



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, RATA DE SEICHE, DAURADE À LA PLANCHA

AOP MENETOU-SALON

5.70€

28.50€

DOMAINE

DOMAINE TURPIN

CÉPAGE : SAUVIGNON BLANC

ACCORDS : ENTRÉE, RATA DE SEICHE, DAURADE À LA PLANCHA, FROMAGE

AOC CHEVERNY

5.50€

27.50€

LE HAUT DE GROTTAUX

DOMAINE DE LA PLANTE D'OR

CÉPAGES : SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY

ACCORDS : APÉRITIF, ENTRÉE, RATA DE SEICHE, DAURADE À LA PLANCHA, 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, RATA DE SEICHE, DAURADE À LA PLANCHA

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, RATA DE SEICHE, DAURADE À LA PLANCHA

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 : JOUE DE PORC CONFITE, QUEUE DE BOEUF PANÉE, SOURIS D'AGNEAU

3.65€

11.10€

18.20€

AOC CHINON
MÉDIÉVALE

DOMAINE DE LA COMMANDERIE

CÉPAGES : CABERNET FRANC

ACCORDS : JOUE DE PORC CONFITE, RATA DE SEICHE, 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 : OEUF PARFAITS, JOUE DE PORC CONFITE, RATA DE SEICHE, 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 : JOUE DE PORC CONFITE, QUEUE DE BOEUF PANÉE, SOURIS D'AGNEAU, FAUX-FILET, FROMAGE

3.40€

16.80€

LANGUEDOC

AOP LANGUEDOC BIO
CUVÉE DES ZINZINS
MAISON AUJOUX

CÉPAGES : GRENACHE, SYRAH

ACCORDS : JOUE DE PORC CONFITE, QUEUE DE BOEUF PANÉE, SOURIS D'AGNEAU, FAUX-FILET, FROMAGE

3.80€

18.90€

BORDELAIS

AOC CÔTES DE BORDEAUX BIO
BLAYE
VIGNOBLES GABIEL & Co

CÉPAGES : MERLOT, CARBARNET SAUVIGNON, MALBEC

ACCORDS : JOUE DE PORC CONFITE, QUEUE DE BOEUF PANÉE, SOURIS D'AGNEAU, FAUX-FILET, FROMAGE

3.40€

17.00€

VIN DU MOMENT

4.00€

20.90€

- LES EFFERVESCENTS -

CHAMPAGNE

TSARINE PREMIUM BRUT

11.55€

57.60€

DIVERS

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 BIÈRE 25 CL	4.00€
PICON BIÈRE 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 D'HIVER

ENTRÉE-PLAT 22€

PLAT-DESSERT 18,50€

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 27€

- ENTRÉE -

SALADE BELLE AVENTURE

SALADE, MAGRET FUMÉ, LARDONS, SUPRÊME
D'ORANGE, COURGE RÔTIE ET GRAINES DE COURGE

BRUCHETTA VENDÉENNE

BRUCHETTA, CRÈME DE MOGETTE, MIZOTTE, JAMBON
DE VENDÉE

CASSOLETTE D'ESCARGOTS

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

BISQUE DE CREVETTES

CREVETTES, OIGNON, AIL, PASTIS, CRÈME FRAÎCHE,
CROUTONS

- PLAT -

JOUE DE PORC CONFITE

PORC FR CONFIT DANS LA GRAISSE DE CANARD,
BRUNOISE DE LÉGUMES, SAUCE À L'ORANGE

RATA DE SEICHE

SEICHE, POMMES DE TERRE, CAROTTES, POIREAUX

FAUX-FILET FRITES

BOEUF VBF 200G, FRITES RUSTIQUES MAISON,
SALADE

SAUCE AU CHOIX : ROQUEFORT, MAÎTRE D'HÔTEL,
POIVRE, ÉCHALOTE, MOUTARDE

PARMENTIER DE COURGE

PARMENTIER DE COUGE AUX PETITS LÉGUMES DE
SAISONS

- DESSERT -

ASSIETTE DE FROMAGES

3 FROMAGES DU MOMENT, SALADE, BEURRE DEMI-
SEL

ANANAS FLAMBÉ AU RHUM

FEUILLE DE BRICK, ANANAS FLAMBE AU RHUM
AMBRÉ, GLACE VANILLE, CHANTILLY

FONDANT CHOCOLAT

GLACE VANILLE

BRIOCHE FACON PAIN PERDU

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

PROFITEROLES

GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD

COUPE COLONEL

GLACE CITRON VERT, VODKA

COUPE D'HIVER

GLACE VANILLE, CLÉMENTINES, MORCEAUX DE
MARRONS GLACÉS, CHANTILLY

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

OEUF COCOTTE 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 -

SALADE VENDÉENNE

SALADE, GÉSIERS, LARDONS, MAGRET FUMÉ, JAMBON DE VENDÉE

OEUFS PARFAITS

OEUFS CUIITS À BASSE TEMPÉRATURE, CRÈME DE MOGETTES

CUISSES DE GRENOUILLES

CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLADE

TARTELETTE FLORENTINE

FEUILLE DE BRICK, ÉPINARDS, BÉCHAMEL, OEUFE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

- PLAT -

DAURADE À LA PLANCHA

FILET DE DAURADE CUIT À LA PLACHA, FLAN DE LÉGUMES, ET SAUCE NANTUA (CREVETTES)

QUEUE DE BOEUF PANÉE

QUEUE DE BŒUF VBF PANÉE, PURÉE DE COURGE RÔTIE, SAUCE FACON BOURGINON

SOURIS D'AGNEAU

SOURIS D'AGNEAU NZ AU ROMARIN, GRATIN DAUPHINOIS

CRUMBLE DE LÉGUMES

LÉGUMES D'HIVER, CRUMBLE AUX HERBES DE PROVENCE

- DESSERT -

ASSIETTE DE FROMAGES

3 FROMAGES DU MOMENT, SALADE, BEURRE DEMI-SEL

ANANAS FLAMBÉ AU RHUM

FEUILLE DE BRICK, ANANAS FLAMBE AU RHUM AMBRÉ, GLACE VANILLE, CHANTILLY

FONDANT CHOCOLAT

GLACE VANILLE

BRIOCHE FACON PAIN PERDU

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

PROFITEROLES

GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD

COUPE COLONEL

GLACE CITRON VERT, VODKA

COUPE D'HIVER

GLACE VANILLE, CLÉMENTINES, MORCEAUX DE MARRONS GLACÉS, CHANTILLY

CAFÉ GOURMAND

AU CHOIX : CAFÉ, THÉ OU INFUSION

3 ASSORTIMENTS DE MINI DESSERTS

SUPPLÉMENT

1.00€

DIGESTIF GOURMAND

AU CHOIX : COGNAC, CALVADOS, MENTHE PASTILLE, 1.50€

COGNAC AUX AMANDES, POIRE WILLIAM

3 ASSORTIMENTS DE MINI DESSERTS

LA CARTE

- ENTRÉES -

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

BRUCHETTA VENDÉENNE 11.00€
BRUCHETTA, CRÈME DE MOGETTE, MIZOTTE, JAMBON
DE VENDÉE

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

BISQUE DE CREVETTES 11.00€
CREVETTES, OIGNON, AIL, PASTIS, CRÈME FRAÎCHE,
CROUTONS

SALADE VENDÉENNE 15.50€
SALADE, GÉSIERS, LARDONS, MAGRET FUMÉ, JAMBON
DE VENDÉE

OEUFS PARFAITS 15.50€
OEUFS CUIITS À BASSE TEMPÉRATURE, CRÈME DE
MOGETTES

CUISSES DE GRENOUILLES 15.50€
CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLADE

TARTELETTE FLORENTINE 15.50€
FEUILLE DE BRICK, EPINARD, BÉCHAMEL, OEUF CUIT
À BASSE TEMPÉRATURE

- POISSONS -

RATA DE SEICHE 16.00€
SEICHE, POMMES DE TERRE, CAROTTES, POIREAUX

DAURADE À LA PLANCHA 22.50€
FILET DE DAURADE CUIT À LA PLACHA, FLAN DE
LÉGUMES, ET SAUCE NANTUA (CREVETTES)

LA CARTE

- VIANDES -

JOUE DE PORC CONFITE 16.00€
PORC FR CONFIT DANS LA GRAISSE DE CANARD,
BRUNOISE DE LÉGUMES, SAUCE À L'ORANGE

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

QUEUE DE BOEUF PANÉE 22.50€
QUEUE DE BŒUF VBF PANÉE, PURÉE DE COURGE
RÔTIE, SAUCE FAÇON BOURGINON

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

- AUTRES PLATS -

PARMENTIER DE COURGE 16.00€
PARMENTIER DE COUGE AUX PETITS LÉGUMES DE
SAISONS

CRUMBLE DE LÉGUMES 22.50€
LÉGUMES D'HIVER, CRUMBLE AUX HERBES DE
PROVENCE

- DESSERT -

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

ANANAS FLAMBÉ AU RHUM 7.00€
FEUILLE DE BRICK, ANANAS FLAMBE AU RHUM
AMBRÉ, GLACE VANILLE, CHANTILLY

FONDANT CHOCOLAT 7.00€
GLACE VANILLE

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

PROFITEROLES 7.00€
GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD

COUPE COLONEL 7.00€
GLACE CITRON VERT, VODKA

COUPE D'HIVER 7.00€
GLACE VANILLE, CLÉMENTINES, MORCEAUX DE
MARRONS GLACÉS, CHANTILLY

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