

# GreenHouse

Bar Lounge & Restaurant

## ENTRÉES

Tomate, Pastèque, Burrata parfumées à l'huile de citron et graines de fenouil 12,00€

Foie gras mi-cuit de la maison Soulard, Chutney de fraise au poivre de Sichuan, brioche aux pralines roses 16,00€

Tataki de boeuf, glace au sésame noir, sauce ponzu 13,00€

Carpaccio de poulpe, salsa mangue 15,00€

Huitres de la Guittière, vinaigre à l'échalote  
Les 6 : 12,00€ Les 9 : 16,00€ Les 12 : 20,00€

## PLATS

**PLAT DU JOUR** (uniquement le midi, hors we) 13,00€

**BLACK BURGER** 17,00€  
Pain au charbon végétal, steak haché VBF façon bouchère, mayonnaise au piment fumé, cheddar, tomate, oignon rouge, salade, garniture au choix

## GRILLADES



L'ensemble de nos viandes sont françaises

**ENTRECÔTE (300 GRS)** 26,00€  
**ONGLET (180 GRS)** 19,00€  
**GAMBAS MARINÉES CAJUN** 23,00€  
**COQUELET SUR LA ROUTE DES ÉPICES...** 23,00€

**GARNITURES AU CHOIX** : Mac & cheese, frites, pomme de terre au four, légumes de saison, salade verte

**SAUCES AU CHOIX** : Chimichurri, béarnaise, roquefort, échalote

## DESSERTS

**ASSIETTE DE FROMAGES** 10,00€  
Tomme de Vendée, Gouda vieux, Sainte Maure de Touraine, confiture de cerise, salade verte

**PANNA COTTA** 7,00€  
Chocolat blanc, fraise, basilic

**GAUFRE GOURMANDE** 8,00€  
Sauce Toblerone®

**CRÈME BRÛLÉE FLAMBÉE** 7,00€

**GLACE 2 BOULES** 5,00€  
**GLACE 3 BOULES** 7,00€  
Caramel au beurre salé, fraise, vanille, citron vert, rhum-raisin, chocolat

## FORMULE DU MIDI

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

**19,00€**

à l'ardoise

Uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés.

## MENU ENFANT

ENTREE + PLAT ou  
PLAT+ DESSERT 10,00€

**14,00€**

Menu complet

Terrine de campagne  
ou  
Pastèque, Jambon Serrano

\*\*\*\*\*

Poisson pané  
ou  
Steak haché VBF  
Frites / Légumes / Pâtes

\*\*\*\*\*

Glace 2 boules  
ou  
Gaufre, sauce chocolat

# CARTE DES VINS

## BLANCS

|  | 12 cl | 75cl   |
|--|-------|--------|
| Côteaux du Layon – Domaine Cochard                 | 5,50€ | 24,00€ |
| Mareuil Marie du fou – Domaine Mourat              | 4,50€ | 19,00€ |
| Mareuil Clos St André – Domaine Mourat             | 6,00€ | 29,00€ |
| Muscadet Sèvre et Maine AOP – Château du Cléray    | 4,50€ | 21,00€ |
| Pouilly fumé AOP – Le Tronsec - Joseph Mellot      | 8,00€ | 36,00€ |
| Touraine Sauvignon AOP – Domaine Marcé             |       | 18,00€ |
| Chablis AOP Vaudon – Joseph Drouhin                |       | 37,00€ |
| Macon Péronne AOP – Domaine des Terres de Chatenay | 6,00€ | 30,00€ |
| IGP Méditerranée – Château Sainte Béatrice         |       | 18,00€ |
| Cuvée des Princes                                  |       | 18,00€ |
| Lirac AOP – Domaine Lafond                         | 5,50€ | 25,00€ |

## ROUGES

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Mareuil Marie du fou – Domaine Mourat                 | 4,50€ | 19,00€ |
| Saumur Champigny AOP – Château de Villeneuve BIO      | 5,50€ | 24,00€ |
| Menetou Salon AOP – Domaine Chavet                    | 6,50€ | 33,00€ |
| Haut Médoc AOP – Château Lamothe-Cissac Cru Bourgeois | 6,00€ | 29,00€ |
| Pessac Léognan AOP – Château Lamothe-Bouscaut         |       | 46,00€ |
| Pomerol AOP – Clos René                               |       | 69,00€ |
| Pic Saint Loup AOP – Château de Lascours BIO          | 5,50€ | 25,00€ |
| Crozes Hermitage AOP – Domaine Les Grands Chemins     |       | 42,00€ |
| Côte Rôtie AOP – Domaine Guigal                       |       | 72,00€ |
| Bourgogne Pinot Noir AOP – Domaine Dupré              | 5,50€ | 24,00€ |
| Côtes de Beaune Villages AOP – Joseph Drouhin         |       | 49,00€ |
| Italie – Valpolicella DOC – Montegradella             | 8,00€ | 39,00€ |

## ROSÉS

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Mareuil Marie du fou – Domaine Mourat              | 4,50€ | 19,00€ |
| IGP Méditerranée – Domaine Sainte Béatrice         |       | 18,00€ |
| Cuvée des Princes                                  | 4,00€ | 18,00€ |
| Côtes de Provence AOP – Château Roubine Cru Classé |       | 35,00€ |
| Côtes de Provence AOP – La Vie en Rose             | 5,50€ | 25,00€ |
| Chinon AOP – Jean-Maurice Raffault                 | 5,00€ | 20,00€ |

## CHAMPAGNES ET PETILLANTS

|                            | 12cl   | 75cl   |
|----------------------------|--------|--------|
| Champagne Martivey Brut    | 10,00€ | 55,00€ |
| Charles Heidsieck Brut     | 12,00€ | 69,00€ |
| Charles Heidsieck Rosé     | 14,00€ | 82,00€ |
| Pétillant Vendéen Vrignaud | 5,00€  | 29,00€ |

## EAUX

|                      | 50cl  | 75cl  | 1l    |
|----------------------|-------|-------|-------|
| Aquachiar plate      |       | 3,50€ |       |
| Aquachiar pétillante |       | 3,50€ |       |
| Evian                | 3,50€ |       | 4,50€ |
| Badoit               | 3,50€ |       | 4,50€ |