



## Menu Bistro {midi}



"fait maison"

Servi du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| ENTRÉE + PLAT •OU• PLAT + DESSERT | 17.50 € |
| PLAT + CAFÉ GOURMAND              | 19.50 € |
| ENTRÉE + PLAT + DESSERT           | 22.50 € |



## Côté Entrée, seul ou à Partager



"fait maison"

**La plancha de seiche au chorizo**

*Ail, persil, Espelette*

12.00 €

**L'os à moelle gratiné au four**

*Chapelure & fleur de sel*

12.00 €

**Le tataki de bonite**

*Sauce soja, gingembre, graines de sésame, citron vert, jeunes pousses*

12.00 €

**Le foie gras de canard mi-cuit 'Maison'**

*Chutney d'oignons au balsamique, petites tartines grillées*

19.50 €



## Côté Salade



"fait maison"

**La salade 'Porcinette' aux joues de cochon confites**

*Oeuf poché, lard fumé, tomates confites, grenailles, oignons caramélisés, petite tartines grillées*

15.50 €

**La salade de fromage fondant 'P'tit Olonnais'**

*Fromage de vache 'Ferme bio de la Goulpière' sur tartine de campagne grillée, lard fumé, grenailles, tomates séchées, oignons confits, noix torréfiées*

16.50 €



**Le bol de grenailles, frites -ou- légumes du moment**

*Cuisson à la graisse de boeuf*

4.50 €



## Côté Gourmand, seul ou à Partager

**LA CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE, RÂCE À VIANDE ENV. 1KG**

**63 €**

*Sauce camembert -OU- sauce poivre -OU- sauce Bistro  
Frites cuites à la graisse de boeuf*

**AVEC SON BEL OS À MOELLE GRATINÉ + 8 €**



**Le camembert rôti au miel & romarin  
de 'chez Freddy fromager'**

**18.50 €**

*Jambon sec, pommes de terre grenailles, salade  
petites tartines grillées à l'huile d'olives*



**Sélection de fromages affinés**

**9.00 €**

*Beurre demi-sel & petite salade aux noix*

## Côté Spécialité du Chef, vendredi et samedi uniquement

**Les ris de veau croustillants**

**28.00 €**

*Pommes de terre grenailles, champignons, sauce cognac & foie gras*

**Côté Loupiot** 11.00 €

**Steack haché Frites -OU- légumes du moment**

**Croustillant de poulet Frites -OU- légumes du moment**

**Glace 1 boule -OU- Ananas frais caramélisé**

**Sirop à l'eau -OU- Diabolo -OU- Jus d'orange**





## Côté Bistro

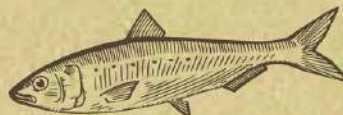


  
"fait maison"

- Le tartare de boeuf Charolais au couteau, frites** 19.50 €  
*Pesto, tomates confites, câpre, échalote*
- Le carpaccio de boeuf frais tranché minute, frites** 20.00 €  
*Viande de boeuf française, parmesan, câpres italiennes, huile d'olives, quartier de citron*
- Le burger du Bistro, frites** 18.50 €  
*Pain artisanal, viande de bœuf hachée française, Mizotte vendéenne lard fumé, tomates, oignons caramélisés, sauce tartare 'maison'*
- La souris d'agneau braisée en tajine** 24.00 €  
*Jus d'agneau, légumes de saison, pommes grenailles confites, raisins marinés*
- L'entrecote 300g, race à viande française** 26.00 €  
*Pommes de terres grenailles, sauce camembert -OU- sauce poivre -OU- sauce Bistro*



## Côté Sahlais



  
"fait maison"

- L'incontournable seiche à la plancha du Bistro** 23.00 €  
*Huile d'ail & persil, légumes de saison, grenailles confites et pesto rouge*
- Le poisson du moment** 19.00 €  
*Légumes du marché, pommes grenailles & beurre blanc citronné*
- Le thon mi-cuit à la plancha** 21.00 €  
*Légumes poêlés minute, sauce soja, gingembre, sésame*
- Le wok de crevettes aux légumes croquants** 18.00 €  
*Nouilles de riz, sauce soja, sésame, coriandre, gingembre*
-  **Le wok de légumes** 14.50 €  
*Nouilles de riz, sauce soja, sésame, coriandre, gingembre*
- Le tartare de saumon, frites** 18.50 €  
*Echalote, croquant de légumes à l'aneth, quartier de citron, jeune roquette*



## Côté Sucré

  
"fait maison"



|   |         |
|---|---------|
| <b>La traditionnelle 'Mousse au chocolat du chef'</b><br><i>Subtile saveur d'arabica &amp; éclats de chocolat</i> | 6.90 €  |
| <b>La brioche façon pain perdu</b><br><i>Glace vanille &amp; caramel fleur de sel Maison</i>                      | 8.00 €  |
| <b>Le carpaccio d'ananas frais</b><br><i>Caramélisé au sucre de canne, menthe fraîche</i>                         | 7.50 €  |
| <b>Le tiramisu 'Belle Hélène'</b><br><i>Poires chocolat</i>   | 8.00 €  |
| <b>La crème brûlée du Bistro</b><br><i>Fleur d'Oranger, soupçon de cannelle et amandes grillées</i>               | 7.00 €  |
| <b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>   | 9.00 €  |
| <b>IRISH OU JAMAÏCAN GOURMAND</b>   | 14.00 € |
| <b>CHAMPAGNE GOURMAND</b>   | 15.00 € |

## Côté Glacé

|  |        |
|--|--------|
| <b>Coupe Bistro Sablais</b><br><i>Glace vanille, glace caramel fleur de sel, spéculos, caramel fleur de sel et chantilly</i> | 7.50 € |
| <b>Coupe glace 1 boule</b> { sup. chantilly Maison +1€ }   | 2.60 € |
| <b>Coupe glace 2 boules</b>  | 4.80 € |
| <b>Coupe glace 3 boules</b>  | 6.90 € |

*Café, menthe chocolat, caramel fleur de sel, vanille, chocolat, rhum raisin  
Sorbets : Fraîse, citron vert, fruits de la passion d'équateur, pêche de Méditerranée, fruits des bois*

**POUR LES AMATEURS... + 4 €**

**Vodka, Rhum Havana, Mentilla Vrignaud, Passoa, Malibu  
Liqueur caramel fleur de sel Vrignaud...**

