

Envie d'un apéritif pour bien commencer :
Demandez-nous

PLANCHE APÉRO

Charcuterie - Fromage..... **9,50€**
Sardine à l'huile..... **6,50€**

MENU ENFANT (- DE 8 ANS)..... **9,90€**



Filets de poulet pané aux cornflakes
ou Dino Burger
ou Moules Marinières 250grs
Salade de fruits frais
ou Mousse au chocolat maison
ou Glace
Garniture au choix : frites, haricots verts

LES ENTRÉES

- Huîtres N°3 du Port de la Guittière
x6.....9,00€ x9.....13,50€ x12.....17,50€
- Rillettes de Poisson maison.....9,50€
- Foie gras maison au Cognac, Fleur de sel,.....13,50€
Chutney aux fruits exotiques, toasts
- Feuilleté d'escargots.....13,50€

LES SALADES..... ENTRÉE 9,50€ OU PLAT 15,50€

- Fromagère
salade, toasts de fromage, figues séchées, noix, copeaux de Parmesan, râpé de Carotte
- Vendéenne
salade, jambon de Vendée, dés de Mizotte, croûtons à l'ail, émincé de chou blanc, œuf
- Tout canard +1€
salade, magret séché, médaillon de foie gras maison, gésiers confits, oignons piggels, râpé de pomme
- Salades végétarienne ou végétalienne sur demande

LES MOULES 500g - Origine FRANCE Accompagnées de Frites



- Marinières vin blanc et persillade.....12,50€
- Crème base marinière + crème.....13,00€
- Sablaise base marinière + crème + tomate + citron.....13,50€
- Sauce au bleu base marinière + crème + bleu.....13,50€

BIENVENUE À L'ABRI DES DINOS

LES VIANDES

- Pièce du boucher, environ 200grs, frites, salade.....16,00€
- Tartare de bœuf préparé ou non préparé, environ 180grs.....16,00€
- Aiguillettes de volaille marinées, environ 200grs, haricots verts.....16,00€
- Burger Savoyard, frites, salade.....16,00€
steak haché, roblochon, sauce poivre, tomate, oignon, salade
- Burger Classique, frites, salade.....15,00€
steak haché, cheddar, sauce cocktail, salade, tomate, oignon, salade
- Aiguillettes de Canard, sauce miel, gratin dauphinois.....18,50€
- Entrecôte VBF, environ 300grs, sauce au choix, frites, salade.....19,90€
- Brochette de bœuf en potence, environ 400grs.....23,50€
Garnitures au choix, sauces au choix

Choix des sauces : poivre, moutarde à l'ancienne, bleu, béarnaise froide / Sauce supplémentaire : 1€
Seconde Garniture : 3€ à choisir parmi : frites, salade, haricots verts, gratin dauphinois, riz, ratatouille

LES POISSONS

- Steak de thon, pesto basilic, haricots verts.....16,90€
- Rata de seiche, pommes de terre.....18,50€
- Lasagne de l'océan aux petits légumes.....16,00€

L'ASSIETTE DE FROMAGES

- 2 variétés ...4,90€
- 3 variétés ...6,90€

LES DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille.....6,00€
- Salade de fruits frais.....6,00€
- Mousse au chocolat maison.....6,00€
- Tarte fine aux fruits maison.....6,00€
- Profiteroles maison.....6,50€
- Café, Déca ou Thé gourmand (4 mignardises maison).....7,50€
- Irish coffee.....7,00€
- Carte des glaces, sur demande



Consultez notre carte des glaces

BON APPÉTIT !

NEW

PLATS indiqués par la 
disponibles aussi **À EMPORTER**
(réservation conseillée)

 **PIZZAS**.....à partir de 9,50€

PLANCHA À PARTAGER..... **35,50€**

Viandes à griller 600grs, garnitures et sauces au choix
Pour 2 pers.

MENU À 22,50€

Entrée + Plat + Dessert
(servis tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h)

6 Huîtres N°3 du Port de la Guittière
ou Rillettes de poisson
ou Salade vendéenne

Pièce du boucher env. 150grs, frites, salade
ou Steak de thon, pesto basilic, haricots verts
ou Lasagne de l'océan aux petits légumes

Assiette de 2 fromages
ou Tarte fine aux pommes
ou Mousse au chocolat maison

MENU À 29,50€

Entrée + Plat + Dessert
(servis tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h)

Foie gras maison au Cognac, fleur de sel, chutney aux fruits rouges, toasts
ou 8 Huîtres N°3 du Port de la Guittière
ou Feuilleté d'escargots

Entrecôte VBF env. 250grs, frites, salade, sauce au choix
ou Rata de seiche, pomme de terre
ou Aiguillettes de Canard, sauce miel et son gratin dauphinois

Assiette de 3 fromages
ou Profiteroles maison
ou Crème brûlée