

« Issus de notre terre maraîchère,
les légumes que nous cuisinons pour
vous sont cultivés par nos jardiniers avec
le plus grand soin en culture
raisonnée. »

LE MENU DU JOUR,
SERVI DU LUNDI AU VENDREDI
AU DÉJEUNER UNIQUEMENT
VOUS SERA ANNONCÉ SUR DEMANDE

ENTRÉE, PLAT, DESSERT **18.00 €**

ENTRÉE, PLAT OU
PLAT, DESSERT **15.00 €**

LE MENU À 25 €

ENTRÉE, PLAT, DESSERT
ENTRÉE, PLAT OU PLAT DESSERT 20 €

MARINADE DE LIEU JAUNE,
PESTO DE LÉGUMES
OU
SALADE DE MAGRET
FUMÉ PAR NOS SOINS

MERLU CUIT VAPEUR
ET SAUCE CRUSTACÉS
OU
POULET À LA CRÈME
D'ESTRAGON

MINISTRONE DE FRUITS
ET SORBET MAISON
OU
CHARLOTTE AU CHOCOLAT, POIRES
ET CRÈME PRALINÉ

NOTRE CARTE

NOS ŒUFS ET NOTRE
LAIT SONT ISSUS D'ÉLE-
VAGES BIOLOGIQUES.

NOS POISSONS SONT EN
ARRIVAGE JOURNALIER
DES CRIÉES DU CROISIC,
DE LA TURBALLE,
DES SABLES D'OLONNES
ET
POUR L'EAU DOUCE
PROVIENNENT DE L'ÉR-
DRE, LA LOIRE OU
GRANDLIEU.

NOS VIANDES SONT D'ORIGINE
FRANÇAISE, ET PROVIENNENT DE
PRODUCTEURS

LOCAUX POUR LE VEAU (LA
FERME LEPAROUX À VAY), LE
COCHON BIO (PETITEAU AU
LOROUX BOTTIEREAU),
LE PIGEONNEAU (FAMILLE TER-
RIEN À SAINT-LAURENT DES
AUTELS), LE BŒUF DE RACE
NORMANDE EST SÉLECTIONNÉ
PAR LA SOCIÉTÉ BERJAC.

**TOUTS LES LÉGUMES QUE
NOUS CUISINONS
POUR VOUS CULTIVÉS PAR
NOS SOINS
A SAINTE-LUCE/LOIRE EN
CULTURE RAISONNÉE**

L' ARDOISE DES SUGGESTIONS

RETROUVEZ SUR NOTRE ARDOISE
LES PLUS BEAUX PRODUITS DU MOMENT,
CUISINÉS JOUR APRÈS JOUR PAR LE CHEF .

NOS ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

SALADE DE SAINT JACQUES «GOURMANDE DE LA SEMAINE»	11.00 €
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, MARMELADE DE BETTERAVES	14.00 €
TERRINE DU MOMENT	8.00 €
SÉLECTION D'HUÎTRES MARENNES D'OLÉRON DE CHEZ DÉSORMEAUX	
- LES 6	13.50 €
- LES 12	27.00 €

NOS POISSONS

DOS DE SAINT-PIERRE AUX PETITS LÉGUMES	22.00 €
POÊLÉE DE SAINT JACQUES, BEURRE PERSILLÉ	19.50 €
LAMPROIE DE LOIRE EN CIVET	22.00 €
BAR RÔTI (POUR DEUX PERSONNES) ET GRENAILLES AU JUS	42.00 €

NOS VIANDES

CÔTE DE BŒUF RÔTIE (POUR 2 PERSONNES)	48.00 €
SERVIE AVEC SALADE, LÉGUMES ET POMMES DE TERRE DU MOMENT	
POÊLÉE DE ROGNONS ET RIS DE VEAU	22.00 €
FRICASSÉE DE TRIPES MAISON	17.00 €
PAVÉ DE RUMSTEAK FAÇON ROSSINI	22.00 €
PAVÉ DE RUMSTEAK	17.00 €

NOS DESSERTS

TOUTES NOS GLACES ET SORBETS SONT FABRIQUÉS PAR NOS SOINS	
COUPE GLACÉE LA GUÉRANDAISE	7.00 €
(MERINGUE, GLACES CARAMEL BEURRE SALÉ, VANILLE, CHANTILLY, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ)	
TATIN DE POMMES ET SON SABLÉ BRETON	7.50 €
DÔME CAFÉ ET SON CRÈMEUX AU CARAMEL	8.50 €
LE SORBET DU MOMENT	6.50 €
L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS PAR LA «MAISON LECOQ»	8.00 €

NOS PRIX S'ENTENDENT NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

L' ARDOISE DES SUGGESTIONS

RETROUVEZ SUR NOTRE ARDOISE LES PLUS BEAUX PRODUITS DU MOMENT,
CUISINÉS JOUR APRÈS JOUR PAR LE CHEF .

- SALADE DE LANGOUSTINES 19 €
- ASPERGES DE LOIRE SAUCE MOUSSELINE 15 €

- BROCHETTE DE LOTTE ET GAMBAS ET SON BEURRE D'ANCHOIS 22 €
- DOS DE SAUMON SNACKÉ ET LEGUMES DU MOMENT 22 €
- SAINT PIERRE À LA PLANCHA ET LÉGUMES DU JARDIN 22 €