

## La Carte

€uros

### Le foie gras de Chez Ernest Soulard

- En ballotine à la liqueur d'épines, *confit de tomates vertes à la cardamome* 15

### Ou bien

- Foie gras rôtis à la braise, *risotto de muesli aux champignons et café* 16

### Le végétal de saison de notre potager

- Asperges blanches gratinées au vieux parmesan, *jambon 1952, jus de volaille* 14

### Fumaison maison

- Saumon des Iles Féroé fumé, *galette de pommes de terre, crème raifort* 14

### Les 12 escargots bio de la Maison Royer

- Servis en coquille, *beurre aux herbes - ail doux - chorizo* 12

### Les huîtres « fines de claire » N° 3 de chez Petitgas

- Natures, *pain de seigle et beurre croquant* les 6 :11 €, 9 :16 €, 12 :21 €

- Gratinées en coquilles, *sabayon au champagne* les 6 :13 €, 9 :19 €, 12 :24 €

(~20 min de préparation)

### La charcuterie maison

- Pressé de queue de bœuf aux légumes et herbes fraîches, *crème piccalilli* 11

### L'œuf de Marans bio de la Ferme « Camille et Eugène »

- Mimosa, *crumble de noix, jambon de Vendée 1952* 10

Mets hors boissons

(TVA 10% et services compris)

Toutes nos viandes sont d'origine française

Les informations sur les allergènes présents dans les plats  
sont à votre disposition sur demande

## Les poissons de la criée des Sables « à la voix »

Prix selon arrivage

### Les choix d'accompagnement de votre poisson

- Curry de légumes couleurs de notre jardin, *pois chiches, lait de coco*
- Risotto de pommes de terre nouvelles et champignons de notre jardin, *vieux parmesans*

## Les viandes de terroir cuites à la braise

- Tournedos de filet de bœuf, *sauce béarnaise* 30
- ou « Rossini » au foie gras de Vendée, sauce poivre* 38
- Côte de cochon fermier de Vendée à la braise, *sauce charcutière* 22

### Les choix d'accompagnement de votre viande braisée

- Pommes de terre nouvelles de notre ferme rôties à l'ail des ours
- Curry de légumes couleurs de notre jardin, *pois chiches, lait de coco*
- Blanquettes de légumes de notre ferme, au thym citron

## Le mijoté

- Carbonnade Vendéenne, *frites à la graisse de bœuf et pain d'épices* 24

## Les fromages bio des Fermes de Camille et du Cap'Vert

- Au lait de vache, chèvre, *mesclun - pickles* 12

## Les douceurs

- Riz au lait, *vanille de Madagascar, sauce et caramel glacé* 9
- Suggestion de saison, *de la pâtisserie* 8
- Tarte aux citrons de Sicile meringuée, *sorbet limoncello* 9
- Chocolat noir équatorial en mousse légère, *praliné noisette demi-sel* 9

## Le coin des « papotes », de moins de 10 bougies

- 3 plats en ½ portion choisis dans la carte 18
- 2 plats en ½ portion choisis dans la carte 12



# MENU ALICE LE BISTROT

Entrée . Plat . Dessert 38€

Servi uniquement **le soir et le dimanche midi**, jours fériés inclus.

## ENTRÉES

Asperges blanches gratinées au vieux parmesan, jambon 1952, jus de volaille

Saumon des Iles Féroé fumé, galette de pomme de terre et crème raifort

## PLATS

Le poisson de la criée des Sables, risotto « Arborio » aux shitakés et vieux parmesan

Carbonnade vendéenne, frites à la graisse de bœuf et pain d'épices

## DESSERTS

Riz au lait, Vanille de Madagascar, sauce et caramel glacé

Tarte aux citrons de Sicile meringuée, sorbet limoncello

Assiette de fromages, au lait de vache, chèvre, mesclun - pickles

Mets hors boissons (TVA 10% et services compris)  
Toutes nos viandes sont d'origine française  
Les informations sur les allergènes présents dans les plats  
sont à votre disposition sur demande

Alice

LE BISTROT

## MENU DEJEUNER

*Servi uniquement le midi  
Du mercredi au samedi  
Hors Jours Fériés*

**ENTRÉE - PLAT** **23€**

OU

**PLAT - DESSERT** **23€**

**ENTRÉE - PLAT - DESSERT** **29€**

*L'équipe d'Alice Le Bistrot vous propose le menu à l'ardoise,*

*Au gré des dons du Jardin de Beauregard et du retour de pêche, en  
arrivage de la nuit de la Criée des Sables*

*Menu déjeuner à retrouver tous les jours sur :  
notre site internet ou nos réseaux sociaux*

*Merci pour votre confiance*

Mets hors boissons (TVA 10% et services compris). Toutes nos viandes sont d'origine française. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande.

