVERNY

5.50€

27.50€

LE HAUT DE GROTTAUX

DOMAINE DE LA PLANTE D'OR

CÉPAGES : SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY

ACCORDS : APÉRITIF, ENTRÉE, RISSOTTO AU SAUMON, MÉDAILLON DE LIEU NOIR, FROMAGE, DESSERT

LANGUEDOC

IGP PAYS D'OC

3.35€

16.70€

FIGUERETTE

DOMAINE DE LA CLAPIÈRE

CÉPAGES : CHARDONNAY, GRENACHE GRIS, GRENACHE BLANC, VIOGNIER

ACCORDS : APÉRITIF, CASSOLETTE D'ESCARGOTS, CUISSES DE GRENOUILLES, RISSOTTO AU SAUMON, MÉDAILLON DE LIEU NOIR

VIN DU MOMENT

4.00€

20.90€

- LES ROSÉS -

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC FIEFS VENDÉENS MAREUIL **BIO**
COLLECTION

3.65€

11.10€

18.20€

DOMAINE MOURAT

CÉPAGES : PINOT NOIR, CABERNET FRANC, NÉGRETTTE, GAMAY NOIR

ACCORDS METS-VINS : ENTRÉE, RISSOTTO AU SAUMON, MÉDAILLON DE LIEU NOIR

VIN DU MOMENT

4.00€

20.90€



12CL



37.5CL



75CL

- LES ROUGES -

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC FIEFS VENDÉENS MAREUIL BIO
COLLECTION
DOMAINE MOURAT

CÉPAGES : PINOT NOIR, CABERNET FRANC, NÉGRETTTE, GAMAY
ACCORDS : VIANDES, POISSONS, FROMAGES

3.65€

11.10€

18.20€

AOC CHINON
MÉDIÉVALE

DOMAINE DE LA COMMANDERIE

CÉPAGES : CABERNET FRANC
ACCORDS : EFFILOCHÉ DE PORC, RISSOTTO AU SAUMON, MÉDAILLON DE LIEU NOIR,
FROMAGE, DESSERT AU CHOCOLAT

3.60€

11.10€

18.00€

AOC St NICOLAS DE BOURGUEIL
St NICOLAS DE BOURGUEIL
DOMAINE DU CÈDRE

CÉPAGES : CABERNET FRANC
ACCORDS : ENTRÉES, EFFILOCHÉ DE PORC, RISSOTTO AU SAUMON, MÉDAILLON DE
LIEU NOIR, DESSERT AU CHOCOLAT

3.40€

11.00€

16.80€

VALLÉE DU RHÔNE

AOP CÔTES DU RHÔNE
CUVÉE LOU MAS
DOMAINE LA BERTHÈTE

CÉPAGES : GRENACHE, SYRAH, CINSULT, CARIGAN
ACCORDS : VIANDES, FROMAGE

3.40€

16.80€

LANGUEDOC

AOP LANGUEDOC BIO
CUVÉE DES ZINZINS
MAISON AUJOUX

CÉPAGES : GRENACHE, SYRAH
ACCORDS : CASSOLETTE D'ESCARGOT, TARTELETTE PROVENÇALE, VIANDES, FROMAGE

3.80€

18.90€

BORDELAIS

AOC CÔTES DE BORDEAUX BIO
BLAYE
VIGNOBLES GABIEL & Co

CÉPAGES : MERLOT, CARBARNET SAUVIGNON, MALBEC
ACCORDS : CASSOLETTE D'ESCARGOT, TARTELETTE PROVENÇALE, VIANDES, FROMAGE

3.40€

17.00€

VIN DU MOMENT

4.00€

20.90€

- LES EFFERVESCENTS -

CHAMPAGNE DIVERS

TSARINE PREMIUM BRUT

11.55€

57.60€

ST CHARLES DU ROY BRUT

4.95€

24.70€

LE PETIT ÉTOILÉ SANS ALCOOL

4.30€

21.50€

LE BAR AVEC ALCOOL

- COCKTAILS -

BELLE AVENTURE 6.50€
Kiki pêche, pamplemousse, curaçao

EXOTIQUE 6.50€
Pasoá, 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 12 CL 4.00€
Cassis, mûre, pêche, framboise

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

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

PINEAU DES CHARENTES 5.30€
Blanc ou rosé 8 CL

RICARD 2 CL 3.50€

PORTO 8 CL 5.60€

MARTINI 4 CL 4.50€
Rouge ou blanc

SUZE 9 CL 4.00€

- WHISKY -

CLAN CAMPBELL 4 CL 4.70€

JACK DANIEL'S 4 CL 8.00€

CHIVAS REGAL 4 CL 11.40€

- BIÈRES -

BIERE PRESSION 25 CL 3.90€

BIERE PRESSION 50 CL 7.70€

PICON BIERE 25 CL 4.00€

PICON BIERE 50 CL 7.80€

PRESSION DE SAISON 25 CL 4.50€

PRESSION DE SAISON 50 CL 8.90€

MÉLUSINE BLANCHE 33 CL 4.50€

- DIGESTIFS -

COGNAC 2 CL 2.90€

CALVADOS 2 CL 2.90€

MENTHE PASTILLE 2 CL 2.90€

COGNAC AUX AMANDES 2 CL 2.90€

POIRE WILLIAM 2 CL 2.90€

COINTREAU 2 CL 2.90€

LE BAR SANS ALCOOL

- APERITIFS -

KIR PÉTILLANT 5.40€
Cassis, mûre, pêche, framboise

COCKAIL DE JUS DE 5.00€

FRUITS
Jus de pomme, pamplemousse, orange,
sirop de fraise

COCKTAIL DU MOMENT 6.50€

- BIERES -

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 3.30€

- BOISSONS

CHAUDES -

CAFE EXPRESSO 2.10€

DOUBLE EXPRESSO 3.50€

CAFE ALLONGE 2.10€

CAFE DECAFÉINÉ 1.90€

THÉ 2.50€
Thé noir, thé vert, thé vert menthe

INFUSION 2.30€
Verveine, verveine menthe

MENU DE PRINTEMPS

ENTRÉE-PLAT 22€

PLAT-DESSERT 18,50€

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 27€

- ENTRÉE -

SALADE BELLE AVENTURE

SALADE, MAGRET FUMÉ, SAUMON GRAVLAX, LARDONS,
SALICORNE, SAUCE AUX HERBES

SALADE ÉPERLANS FRITS

SALADE, ÉPERLANS FRITS, PICKLES DE LÉGUMES
CROQUANTS, SAUCE TARTARE

CASSOLETTE D'ESCARGOTS

ESCARGOTS DE BEAULIEU-SOUS-LA-ROCHE, NOIX,
PERSILLADE, CRÈME, OIGNONS, JAMBON DE VENDÉE

TARTELETTE PROVENÇALE

FEUILLE DE BRICK, RATATOUILLE, HERBES DE
PROVENCE

- PLAT -

RISOTTO SAUMON-ASPERGES

RISOTTO, SAUMON, ASPERGES VERTES

ÉFFILOCHÉ DE PORC PANÉ

EFFILOCHÉ DE JARRET DE PORC FR PANÉ,
MOUSSELINE DE CAROTTE AU CUMIN, SAUCE
MOUTARDE

FAUX-FILET FRITES

BOEUF VBF 200G, FRITES RUSTIQUES MAISON,
SALADE
SAUCE AU CHOIX : ROQUEFORT, MAÎTRE D'HÔTEL,
POIVRE, ÉCHALOTE, MOUTARDE

GNOCCHIS DE LÉGUMES

GNOCCHIS DE LÉGUMES SAUCE CURRY

- DESSERT -

ASSIETTE DE FROMAGES

3 FROMAGES DU MOMENT, SALADE, BEURRE DEMI-
SEL

MELI MÉLO DE FRUITS

CRUMBLE, MÉLANGE DE FRUITS FRAIS, SAUCE
CHOCOLAT

FONDANT CHOCOLAT

GLACE VANILLE

BRIOCHE FACON PAIN PERDU

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

COUPE FRUITS MELBA

MORCEAUX DE FRUITS, GLACE VANILLE, GLACE
FRAISE

DAME BLANCHE

GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD

COUPE COLONEL

GLACE CITRON VERT, VODKA

CAFÉ GOURMAND

AU CHOIX : CAFÉ, THÉ OU INFUSION
3 ASSORTIMENTS DE MINI DESSERTS

SUPPLÉMENT

1.00€

DIGESTIF GOURMAND

AU CHOIX : COGNAC, CALVADOS, MENTHE PASTILLE,
COGNAC AUX AMANDES, POIRE WILLIAM
3 ASSORTIMENTS DE MINI DESSERTS

SUPPLÉMENT

1.50€

MENU DES PETITS LOUPS

PLAT-DESSERT 10€

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 12€

SIROP A L'EAU OU DIABOLO GRENADINE, FRAISE, MENTHE, FRAMBOISE, PÊCHE

CRUDITÉS OU TERRINE DE CAMPAGNE

NUGGETS MAISON OU STEAK HACHE OU MERLU PANÉ MAISON

1 BOULE DE GLACE OU COULANT AU CHOCOLAT

VANILLE, CHOCOLAT OU FRAISE

PRIX NET SERVICE COMPRIS

MENU LA BELLE AVENTURE

ENTRÉE-PLAT 31€

PLAT-DESSERT 24€

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 36€

- ENTRÉE -

CARPACCIO DE SAUMON

GRAVLAX

SAUMON GRAVLAX (CUIT DANS LE SEL, SUCRE, ET AGRUMES), CRÈME AUX HERBES

TARTELETTE VENDÉENNE

FEUILLE DE BRICK, MOUSSE DE MIZOTTE, MAGRET FUMÉ ET JAMBON DE VENDÉE

CUISSES DE GRENOUILLES

CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE

CROMESQUIS DE LÉGUMES

CROQUETTES DE LÉGUMES, SAUCE TARTARE



- PLAT -

MÉDAILLON DE LIEU NOIR

LIEU NOIR, BRUNOISE DE LÉGUMES, SAUCE CURRY MADRAS

QUASI DE VEAU RÔTI

VEAU VBF, LÉGUMES DE PRINTEMPS

SOURIS D'AGNEAU

SOURIS D'AGNEAU NZ AU ROMARIN, POMMES DE TERRE MITRAILLE

PARMENTIER DE LÉGUMES

LÉGUMES DE PRINTEMPS, MOUSSELINE DE CAROTTE AU CUMIN, CRUMBLE AUX HERBES DE PROVENCE



- DESSERT -

ASSIETTE DE FROMAGES

3 FROMAGES DU MOMENT, SALADE, BEURRE DEMI-SEL

MELI MÉLO DE FRUITS

CRUMBLE, MÉLANGE DE FRUITS FRAIS, SAUCE CHOCOLAT

FONDANT CHOCOLAT

GLACE VANILLE

BRIOCHE FACON PAIN PERDU

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

COUPE FRUITS MELBA

MORCEAUX DE FRUITS, GLACE VANILLE, GLACE FRAISE

DAME BLANCHE

GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD

COUPE COLONEL

GLACE CITRON VERT, VODKA

CAFÉ GOURMAND

AU CHOIX : CAFÉ, THÉ OU INFUSION
3 ASSORTIMENTS DE MINI DESSERTS

SUPPLÉMENT

1.00€

DIGESTIF GOURMAND

AU CHOIX : COGNAC, CALVADOS, MENTHE PASTILLE,
COGNAC AUX AMANDES, POIRE WILLIAM
3 ASSORTIMENTS DE MINI DESSERTS

SUPPLÉMENT

1.50€

LA CARTE

- ENTRÉES -

SALADE BELLE AVENTURE 11.00€
SALADE, MAGRET FUMÉ, LARDONS, SUPRÊME
D'ORANGE, COURGE RÔTIE ET GRAINES DE COURGE

SALADE ÉPERLANS FRITS 11.00€
SALADE, ÉPERLANS FRITS, PICKLES DE LÉGUMES
CROQUANTS, SAUCE TARTARE

CASSOLETTE D'ESCARGOTS 11.00€
ESCARGOTS DE BEAULIEU-SOUS-LA-ROCHE, NOIX,
PERSILLADE, CRÈME, OIGNONS, JAMBON DE VENDÉE

TARTELETTE PROVENÇALE 11.00€
FEUILLE DE BRICK, RATATOUILLE, HERBES DE
PROVENCE



CARPACCION DE SAUMON 15.50€
GRAVLAX
SAUMON GRAVLAX (CUIT DANS LE SEL, SUCRE, ET
AGRUMES), CRÈME AUX HERBES

TARTELETTE VENDÉENNE 15.50€
FEUILLE DE BRICK, MOUSSE DE MIZOTTE, MAGRET
FUMÉ ET JAMBON DE VENDÉE

CUISSES DE GRENOUILLES 15.50€
CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLADE

CROMESQUIS DE LÉGUMES 15.50€
CROQUETTES DE LÉGUMES, SAUCE TARTARE



- POISSONS -

RISOTTO SAUMON ET 16.00€
ASPERGES
RISOTTO, SAUMON, ASPERGES VERTES

MÉDAILLON DE LIEU NOIR 22.50€
LIEU NOIR, BRUNOISE DE LÉGUMES, SAUCE CURRY
MADRAS

LA CARTE

- VIANDES -

ÉFFILOCHÉ DE PORC PANÉ 16.00€
EFFILOCHÉ DE JARRET DE PORC FR PANÉ, MOUSSELINE
DE CAROTTE AU CUMIN, SAUCE MOUTARDE

FAUX-FILET FRITES 16.00€
BOEUF VBF 200G, FRITES RUSTIQUES MAISON,
SALADE
SAUCE AU CHOIX : ROQUEFORT, MAÎTRE D'HÔTEL,
POIVRE, ÉCHALOTE, MOUTARDE

QUASI DE VEAU RÔTI 22.50€
VEAU VBF, LÉGUMES DE PRINTEMPS

SOURIS D'AGNEAU 22.50€
SOURIS D'AGNEAU NZ AU ROMARIN, GRATIN
DAUPHINOIS

- AUTRES PLATS -

GNOCCHIS DE LÉGUMES  16.00€
GNOCCHIS DE LÉGUMES SAUCE CURRY

PARMENTIER DE LÉGUMES 22.50€
LÉGUMES DE PRINTEMPS, MOUSSELINE DE CAROTTE
AU CUMIN, CRUMBLE AUX HERBES DE PROVENCE 

- DESSERT -

ASSIETTE DE FROMAGES 5.50€
3 FROMAGES DU MOMENT, SALADE, BEURRE DEMI-
SEL

MELI MÉLO DE FRUITS 7.00€
CRUMBLE, MÉLANGE DE FRUITS FRAIS, SAUCE
CHOCOLAT

FONDANT CHOCOLAT 7.00€
GLACE VANILLE

BRIOCHE PERDU 7.00€
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, CARAMEL AU BEURRE SALÉ

COUPE FRUITS MELBA 7.00€
MORCEAUX DE FRUITS, GLACE VANILLE, GLACE
FRAISE

COUPE COLONEL 7.00€
GLACE CITRON VERT, VODKA

DAME BLANCHE 7.00€
GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD

CAFÉ GOURMAND 8.00€
AU CHOIX : CAFÉ, THÉ OU INFUSION
3 ASSORTIMENTS DE MINI DESSERTS

DIGESTIF GOURMAND 8.50€
AU CHOIX : COGNAC, CALVADOS, MENTHE PASTILLE,
COGNAC AUX AMANDES, POIRE WILLIAM
3 ASSORTIMENTS DE MINI DESSERTS