



- 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

