## CARTE À PARTAGER

Foccacia, chorizo et saucisson Pata Negra	15.00€
Foccacia calamars sur le grill et Guacamole	15.00€
Croque Truffe maison	14.00€
Le Frito Misto Maison	15.00€
Arancinis Maison	15.00€
Les petits pains Maison au thym frit minute	12.00€
Beignets de fleurs de courgettes du pays	12.00€
Acras de cabillaud	15.00€
Proposé par 🏫 mongeznotez.com	

## LES SOCCAS

Socca brésaola et mozza di bufala	24.00€
Socca tartare de thon agrume et artichauts crus	24.00€
Socca crème de truffe et gouda truffé	24.00€
Socca calamars et chorizo Pata Negra	24.00€
Socca aubergine à la parmigiane	24.00€
Socca bœuf thaï	24.00€
Socca crème d'artichaut et foie gras maison	24.00€

Socca poulet césar	24.00€
Socca, brandade de Haddock, Cabillaud sur le grill, poutargue et œufs de mulet fumet	24.00€
Proposé par 📩 mongeznotez.com	
LES SALADES	
La Salade César de l'Atelier	18.00€
La Salade de tomate, melon et pastèque, burrata et côtes de romaine sur le grill	18.00€
La Salade de calamars sur grill et pomme de terre de Noirmoutier	18.00€
Tagliata de bœuf, artichaut crus, parmesan	18.00€
Proposé par notez.com	
POISSONS ET CRUSTACÉS	
Filet de St Pierre röti, raviolis maison à l'artichaut, artichauts crus et confits, crème d'artichaut	27,00€
Poulpe, crevettes sauvages, calamars sur le grill, palourdes et couteaux, oignons farcis d'un risotto façon paella, bisque d'étrilles	29,00€
Spaghetti aux fruits de Mer, à ma façon	33.00€
Cannelloni de blanc de seiche (souvenir du concours des MOF), farcis de cèpes et chanterelles, seiche sur le grill, raviolis aux champignons et noix, sauce vin rouge	28.00€
Proposé par 🌟 mangeznotez.com	
VIANDES ET VOLAILLES	
Coeur d'entrecôte sur le grill, purée de pomme de terre maison, crème de Béarnaise	30.00€
Filet mignon de Pata Negra et Pluma sur le grill, ravioli de courge du pays et courgette trompette sur le grill	33.00€
Coquelet sur le grill Contisé à la pulpe d'herbes, pomme de terre de Noirmoutier rissolées, sauce miel soja sésames	26.00€

29,00€

Tartare de Veau au couteau et fromage truffé, gnocchis maison farcis à la truffe et crème de truffe

## LES DESSERTS

Tarte coulante à la datte Medjoule cuite minute, glace fleur de lait et miel	12.00€
Crémeux praliné, sauce chocolat, chantilly maison et amandes caramélisées, glace chocolat	12.00€
Fraises du Pays, panna cota à la vanille bourbon, rhubarbe, crumble, glace verveine fraîche et sirop de fraise fraîche	12.00€
Crème citron, sablé breton, gelée de citron glacé au thym, huile d'olive, meringue	12.00€
La Gaufre Maison, crémeux à la praline rose de Lyon et glace à la praline rose	12.00€
Comme un clafoutis minute aux cerises flambées au Kirsch, glace fleur de lait et spéculos	12.00€

Proposé par 🏫 mongeznotez.com