

CARTE Ô' CHARFAIT

Les Entrées

Velouté d'Oignons 5€
Velouté d'oignons, wrap croustillant
au fromage à raclette.

L'Œuf 5€
Œuf Poché, endives braisées au miel
et crémeux de ciboulette.

Les Plats

La Criée 12€
Retour de la criée, sauce beurre blanc,
riz croustillant et poireaux.

Le Bœuf 12€
Paleron de bœuf en pot-au-feu,
sauce gribiche.

Les Desserts

Le Citron 5€
Dôme citron meringué.

La Tatin 5€
Tarte tatin, glace vanille de notre producteur,
“invitation à la ferme - La Ferme cœur de Vendée” à Ardelay.



LES INCONTOURNABLES

L'ANDOUILLETTE

Andouillette ficelle 200 gr.
pommes de terre grenaille
assaisonnement du jour.

L'ENTRECÔTE FRANÇAISE

Entrecôte 250gr
pommes de terre grenaille
assaisonnement du jour.

TRIO DE FROMAGES

Assiette de fromages,
mesclun au vinaigre balsamique.

FROMAGE CHAUD

Accompagné de sa confiture.

LE GOURMAND

Café ou thé accompagné
de gourmandises.

SUGGESTION DU CHEF

Le chef vous propose également

LA CÔTE DE BOEUF 1.6KG AVEC LÉGUMES DE SAISON

pour les plus gourmands, la partager n'est pas obligatoire...

Nous cuisinons des produits frais pour vous servir le meilleur du fait maison.

LE VIN DU MOMENT - LA SUGGESTION DU PATRON



OCELLUS ROUGE 14,5% ALC./VOL.

ABBAYE FONTFROIDE

AOP Corbières, Syrah

*Un vin aux arômes de fruits rouges mûrs
et de légères notes épicées.*