

# Carte restaurant

du vendredi au dimanche, midi et soir  
et les lundi et mercredi soirs

## Entrées

<b>Œuf bio de chez Carmen</b>	6.00€
Façon mimosa, mayonnaise maison, jeunes pousses et tomates cerise	
<b>Toast de chèvre rôti au miel de Vendée</b>	8.00€
Salade croquante, noix et vinaigrette maison	
<b>Salade Vendéenne gourmande</b>	14.00€
Gésiers confits, magret de canard fumé, toast de foie gras, salade, tomates cerise, pignons de pin	
<b>Tataki de thon</b>	14.00€
Choux blanc, yamitsuki, chantilly au wasabi	

## Plats

<b>Jambon Vendéen &amp; mogettes</b>	13.00€
Mijoté maison à la Vendéenne, réconfortante et authentique	
<b>Poisson du marché, selon arrivage</b>	17.00€
Servi avec riz basmati, sauce dieppoise	
<b>Bavette d'ailou façon "tigre qui pleure"</b>	23.00€
180g VF grillée, salade croquante, frites, sauce relevée aux notes thaïes	
<b>Assiette Veggie de saison</b>	12.00€
Tranche de chou-fleur rôti, lentilles vertes, légumes de saison poêlés, suppléments possibles	
<b>Dos de cabillaud basse température</b>	23.00€
écrasé de pommes de terre au beurre, crème de chorizo Ibérique	

## Desserts

<b>Mousse au chocolat noir Valrhona</b>	8.00€
Intense, aérienne, gourmande	
<b>Ile flottante de Mamie Janie</b>	6.00€
Blancs montés en neige et pochés, crème anglaise	
<b>Pavlova aux fruits de saison</b>	8.00€
Meringue cœur fondant, fruits de saison et crème fouettée	
<b>L'authentique crème brûlée</b>	6.00€
Crème vanille, cassonade croquante à casser du bout de la cuillère	

## Nos suggestions

<b>Éclair de langoustine</b>	14.00€
<b>Magret de canard</b>	23.00€
<b>Côte de boeuf à partager</b>	75.00€

**Sauce au choix:** roquefort maison, mayonnaise maison, chorizo maison, ketchup

**Accompagnement:** frites, pommes de terre grenailles, riz, salade

## Menu enfant

13€

Sirop à l'eau ou diabololo

Aiguillette de poulet pané ou  
Filet de colin pané, frites ou  
poêlé de légumes de saison

Boule de glace ou salade de  
fruits frais.

# Carte Vente à emporter

7j/7, midis et soirs

## Burgers

Pain burger sésame, sauce cocktail maison, tomate, salade, cheddar, cornichon, pickles d'oignon rouges **15.00€**  
Au choix : bœuf 180g VF, poulet croustillant, ou steak de chou-fleur rôti

Accompagné de frites **2.50€**

## Wraps

Au choix : **8.00€**  
- Tortilla nature ou à la tomate  
- Saumon fumé, poulet croustillant ou falafels  
- Sauce grecque ou guacamole  
Et toujours avec cheddar, salade et tomate

## Poke bowl

- Une base : riz, quinoa ou lentilles **12.00€**  
- Une protéine : saumon fumé, poulet croustillant ou falafels  
- Un topping : noix, amandes, graines de sésame, graines de courges  
Et toujours avec crudités et fruits de saison

## Plats à emporter (sur réservation)

Plat du jour (sur réservation)  
La part **10.00€**  
2 parts **18.00€**  
4 parts **30.00€**

Poulet jaune fermier environ 1.7kg rôti au four, aux épices (sur réservation) **10.00€**  
Quart **15.00€**  
Demin **25.00€**  
Entier

Accompagnement au choix à la portion : Riz, Pommes de terre au four, Frites, Salade

## Gaufres

Caramel au beurre salé, mangue, chocolat, framboise **6.50€**

## Les bocaux du bocage

7j/7, de 10h30 à 23h

Parmentier veggie (350g)	7.40€
Blanquette de veau (370g)	9.50€
Pavé de saumon (370g)	9.50€
Pâtes bolognaise (250g)	7.80€
Fondant chocolat (60g)	5.60€
Pana Cotta vanille (120g)	5.60€
Clafoutis pommes (120g)	5.60€



## Nos soirées

### LES MARDIS SOIRS : Soirée Moules Frites

15.50€

Moules marinières. Sauces roquefort, chorizo ou crème



### LES JEUDIS SOIRS : Soirée Grillades

20.00€

Saucisses de porc à la découpe, poire de bœuf ou/et brochette de poulet  
Accompagnement: Salade et frites

