



BISTROT DE LA PLACE

Restaurant Bar à vin



Une petite faim, un petit creux et Tapas !
dans la journée ou l'apéro... Something to nibble

- Rillettes de poisson maison, pain grillé **3,80 €**
Homemade fish «rillettes» and toast
- Rillettes de cochon maison..... **4,20 €**
Homemade pork «rillettes»
- Terrine de campagne maison et ses condiments (servie en terrine)..... **6,80 €**
Homemade country pâté and condiments
- Boîte de sardines de St-Gilles-Croix-de-Vie à l'huile d'olive **4,20 €**
Canned sardines in olive oil
- Panier de frites* (250 g) Basket of chips **4,20 €**
- Jambon de truie noire sauvage, affiné 40 mois (30 g)..... **7,90 €**
Black sow ham (40 months cured)
- Rillauds maison (100 g) **4,50 €**
Homemade Pork belly
- Chorizo AOC Terruel, piquant (30 g) **4,50 €**
AOC Terruel chorizo, spicy
- Saucisson fumé (30g) **4,30 €**
House smoked sausage
- Duo de fromages chèvre Saint-Maure et camembert affiné..... **4,90 €**
Duo of matured goat Saint-Maure and camembert
- Planche de 5 fromages affinés **8,90 €**
Selection of 5 matured cheeses

* seul produit qui n'est pas fait maison

**OFFREZ-VOUS
L'APÉRITIF EN CAVE**
(sur réservation)

500 références et 6000 bouteilles



**VENTE À EMPORTER
DE VINS, WHISKIES,
ALCOOLS, SPIRITUEUX
AU PRIX CAVISTE**

Eaux minérales

	50 cl	100 cl
Vittel	3,70 €	4,80 €
S.PELLEGRINO	4,00 €	4,90 €
Perrier Fines bulles	4,00 €	4,90 €



Planche de charcuterie à partager

2 à 4 pers : 19,00 €

Charcuterie fait maison

- Terrine maison, rillettes de cochon maison, chorizo AOC Terruel, jambon de truie noire sauvage affiné 40 mois, saucisson fumé maison.

A platter of cured meats and pâtés for 2 : homemade country pâté, homemade pork «rillettes», Black sow ham, AOC Terruel chorizo, house smoked sausage

Huîtres de Noirmoutier - Oysters

- Les huîtres de Raymond Kadem, ostréiculteur

Nous avons sélectionné pour vous les meilleures huîtres du moment. Profitez d'une pause iodée.

Dégustation 3 huîtres et un verre de vin blanc pour 7,90 €

	Les 6	les 9	les 12
Huîtres n°3.....	9,90 €	14,60 €	19,40 €



Ouvert à partir de 10h pour toute consommation

*Viandes origine France ou Union Européenne - Taxes et Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Taxes and service included - Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages
should be consumed with moderation*

Nos fournisseurs : Huîtres : Raymond Kadem - Poissons : Common, Faust, criées de St Guénolé et Le Guilvinec
Viandes et volailles : Savia Saumur - Fruits et légumes : Christophe Viemont St Lammert des Levées - Le Duff, maraîchers locaux - Fromages affinés : Yannick Berthonneau (Halles St Pierre) - Boulangerie : Fournil St Pierre et Nantilly

- Glace Bâtonnet Snickers **3,90 €**
«Snickers» ice-cream

- Cône Vanille-Chocolat OU Vanille-Fraise **2,50 €**
Cone Vanille-Chocolat OR Vanilla-Strawberry

- Stick Oasis enfant **2,30 €**
«Oasis» stick child



Carte d'automne

BISTROT DE LA PLAGE - CHEF DE CUISINE GAETAN LEVEUGLE




Entrées - Starters

- Entrée du jour sur ardoise  Starter of the day – see board
- Œuf de poule **BIO** poché, aux légumes racines
Poached cane egg, with root vegetables **7,10 €**
- Royale de champignons blonds à la fève de Tonka **6,90 €**
(Flan de champignons, émulsion de champignons)
Mushroom flan, mushroom emulsion, Tonka bean
- Velouté de châtaigne et noix à l'huile de truffe **8,10 €**
Chestnut and chestnut soup with truffle oil
- Verrine crémeuse autour du canard **8,60 €**
(consommé de volaille gélifié, magret de canard fumé, copeaux de foie gras)
Consumed of gelled poultry, smoked duck breast, foie gras chips
- Salade César (blancs de volailles cuits à l'étouffée aux épices, parmesan, Entrée : **7,60 €**
croûtons ailés, champignons, anchois et sauce césar) Plat : **14,50 €**
White poultry cooked with smothered spices, parmesans, croutons, anchovies and Caesar sauce

Poissons - Fish **POISSON FRAIS - FRESH FISH**

Poisson du jour sur ardoise  en fonction du marché
See board, depending on the catch

Viandes - Meat

- Plat du Jour sur ardoise  Dish of the day
- Poitrine de cochon cuisson lente en basse température **12,90 €**
Chicken breast slow cooking in low temperature
- Risotto de Quinoa d'Anjou et Cecina (jambon ibérique de bœuf) **14,90 €**
Risotto of quinoa of Anjou and cecina (Iberian ham of beef)
- Tartare de Boeuf **Charolais** coupé au couteau, **180g : 15,90 €**
pommes dauphines **250g : 21,90 €**
Steak tartare «charolais race» cut by knife, potatoes
- Onglet de bœuf «buchette» à l'échalote d'Anjou confite
au Saumur Champigny Beef tab, candied shallot at Saumur Champigny **14,60 €**
- Lièvre à la royale (servi à la cuillère) **Plat de prestige** **28 €**
Hare served with the spoon with homemade potato puree
- Entrecôte de race **VBF** au beurre du Bistrot, compressé de pommes
de terre au parmesan, salade verte à l'huile de la Tourangelle
Limousine, Charolaise et Normande **env. 300g : 23,80 €**
VBF entrecote steak with butter, potatoes roasted with thyme and green salad in Tourangelle oil

Nos viandes sont toutes mûries à point par notre Boucher !!!
Viandes d'origine France ou Union Européenne

Fromages - Cheeses - Du maître fromager

- Salade verte à l'huile «la Tourangelle» Green salad with olive oil **3,20 €**
- Duo de fromages chèvre Saint-Maure et camembert affiné **4,90 €**
Duo of matured goat Saint-Maure and camembert
- Plateau de fromages affinés du Maître fromager **8,90 €**
Cheese monger's selection of matured cheeses

MENU «ENFANT» 10,00 € (- de 12 ans) Children's menu (under 12)

Tranche de Terrine maison OU Velouté de courgettes à la vache qui rit
Slice of home-made terrine OR Velvety of courgettes with laughing cow

Steak haché charolais OU filet de poisson pané maison
Charolais minced steak OR home-baked fish filet

Cône Vanille-chocolat ou Vanille-fraise OU Stick Oasis enfant
OU fromage blanc et coulis de fruits rouges
Cone Vanille-Chocolat OR Vanilla-Strawberry or «Oasis» stick child
or "fromage blanc" with berry coulis

1 sirop à l'eau offert 1 glass of cordial include

Fromages/Desserts - Cheeses/Desserts

- Dessert du Jour sur ardoise  Dessert of the day
- Pommes cuites façon tatin, glace vanille
et crème double de la fromagerie Adélaïde
et Pascal Pineau **6,90 €**
Apples cooked tatin, vanilla ice cream and double cream
- Gratin tiède de fruits frais au sabayon
de Saumur Brut **7,50 €**
Warm fresh fruit gratin with sabayon from Saumur Brut
- Déclinaison de chocolat  Guanaja à 70% ... **9,10 €**
Chocolate Declination, Guanaja 70%
- Café gourmand Gourmet coffee **8,20 €**

Glaces & sorbets - Ice-cream & sorbets Maître Artisan Glacier

- Coupe 2 boules 2 scoops **4,80 €**
- Coupe 3 boules 3 scoops **6,90 €**
- Supplément de chantilly **0,50 €**
Extra cost for vanilla whipped cream

**PARFUMS AU CHOIX : Fraise, citron vert, chocolat, vanille
gousse entière Madagascar, caramel beurre salé,
framboise, cassis, Cognac raisin, yaourt au lait entier,
Strawberry, lime, chocolate, Madagascar vanilla, salted butter caramel,
raspberry, blackcurrant, grape brandy, yogurt with whole milk**

MENU «DE LA PLACE»

Entrée - Plat OU Plat - Dessert **16,80 €**
Starter - Main course or Main course - Dessert

Entrée - Plat - Dessert **21,90 €**
Starter - Main course - Dessert

Entrée - Starter

Entrée du jour sur ardoise Starter of the day – see board
Terrine de campagne maison
et ses condiments
Homemade country pâté and condiments

Œuf de poule **BIO** poché, aux légumes racines
Poached egg, with root vegetables

Plat - Main course

Plat du jour sur ardoise Dish of the day – see board
Godaille de poisson au jus d'étrilles
Fish gullet


Suprême de volaille du Maine au citron
Maine Chicken Supreme with Lemon

Fromages / Dessert - Cheese / Dessert

Dessert du jour sur ardoise
Dessert of the day – see board

Tartelette maison
Homemade tart

Duo de fromages chèvre Saint-Maure
et camembert affiné
Duo of matured goat Saint-Maure and camembert

Glaces & sorbets (coupe 2 ou 3 boules) 
Ice cream & sorbets (2 or 3 scoops)

* Les plats indiqués sur l'ardoise font partie du menu