



Déjeuner de 12h à 14h - Prix nets  
 Service en terrasse majoration  
 0,20 € par consommation (boissons)  
 Liste des allergènes sur demande

# menu du jour

Du Lundi au Vendredi - Uniquement le midi sauf jours fériés

Plat du jour accompagné de salade de saison	10,70 €
Entrée + Plat / Plat + Fromage ou dessert	12,20 €
Entrée + Plat + Fromage ou Dessert	15,00 €
Menu enfant Jusqu'à 12 ans	10,00 €
Poisson du marché ou jambon blanc ou burger, frites ou farfalles, deux boules glaces ou sorbet	

## salades

**Chèvre ravigote** 12,00 €  
 Jambon de Vendée, 4 toasts de fromage de chèvre, salade, tomates cerises, concombre, carottes râpées, sauce Ravigote

**César** 14,50 €  
 Suprême de poulet jaune, allumettes de lardons, grenailles, oignon rouge, parmesan, salade, tomates cerises, concombre, carottes râpées, siphon crème vinaigre de framboise

*Notre sélection Raffinée & Gourmande*  
**Parillade de la mer** 17,00 €  
 Tataki de bonite, saumon fumé, crevettes, thon, salade, tomates cerises, carottes rapées, concombre, avocat, mayonnaise

**Terre et mer** 25,00 €  
 1/2 homard, foie gras domaine de l'Hermitage, salade, pamplemousse, concombre, carottes rapées, avocat

**Wrap Kebab** 12,50 €  
 Tortilla à la farine de blé, émincé de kebab (veau, volaille), oignon, tomates, cheddar, galette de pommes de terre, oeuf bio à la gribouillette, sauce blanche

Assiette de frites  
 4,50 €

## BRUSCHETTAS Grande tartine

**Saumon** 13,50 €  
 Saumon fumé, anchois marinés, bonite, sauce poivrons, aubergine, poivron, tomates cerises, fromage de brebis, emmental rapé

**3 fromages** 12,00 €  
 Bleu d'Auvergne, Mozzarella, Curé Nantais, olives, allumettes de lardons, pommes de terre, concassé de tomates, emmental

Les plats "fait maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts à l'exception  
 les fonds culinaires blancs, bruns et fumets