

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 rôti à la braise, *risotto de muesli aux champignons et café* 16

Le végétal de saison

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

Fumaison maison

- Poisson de la Criée fumé, *fèves à la française, crème mentholée* 13

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

- Notre pâté en croûte cochon et volaille, *échalotte confite et mesclun* 13

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



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

Poisson de la Criée fumé maison, fèves à la française, crème mentholée

PLATS

Le poisson de la criée des Sables, risotto de pommes de terre nouvelles et champignons de notre jardin, 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

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.

