

ENTRÉES

CUISSES DE GRENOUILLES En persillade	15,00€
FOIE GRAS MAISON Chutney de poire, condiment noix de cajou, brioche au levain	16,00€
BREAD BOWL Velouté de butternut, bacon, éclats de noisette	12,00€
CARPACCIO DE BETTERAVE Chioggia crue, rafraîchie au Yuzu, coriandre, graines de sésame	9,00€
VITELLO TONNATO Veau cuit basse température, sauce émulsionnée thon, câpres, anchois et moutarde	13,00€
ENTRÉE DU JOUR Uniquement le midi en semaine	À l'ardoise

PLATS

CHEESE BURGER Pain Bretzel, steak haché Charolais (150 grs), tomme de Vendée, oignon rouge, bacon, moutarde à l'ancienne, frites	17,00€
BAVETTE GRILLÉE (200 GRS) Sauce échalote, frites, salade verte	18,00€
BOUDIN NOIR À LA GRILLADE (120 GRS) Pomme fruit, purée de pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne. (Porc fermier de Vendée, élevé en plein air)	14,00€
FILET DE CANETTE (180 GRS) «Maison Soulard» Sauce foie gras, éclats de châtaigne, frites de patate douce	19,00€
CURRY BRETON DE CABILLAUD Shiitaké, edamame, légumes du moment	19,00€
PLAT DU JOUR Uniquement le midi, en semaine	À l'ardoise

Origine des viandes :
Steak haché, Boudin, Canette // France
Bavette // Irlande

GreenHouse

Bar Lounge & Restaurant

DESSERTS

PROFITEROLES AU CHOCOLAT Glace vanille, chocolat chaud, amandes effilées	8,00€
CRÈME BRÛLÉE FLAMBÉE À la vanille de Tahiti	8,00€
LE TI-GREEN BABA Rhum ambré, glace rhum raisin, chantilly	8,00€
CROUSTILLANT DE BANANE Sauce Toblerone ®	8,00€
GLACE 2 BOULES 5,00€ GLACE 3 BOULES 7,00€ Caramel au beurre salé, fraise, vanille, citron vert, rhum-raisin, chocolat	
DESSERT DU JOUR Uniquement le midi, en semaine	À l'ardoise



MENU GREEN

29€

VITELLO TONNATO

Veau cuit basse température,
sauce émulsionnée thon, câpres,
anchois et moutarde

ou

BREAD BOWL

Velouté de butternut, bacon,
éclats de noisette



FILET DE CANETTE DE LA MAISON SOULARD (180 GRS)

Sauce foie gras, éclats de châtaigne,
frites de patate douce

ou

CURRY BRETON DE CABILLAUD

Shiitaké, edamame, légumes du moment



CROUSTILLANT DE BANANE

Sauce Toblerone ®

ou

CRÈME BRÛLÉE FLAMBÉE

À la vanille de Tahiti

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

Assiette de jambon de Vendée
ou
Velouté de butternut

Steak haché Charolais
ou
Poisson pané
Frites / purée / légumes

Glace 2 boules
ou
Dessert du jour



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€