



## Apéritifs

Ricard	Tarif €	3,00
Pastis		3,00
Ricard Sirop		3,30
Martini		3,70
Suze		3,70
Porto rouge, blanc		3,70
Kir cassis, mûre, pêche		3,70
Kir pétillant		5,10
Whisky		6,50
Whisky baby		3,50
Sangria Maison		3,50

## Digestif

Calvados	Tarif €	6,10
Cointreau		6,10
Cognac		6,10
Armagnac		6,10
Get 27, Get 31		6,10

## Soft

Just de fruit	Tarif €	3,50
Soda		3,50
Perrier		4,15
Perrier et sirop		4,30
Diabolo		3,05
Limonade		2,50
Evian (50 cl)		4,40
Evian (100cl)		6,40
Badoit (50 cl)		5,70
Badoit (100 cl)		7,80

## Bières

Bières pression (25cl) :	Tarif €	
Stella Artois		3,30
Leffe		4,50
1664 (25cl)		3,80
Picon Bière (25cl)		4,80
Bière Sirop (25cl)		3,70
Desperados (33cl)		5,50
Kronembourg (33cl)		3,80
Bière sans alcool (33cl)		3,70
<i>Alcohol free beer</i>		

## Cidres

Doux, Brut (25cl)	Tarif €	4,50
<i>Sweet or dry</i>		
Bouteille (75cl)		11,50
<i>Bottle</i>		

## Boissons chaudes

Café	Tarif €	1,80
Café noisette		1,90
Grand café		3,50
Café crème		2,20
Grand crème		4,10
Petit Chocolat		2,15
Grand Chocolat		3,40
Cappuccino		3,70
Thé		2,80
Thé lait, Thé citron tranche		3,10
Irish Coffee		9,10

## Pour accompagner vos boissons

Assiette de tapas 10.80€

Planche de charcuterie / Deli Board



## Vins

				Tarif €	
<b>Vin au verre</b>	9 cl	19 cl	<b>Vin au Pichet</b>	25 cl	50 cl
	1,90	3,50	Blanc (Muscadet AOC)	5,90	8,00
			Rosé (Gamay, IGP Val de Loire)	5,90	8,00
			Rouge (Merlot, IGP Val de Loire)	5,90	8,00

Vin blanc (75 cl)		Vin rosé (75 cl)	
Pays de la Loire :		Cabernet, (IGP Pays du Val de Loire)	23,80
Sauvignon,	24,00	Mareuil, (Fiefs vendéens, AOC Les Ardilliers)	24,50
Muscadet, Sèvre et Maine AOC	23,80	Côte de Provence, (AOP Masterel)	25,00
Chardonnay	24,00		

Vin pétillant (75 cl)		Vin rouge (75 cl)	
Vin pétillant		Vin rouge	
Méthode Traditionnelle	34,50	Merlot, (IGP Pays du Val de Loire) élevé en fut de chêne	23,50
« Prestige des îles »		Mareuil, (Fiefs vendéens, AOC Les Ardilliers)	24,50
		Saint Nicolas de Bourgueil (AOP le Chezelle)	27,50
		Bordeau (AOP Le Grand Humeau)	25,50
		Côte de Blaye (AOP Château Mazerolles)	26,50



## Cocktail Boutinardière

Vodka, gin, jus d'ananas, sirop de fraise  
*Vodka, gin, pineapple juice, strawberry cordial*

## Cuba Libre

Rhum blanc, coca, citron  
*White rum, cola, lemon*

## Margarita

Téquila, citron vert, sucre de cane  
*Tequila, lime, cane sugar*

## Martiniquais

Vodka, rhum blanc, jus d'ananas, jus de pamplemousse, sirop de banane  
*Vodka, white rum, pineapple juice, grapefruit, banana cordial*

## Piña Colada

Rhum blanc, malibu, jus d'ananas, lait de coco  
*White rum, malibu, pineapple juice, coconut milk*

## Soleil Levant

Rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, jus d'orange, citron, sirop de grenadine  
*White rum, dark rum, pineapple juice, orange juice, lemon, grenadine cordial*

## Tequila Sunrise

Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine  
*Tequila, orange juice, grenadine cordial*

## Lola

Cointreau, jus d'orange, pétillant, sirop de grenadine  
*Cointreau, orange juice, sparkling wine, grenadine cordial*

## Jenny's

Vodka, malibu, jus d'orange, curaçao bleu  
*Vodka, malibu, orange juice, blue curaçao*

## Charlyne's

Get 31, vodka, limonade, sirop de menthe et citron  
*Get 31, vodka, lemonade, mint and lemon cordial*

## Mojito

Rhum blanc, limonade, feuilles de menthe, citron  
*White rum, lemonade, mint and lemon leaves*

## Cocktail Sans Alcool : mélange de jus de fruits

Cocktail

9,80 €

Cocktail  
Sans alcool

6,50 €



## Entrées

Tarif €

### Moules Marinières \*

*Mussels*

13,90

### Planchette de Charcuterie (pâté de campagne, saucisson) \*

*Deli board*

10,80

### Jambon de vendée \*

*Local ham*

14,50

### Melon - Jambon de vendée

*Melon - local ham*

15,10

## Salades composées

### Salade végétarienne \*

*Salade, tomates, maïs, oignons, olives, haricots verts*

*Vegetarian Salad : salad, tomatoes, corn, onions, olives, green beans*

11,00

### Salade Landaise \*

*Salade, tomates, fromage, lardons, œufs, croûtons*

*Salad, tomatoes, cheese, bacon bits, eggs*

12,50

### Salade Fermière \*

*Salade, tomates, fromage, poulet, œufs, croûtons*

*Salad, tomatoes, cheese, chicken, eggs, croûtons*

12,50

### Salade de Gésiers

*Gizzards Salad*

14,50

### Salade de chèvre chaud

*Hot goat cheese, salad*

14,50

### Salade Terre et mer

*Salade, tomates, noix, magret fumé, foie gras de canard en bloc, crevettes, saumon*

*Salad, tomatoes, walnut, smoket steaklet duck, duck liver, bloc shrimp, salmon*

16,50

(Forfaits ½ pension ou pension complète : au choix parmi la sélection / Half-board or full-board : choose from the selection \*)



	Tarif €
<b>Croque-Monsieur</b> / <i>Toasted ham and cheese sandwich</i> *	8,10
<b>Hamburger maison</b> / <i>Homemade hamburger</i> *	14,50
au choix : steak pur bœuf, poulet pané, végétarien (tomate, mozzarella) <i>a choice between : pure beef steak, breaded chicken, vegetarian (tomatoes, mozzarella)</i>	
<b>Kebab-frites</b> / <i>kebab and chips</i> *	12,00
<i>(Pain ou tortilla au choix / choice between bread or tortilla)</i>	
<b>Assiette de kebab *</b> :	13,00
Viande de kebab (bœuf-dinde), oignons, sauce blanche <i>kebab meat (beef turkey), onions, with sauce</i>	
<b>Lasagne maison</b> / <i>homemade Lasagna</i> *	14,80

## Viandes

Jambon / <i>Ham</i> *	9,90
Jambon-grillé / <i>Grilled ham</i> *	14,90
Saucisses / <i>Sausages</i> *	12,00
Merguez *	12,00
Andouillette de Jargeau *	14,50
Poulet / <i>Chicken</i> *	11,90
Steak haché / <i>Chopped steak</i> *	10,50
Escalope de dinde à la normande / <i>Normand style turkey escalop</i> *	14,10
Bavette / <i>French Steak fries</i> *	19,10
Pièce du boucher 230g / <i>Butcher's piece</i>	20,50
Magret de canard / <i>Duck breast</i>	21,90

**Accompagnements : frites, haricots verts, riz, pâtes / green beans, rice, pasta**

**Sauce en supplément : poivre, roquefort, moutarde 1.50**

*Extra sauce : pepper, roquefort, mustard*

## Poisson

Poisson du chef / <i>Chef's fish</i> *	19,90
Poêlée de Saint Jacques	23,50
Moules Marinières / <i>Mussels</i> *	15,50
Moules au curry / <i>Mussels in curry</i> *	-
Plateau de fruits de mer, sur commande / <i>Seafood platter, to order</i>	42,50

**Salade verte / Green salad \*** **3.10**

(Forfaits ½ pension ou pension complète : au choix parmi la sélection / *Half-board or full-board : choose from the selection*)



## Suggestion du Chef \* 19,50 €

Entrée

Plat

Dessert

*Starter, main, dessert*

## Menu 31,50 €

Entrée, plat, dessert

*Starter, main, dessert*

Entrée au choix :

Moules Marinières

*Mussels*

Poêlée de St Jacques

Salade composée

*Mixed salad of your choice*

Plat au choix :

Magret de canard / *duck breast*

Filet de merlu / *back of hake*

Assiette de fromage ou dessert  
au choix

*Cheese plate of dessert choice*

## Menu 25,50€

Entrée, plat, dessert

*Starter, main, dessert*

### Entrée du jour ou planchette de charcuterie

*Starter of the day or Deli board*

### Plat au choix :

Lasagne

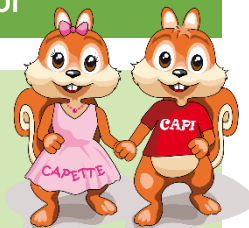
Escalope normande

Bavette - frites

*Lasagna, Normand style turkey escalop , French*

*Steak fries*

### Assiette de fromage ou dessert du jour



## Menu enfant 9,90 €

Plat, dessert, boisson

*Main, dessert and drink*

### Plat au choix :

Nuggets frites

Saucisse de Strasbourg - frites / *Sausage*

Jambon - frites / *Ham - french fries*

Pâtes / *pasta*

Dessert : pot de glace  
ou dessert du jour  
*Ice cream or dessert of the day*



		Tarif €
<b>Margarita</b>	Tomate, mozzarella, aromates <i>Tomato, mozzarella and herbs</i>	<b>12,50</b>
<b>Réale</b>	Tomate, mozzarella, jambon, aromates <i>Tomato, mozzarella, ham, herbs</i>	<b>13,80</b>
<b>Régina</b>	Tomate, mozzarella, jambon, aromates, champignons <i>Tomato, mozzarella, ham, herbs, mushrooms</i>	<b>14,60</b>
<b>Reine</b>	Tomate, mozzarella, jambon, œuf, aromates <i>Tomato, mozzarella, ham, egg, herbs</i>	<b>14,60</b>
<b>Trois Fromages</b>	Tomate, mozzarella, chèvre, roquefort, aromates <i>Tomato, mozzarella, goat cheese, roquefort, herbs</i>	<b>15,80</b>
<b>L'Espagnole</b>	Tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons, aromates <i>Tomato, mozzarella, spicy sausage, chorizo, red pepper, herbs</i>	<b>15,80</b>
<b>Bolognaise</b>	Tomate, mozzarella, oignons, viande hachée, œuf <i>Tomato mozzarella, onion, chopped meat, egg</i>	<b>16,70</b>
<b>Savoyarde</b>	Crème fraîche, mozzarella, oignons, lardons, reblochon, pommes de terre, aromates <i>Cream, mozzarella, onion, bacon, reblochon, potatoes, herbs</i>	<b>17,00</b>
<b>Napolitaine</b>	Tomate, mozzarella, champignons, jambon, artichaut, aromates <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichoke, herbs.</i>	<b>16,90</b>
<b>Hawaïenne</b>	Tomate, mozzarella, jambon, ananas <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple</i>	<b>16,90</b>
<b>Marrakech</b>	Tomate, mozzarella, viande de kebab (bœuf, dinde), poivrons, oignons, sauce blanche <i>Tomato, mozzarella, kebab, onion, pepper, white sauce</i>	<b>17,10</b>
<b>Bretonne</b>	Tomate, mozzarella, oignons, andouilles, aromates <i>Tomato, mozzarella, onion, sausage, herbs</i>	<b>17,10</b>
<b>Boutinardière</b>	Tomate, mozzarella, saumon, crevettes, moules, crème, ciboulette <i>Tomato, mozzarella, seafood</i>	<b>17,50</b>
<b>Sicilienne</b>	Tomate, mozzarella, anchois, olives, aromates <i>Tomato, mozzarella, anchovy, olives, herbs</i>	<b>17,50</b>
<b>Végétarienne</b>	Tomate, mozzarella, oignons, olives, poivrons, champignons, artichauts <i>Tomato, mozzarella, onions, peppers, mushrooms, artichoke</i>	<b>16,20</b>

(Forfaits ½ pension ou pension complète : au choix parmi la sélection de pizza / Half-board or full-board : choose from the selection)



## Desserts

Tarif €

Assiettes de trio de fromage / <i>Trio cheese plate</i> *	8,10
Pâtisserie du jour / <i>Dessert of the day</i> *	6,80
Mousse au chocolat / <i>Chocolate mouss</i> *	6,50
Crème brûlée	6,80
Ile flottante	6,60
Farandole de desserts / <i>Selection of desserts</i>	8,10
Profiteroles sauce chocolat / <i>Profiteroles with chocolate sauce</i>	9,10
Café gourmand / <i>Gourmet coffee</i>	9,10
Couple de glace (voir carte des glaces) / <i>Ice cream</i>	

## Crêpes

Beurre, sucre / <i>Butter, sugar</i> *	4,50
Confiture / <i>Jam</i> *	4,90
Chocolat maison / <i>Homemade chocolate</i> *	5,90
Caramel au beurre salé / <i>Salted-butter caramel</i> *	6,10

## Crêpes composées

<b>Bounty</b>	8,90
Banane, chocolat maison, boule de glace coco, crème fouettée <i>Banana, homemade chocolate, scoop of coconut ice cream, whipped cream</i>	
<b>Dadoutiff</b>	8,90
Caramel au beurre salé, boule de glace vanille, amandes effilées, crème fouettée <i>Salted butter caramel, scoop of vanilla ice cream, slivered almonds, whipped cream</i>	

(Forfaits ½ pension ou pension complète : au choix parmi la sélection / *Half-board or full-board : choose from the selection* \*)