

A PARTAGER OU PAS

Coquetas de jambon cru, Crème aux herbes fraîches

Allergènes : Gluten, lait, sulfites

Pâté Basque relevé au piment d'Espelette, Condiments et toasts

Allergènes : Lait, gluten

Demi-Os à moelle XL rôti à la fleur de sel, Croutons dorés

Allergènes : Sulfites, gluten, lait, moutarde

Planche de charcuteries de la « maison du Jambon », Pickles d'oignon rouge et guindillas

Allergènes : Lait sulfites

Camembert rôti, Miel et noix de la Borderie

Allergènes : Lait, fruits à coque, gluten

Préfou vendéen, Au beurre d'ail des ours et persil

Allergènes : Lait, gluten



NOS ENTREES

L'œuf cocotte, Piperade et éclats de lard croustillant

Allergènes : Œufs, lait

Tartare d'espadon, Grenade, poudre d'hibiscus et croustille de pomme de terre

Allergènes : Poissons

Carpaccio de Bœuf* Charolais, Copeaux de parmesan affinée, capres, échalotes frits et sauce tonnato

Allergènes : Gluten, lait, sulfites

Croustillant d'épaule et de pied de cochon*, Sauce ravigote à la moutarde de moût de raisin

Allergènes : Gluten, lait, moutarde

Tataki de canard* de Mr Morille, Sauce thaï, salade de légumes croquants et cacahuètes torréfiées

Allergènes : Sulfites, sésame, soja, fruits à coque

Carpaccio de mullet noir, Mariné au citron vert et sureau et pamplemousse grillé

Allergènes : Poisson, gluten

La Tomate d'antan, Tomate braisée et en tartare, burrata fumée, anchois et focaccia

Allergènes : Gluten, lait, poissons, sulfites

** Viande origine France*

Tous nos vins contiennent des sulfites.

NOS PLATS

Au coin du feu

Surprise de bœuf, Sauce chimichurri

Allergènes : Gluten, lait, sulfites

Poulpe grillé

Allergènes : Mollusque, gluten

Demi-Coquelet de Vendée rôti

Allergènes : Lait, gluten

Andouillette* du Poitou-Charentes, Dorée au four, moutarde à l'ancienne

Allergènes : Moutarde, lait, gluten

Travers de cochon* caramélisés

Allergènes : Gluten, lait

Brochette de lotte, Marinée aux herbes fraîches, piment doux et sésame citronné

Allergènes : Sésame, poissons, gluten

Demi-magret de canard* de Mr Morille

Allergènes : Gluten

L'océan

Merlu doré sur la peau, Sauce vierge aromatique à l'olive Taggiashe et tomate grappe rôtie

Allergènes : Poisson, sulfites, gluten

Gambas, Fettucini aux sucs de crustacés, chorizo et poivron

Allergènes : Crustacés, gluten, lait

Le végétal

Frégola Sarda, Pistou de roquette, stacciatella et courgette grillé

Allergènes : Gluten, lait

** Viande origine France*

Tous nos vins contiennent des sulfites.

NOS PLATS

Burgers

Burger « Ripaille », Bœuf* grillé, bacon et fromage de brebis, oignon caramélisé

Allergènes : Gluten, lait, moutarde

Burger végétal, Steak d'aubergine grillé au miso, poivron et courgette, fromage de brebis et croustilles de pomme de terre

Allergènes : Gluten, lait, soja, moutarde

Le tartare

Tartare de bœuf*, Mayonnaise fumée et os à moelle rôtie au romarin

Allergènes : Œufs, moutarde, sulfites

Accompagnements

Pomme de terre à la braise, Crème d'herbes aromatiques et oignon frit

Allergènes : Moutarde, lait, gluten

Brocoli rôti, Crème aigrelette, citron, huile d'olive et amandes

Allergènes : Lait, moutarde, fruits à coque

Sucrine grillée, Basilic en vinaigrette et tomate confite

Allergènes : Gluten, sulfites

Frites "Maison"

Allergènes : Moutarde

Tomate grillée, Tapenade de tomate confite

Allergènes : Lait, gluten

Frégola Sarda, Stracciatella et courgette grillé

Allergènes : Gluten, lait

* Viande origine France

NOS DESSERTS

Brioche perdue, Crème glacée à la fève de tonka, caramel malté et popcorn de sarrasin

Allergènes : Gluten, lait, œufs, fruits à coque, sulfites

Baba Charentais, Baba au pineau, billes de melon et pastèque et crème verveine

Allergènes : Gluten, lait, œufs, sulfites

La Profiterole, Glace vanille, chantilly et sauce chocolat de la maison Valrhona

Allergènes : Gluten, lait, œufs, soja

La Figue, Rôtie, biscuit noisette, ganache de feuille de figuier et sorbet figue de barbarie

Allergènes : Gluten, lait, œufs, fruits à coque

Crème brûlée, Aux saveurs d'un cannelé bordelais

Allergènes : Lait, sulfites, œufs, gluten

Assiette de fromages affinés, Sélection de notre fromager

Allergènes : Lait, sulfites



L'ARDOISE

Côte de cochon* du Pays-Basque, De la Maison Massonde

Allergènes : Lait,

Saucisse* au mètre de Mr Lucas, Dignons caramélisés et cognac

Allergènes : Sulfites, lait

Côte de bœuf*

Allergènes : Lait

Faux filet de bœuf*

Allergènes : Lait

Filet de bœuf*

Allergènes : Lait

NOS SAUCES

Sauce Poivre

Allergènes : Lait, gluten

Sauce Barbecue

Allergènes : Sulfites, soja, gluten

Sauce Béarnaise

Allergènes : Lait, sulfites, œufs

Jus de viande

Allergènes : Céleri, moutarde, gluten, lait

** Viandes origine France*

Tous nos vins contiennent des sulfites.



MENU DE LA SEMAINE

Les allergènes du menu de la semaine sont disponibles à la demande

MENU ENFANT

Steak haché*, Légumes, pâtes ou frites

Allergènes : Gluten, lait, moutarde

ou

Fish and Chip's de cabillaud, Frites "Maison"

Allergènes : Poisson, gluten, moutarde

ou

Mini Hamburger Ripaille(s), Légumes, pâtes ou frites

Allergènes : Gluten, lait, moutarde

Salade de fruits

Allergènes : Absent

ou

Moelleux chocolat et chantilly

Allergènes : Gluten, lait, œufs, soja

** Viandes origine France*

Tous nos vins contiennent des sulfites.