

MENU DÉJEUNER

Servi toute la semaine, uniquement le midi.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 15,50 €

Entrée + Plat + Dessert : 18,50 €

ENTRÉES

6 huîtres naturelles (+1€)

Oeuf Cocotte

Crème, lardons, champignons et sa tuile de Comté.

Entrée du moment (à l'ardoise)

PLATS

Burger Végétarien

Sauce maison, légumes de saison, aubergines marinées, halloumi, mesclun.

Pièce du boucher 150g

Accompagnée d'une sauce au poivre de Sarawak.

Plat du moment (à l'ardoise)

DESSERTS

Assiette de fromages Beillevaire (+1€)

Fromage blanc Beillevaire, miel et muesli

Dessert du moment (à l'ardoise)

Café douceur

POUR COMMENCER

+ À PARTAGER +

PLANCHE APÉRO MIXTE

2 personnes 7 | 5 personnes 14

Terrine de Mamie, jambon de Vendée, Beillevaire.

PLANCHE APÉRO VÉGÉTARIENNE

2 personnes 6 | 5 personnes 12

Légumes de saison à croquer.

PLANCHE FROMAGES & LÉGUMES

2 personnes 7 | 5 personnes 14

Légumes de saison et fromages Beillevaire.

ASSIETTE DE JAMBON DE VENDÉE 5

BOL DE MOULES 6

BOL DE FRITES 3



+ LE COIN DES ENTRÉES +

HUÎTRES MARTINEAU (6)

De Fromentine, servies avec du citron, beurre ou vinaigre de vin & échalotes.

6,5

COUTEAUX AIL & PERSIL

Et beaucoup de beurre...

6,5

LA TERRINE DE MAMIE

Pistaches & Noisettes

5

OEUF COCOTTE

Crème, lardons, champignons et Comté.

6

ENTRÉE DU MOMENT (à l'ardoise)

6

LE CHAMPAGNE GOURMAND

Coupe de Champagne, une huître saveur citron, saumon cru au parfum de lait de Coco et sa tuile de Comté.

10

PLATS

+ ASSIETTES FRAICHEUR +

Servi avec son cornet de frites ou bol de mesclun.

TOAST D'AVOCAT ET SON ŒUF PARFAIT 12
Frais et légèrement épicé.

CARPACCIO DE BŒUF À L'ASIATIQUE 15
Marinade sauce soja, miel, coriandre, pickles.

TARTARE DE SAUMON ET PARMESAN 14
Lait de coco, citron vert, sauce chili.

CEVICHE AU SÉSAME NOIR 16

Dorade royale, sésame, houmous, pommes, oignons rouges.

SALADE BALNEAIR 12

Poulet mariné aux éclats de cacahuètes, tomates, poivrons, oignons, comté, mesclun.

+ LES MOULES +

Selon arrivage.
Portion de 700g accompagnée de frites

MARINIÈRES 9,90
Base vin blanc et oignons.

CRÈME & AIL 11

SAUCE DU CHEF 12
Crème, légumes du soleil et chorizo.

HO'MARDI



**CHAQUE MARDI
DEMI-HOMARD FRITES**

18 €

+ PLATS +

LE PLAT DU MOMENT 12
(À l'ardoise). Fait chaque jour avec ♥.

L'INSPIRATION DU CHEF 18
Une création inédite autour d'un produit de la mer.

LE BURGER BALNEAIR 14
Steack haché VBF, Comté, sauce maison, légumes de saison, mesclun.

ENTRECOTE VBF 250G 17,50
Sauce Trouspernette.

SARDINES GRILLÉES 13
De Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

LE BURGER VÉGÉTARIEN 13
Aubergine marinée, Halloumi, sauce maison, légumes de saison, mesclun.

+ GARNITURES +

Frites - Ratatouille - Salade

9,50 + MENU ENFANTS +

Sirop à l'eau

+

Poulet à la crème
Moules marinières
Steack haché

+

Fromage Blanc
ou
Boule de Glace

DESSERTS

+ LES DOUCEURS +

BANOFFEE 7 <i>Biscuit au beurre, caramel, banane et crème fouettée.</i>	DESSERT DU MOMENT (A l'ardoise.) 6
LA TARTE CHOCO CARAMBAR 7 <i>Celle qui te rappelle la cour de récré.</i>	FROMAGE BLANC BEILLEVAIRE 6 <i>Miel et muesli.</i>
SOUPE DE FRUITS COEUR GLACÉ 7	ASSIETTE DE FROMAGES BEILLEVAIRE 7 <i>Comté, chèvre du marais, halloumi et salade.</i>



+ LES GOURMANDS +

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8 <i>Ristretto, espresso, allongé, noisette. Thé Earl Grey, Ceylan, fruits rouges, vert à la menthe. Infusion citron, verveine menthe.</i>

DIGESTIF GOURMAND 10 <i>Menthe pastille, Poire, Calvados, Baileys ou Cognac.</i>
--



+ GLACES +

Crèmes glacées et sorbets réalisés par un artisan glacier.

VANILLE, CHOCOLAT, CARAMEL SALÉ, YAOURT, CAFÉ BLANC, FRAMBOISE, CITRON, PASSION

BOULE DE GLACE 2,50	DAME BLANCHE 6,90
DEUX BOULES DE GLACE 4,50	CAFÉ LIEGEOIS 6,90
COUPE GLACÉE 6,90	CHOCOLAT LIEGEOIS 6,90
+ 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX	
+ CRÈME FOUETTÉE	COUPE COLONEL 7
+ COULIS AU CHOIX <i>Caramel beurre salé, Fruits rouges ou chocolat.</i>	COUPE BAILEYS 8 <i>Glace vanille, café blanc, Baileys, crème fouettée.</i>
+ BRISURES AU CHOIX <i>Cacahuètes, Oréos, Spéculoos.</i>	SUPPLÉMENT ALCOOL (2 cl) 2,50