

APERITIF –

Coupe de Champagne Gruet (12,5cl)	11,00€	TrousPINette (5cl)	4,00€
Coupe de Champagne Deutz (12,5cl) Brut ...	15,00€	Spritz (14,5cl)	10,00€
Petite Bulle (12,5cl) Veuve De Lalande - Méthode		Américano Maison (10cl)	9,00€
Traditionnelle	7,00€	P'tit Bleu – Pastis de Marseille (2cl)	4,00€

BIERES ARTISANALES DE NOIRMOUTIER – ARTISANAL BEER OF NOIRMOUTIER

Bouteilles 33cl : La Jouzel, La Ambrée, La Blanche de No	6,00€
Pression 20 cl	4,00€

WHISKIES (4CL) –

Bushmills	8,00€	Black Mountain	16,00€
Chivas 12 ans	9,00€	Connemara	18,00€
Glenn Fiddish 12 ans	10,00€	Smoked Joe	19,00€
Jack Daniels	10,00€		

COCKTAILS – ALCOHOL COCKTAIL

Planteur Maison	8,00€	Mojito	10,00€
Ti Punch (5cl)	8,00€	Gin to Yuzu	12,00€
Tequila Sunrise	10,00€		

COCKTAILS SANS ALCOOL – VIRGIN COCKTAILS

7,00€

Chantaco - orange, pamplemousse, ananas, grenadine Orange, Pineapple, grapefruit, grenadine syrup	Chant des Sirènes - mangue, goyave, fruit de la passion Mango, Guava, Passion fruit juices.
Vent de Tendresse - fraise, citron vert, limonade, parfum Mojito) - Strawberry juice, limon, soda, Mojito syrup	Virgin Spritz - orange, pamplemousse, eau gazeuse Orange, Grapefruit, sparkling water.
Virgin Mojito – menthe fraîche, citron vert, sucre, jus de pomme, parfum Mojito, eau gazeuse Fresh Mint, Lime, sugar, apple juice, Mojito syrup, sparkling water.	

SOFT –

Diabolo (25cl)	4,00€	Perrier sirop ou Tranche (33cl)	4,50€
Coca cola (33cl),	4,80€	Chateldon (eau gazeuse 75cl) - Sparkling water 75cl	6,00€
Orangina (25cl), Schweppes (25cl)	4,80€	Thonon (eau plate 75cl) - Mineral Water 75cl	6,00€
Thé Glacé Maison Pêche ou Citron (30cl)	6,00€	Limonade Maison Pêche, Pamplemousse, Yuzu, Myrtille (30cl) Homemade Limonade Peach, Grapefruit	6,00€
Homemade Iced Tea Peach or Lemon			

- L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, CONSOMMEZ AVEC MODERATION –
- ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH – CONSUME WITH MODERATION –

NOS FRUITS DE MER – OUR SEAFOOD

Plateau de fruits de mer / Seafood Platter 40€/pers

5 Huîtres n°2, Langoustines (environ 250gr), Crevettes (environ 120gr), Bulots (environ 120gr), Palourdes (environ 100gr),
1 Demi Tourteau (environ 350gr)
Oysters, Dublin Bay Prawns, Shrimps, Whelks, Clams and Half Crab (350gr)

Assiette de Bulots (environ 300gr) - Whelks Platter 9,50€

Assiette de Crevettes (environ 200gr) - Shrimps Platter 12,00€

Tourteau Mayonnaise au Piment d'Espelette Maison **Tourteau entier** = 3,00€ les 100gr
A full Crab with homemade Espelette Pepper Mayonnaise

Langoustines Mayonnaise Maison au Piment d'Espelette (environ 450gr) 24,00€
Dublin Bay Prawns, homemade Espelette Pepper Mayonnaise

Huîtres n°2 de Nicolas Pineau - Oysters from Nicolas Pineau

Par (By) 12 20,00€

Par (By) 06 10,00€

Autour du Homard Bleu :

Comme nos homards sont vivants, un temps minimum de cuisson et de refroidissement, d'une trentaine de minutes, est nécessaire à partir de la commande. – **Around French Lobster** - Our Lobster are alive so we need about 30 minutes to prepare and cook these following plates -

Plateau de fruits de mer Royal - Lobster Seafood Platter 120€/2pers

(10 Huîtres n°2, Langoustines (environ 500gr), Crevettes (environ 240gr), Bulots (environ 240gr),
Palourdes (environ 200gr), 1 Homard (environ 500gr).
Oysters, Dublin Bay Prawns, Shrimps, Whelks, Clams and full Lobster (500gr)

Homard Mayonnaise au Piment d'Espelette **Homard Entier** : 13,00€ les 100gr
Full French Lobster with Homemade Espelette Pepper Mayonnaise

Homard Juste Rôti – Just Roasted Full Lobster **Homard Entier** : 13,00€ les 100gr

LES PERSONNES PRESENTANT DES ALLERGIES ALIMENTAIRES SONT PRIÉES DE SE RAPPROCHER DU PERSONNEL DE SALLE
PEOPLE WITH FOOD ALLERGIES ARE REQUESTED TO APPROACH THE POTINIÈRE STAFF

PRIX NETS – LES TICKETS RESTAURANT ET LES CHEQUES VACANCES NE SONT PAS ACCEPTÉS -

MENU BOIS DE LA CHAIZE – Hors boissons **WITHOUT DRINKS**

23,90€

Alliance Gourmande de Foie Gras de Canard et d'Effiloché confit OU Soupe Maison de Poissons et Crustacés,

Mix of Foie Gras and Duck Rillettes OR Homemade Fish and Shellfish Soup

Barbacoa de Bœuf OU Lieu noir en croûte de Chorizo,

Pulled Beef served with végétale OR Fillet of Coalfish in Chorizo Crust

Deux boules de Glaces Chantilly au choix OU Crème Brûlée Maison à la Vanille Bourbon.

Two scoops of Ice Cream with whipped cream OR Crème Brûlée.

Tout changement du Menu ramène au prix à la Carte

Any Change of Menu Bois de la Chaize brings back to prices Menu

MENU SAVEURS – Hors boissons **FLAVOUR MENU - WITHOUT DRINKS**

34,00€

5 Huîtres n°2 OU Mi cuit de Foie Gras Entier de la maison Rougié,

5 Oysters number 2 OR Whole Duck Foie gras from Rougié House

Bar Sauvage au beurre blanc OU Entrecôte de Bœuf du Pays de Retz

Seabass with Butter Sauce OR Beef Ribsteak

Cheese Cake Framboise OU Moelleux Chocolat et son Cœur Coulant Chocolat

Cheese Cake with raspberries OR Soft Chocolate and his heart flowing with Chocolate

MENU DES PROFONDEURS – UNIQUEMENT LE SOIR - Hors Boissons

80,00€

DEPTH MENU - **WITHOUT DRINKS AVAILABLE ONLY THE EVENING**

Tartare de St Jacques – Tartar of Scop

Homard Rôti au Piment d'Espelette - Roasted Lobster with Espelette Pepper

Dessert de la carte au choix** – Dessert of the choice menu**

**Café, thé Gourmand ou Assiette de Fromages = supplément 2€

** Coffe or tea gourmand and Cheese plate = add 2€

LES PERSONNES PRESENTANT DES ALLERGIES ALIMENTAIRES SONT PRIEES DE SE RAPPROCHER DU PERSONNEL DE SALLE
PEOPLE WITH FOOD ALLERGIES ARE REQUESTED TO APPROACH THE POTINIERE STAFF

PRIX NETS – LES TICKETS RESTAURANT ET LES CHEQUES VACANCES NE SONT PAS ACCEPTES -

NOS ENTREES - OUR STARTERS

Mi cuit de Foie Gras de Canard Entier de la Maison Rougié – Whole Duck Foie Gras from Rougie House	16,10€
Rillettes de Poissons Maison – Homemade Rillettes of Fish	12,00€
Palourdes farcies par 12 - Stuffed Clams by 12	18,00€
Solens (Couteaux) farcies par 9 - Stuffed Razor Clams by 9	17,00€
Soupe Maison de Poissons et Crustacés - Fish and Shellfish Soup	14,00€

NOS PLATS - COTE TERRE - OUR MEAT

Barbacoa de Bœuf (Effiloché de Bœuf), Petits Légumes, Pulled Beef served with végétable	18,00€
Le Crispy - Burger de Bœuf VBF 150gr - Recette Maison Double Bacon, Frites Maison et Salade Homemade Double Bacon, Beef Burger served with salad and French Fries	17,50€
Entrecôte de Bœuf du Pays de Retz (environ 300gr) Race Normande - Frites Maison et Salade Beef Ribsteak of Normandy Race from Pays de Retz (around 300gr)	26,00€
Côte de Bœuf pour 2 (env.1 à 1,2kg) du Pays de Retz - Race Normande, Frites Maison et Salade Prime Rib of Normandy Race for 2 people (around 1at1,2kg)	58,00€

NOS PLATS - COTE MER – OUR FISH

Tartare Maison Saumon et Pétoncles, Pomme Granny, Blinis de P.de terre de Noirmoutier, (Légèrement épicé) Salmon and Scallops Tartar served with Noirmoutier Potatoes Blinis and Apple (Slightly Spicy)	18,20€
Fish* & Chips, Salade (Filet de Cabillaud pané* environ 150gr, Frites Maison) Fish* & Chips, Salade (Filet de Cabillaud pané* environ 150gr, Frites Maison)	16,90€
Filet de Lieu en croûte de Chorizo – Fillet of Coalfish in Chorizo Crust Fillet of Coalfish in Chorizo Crust	18,00€
Bar Sauvage et son Beurre Blanc - Seabass with Butter Sauce Seabass with Butter Sauce	29,00€
Risotto aux queues de Langoustines et Morilles - Dublin Bay Prawns and Morels Risotto Dublin Bay Prawns and Morels Risotto	26,00€
Risotto au Homard et pointes d'Asperges Vertes - Lobster and Green Asparagus Risotto Lobster and Green Asparagus Risotto	36,00€
Poisson du Jour – Selon l'arrivée - Fish of the day – See the Waiter Fish of the day – See the Waiter	Voir le Serveur

Nos plats Côté Mer sont accompagnés de légumes cuisinés en deux façons. Our Fish are served with vegetable cooked in two way.

PLAT VEGETARIEN – OUR VEGETARIAN PLATE

Risotto aux Morilles - Morels Risotto Morels Risotto	23,00€
---	--------

*Produits Surgelés – Frozen product

LES DESSERTS – OUR DESSERT

Assiette de Fromages du Moment - Plate of Cheese of moment	9,80€
Crème Brûlée Maison à la Vanille Bourbon	8,00€
Cheese Cake aux Framboises - Cheese Cake with raspberries	8,00€
Moelleux Chocolat et son cœur coulant chocolat	8,00€
Soft Chocolate and his heart flowing with Chocolate	
Café Gourmand - Assortiment de minis desserts maison – Assorted homemade mini desserts	10,00€
Thé Gourmand	11,00€

LES GLACES – ICE CREAM –

GLACES 100% ARTISAN - 100% CREATIF - 100% MTBG

Pâte à Tartiner Noisette (hazelnut pastel), Noisette d'Italie (Italy hazelnut), Vanille bourbon de Madagascar (vanilla from Madagascar), Café Arabica (arabica coffee), Caramel au Beurre Salé (salt butter caramel), Chocolat noir (black chocolaté), Fraise Sengana (strawberry Sengana), Framboise (raspberry), Cassis noir de Bourgogne (black currants from Bourgogne), Citron de Sicile (lemon from Sicile), Noix de Coco (coconut), Façon Mojito (way of Mojito), .

1 Boule (1 scoop) : 3€ // 2 Boules (2 scoops) : 5,60€ // 3 Boules (3 scoops) : 7,70€

Liégeois Café ou Chocolat : Glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly	8,10€
Chocolate or Coffee, topping Chocolate or Coffee, whipped cream	
K-rément-K : Glace Caramel à la fleur, sauce caramel, carambar, chantilly	8,50€
Salt Caramel, topping caramel, carambar and whipped cream	
Dame Blanche : Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	8,40€
Vanilla, topping chocolat, whipped cream	
Pirogue : Glace noix de coco, sauce chocolat, chantilly	9,20€
Coconuts, chocolaté topping, whipped cream	
Nougatine : Glace vanille, nougatine et chantilly	9,50€
Vanilla, nougatine and whipped cream	
Potinière : Glace cassis, fraise, framboise, citron, crème de cassis	9,20€
Black Currants, strawberry, raspberry, lemon, blackcurrant liquor	
Colonel : Sorbet citron, Vodka - Lemon sorbet and Vodka	10,20€
Coupe Mojito : Glace Façon Mojito, alcool de Menthe, Rhum et chantilly	10,50€
Mojito Ice cream, liquor of Mint and Rum, whipped cream	

LES BOISSONS CHAUDES – HOT BEVERAGES

Café express, Déca express	2,90€	Irish Coffee)	10,00€
Café double	4,20€	(Whisky, double café, sucre de canne, chantilly)	
Café crème	3,90€	Dom Tom	10,00€
Thé ou infusion	A partir de 4,00€	(Rhum brun, double café, sucre de canne, chantilly)	

LES LIQUEURS, DIGESTIFS (4CL) – LIQUOR, DIGESTIFS

Armagnac	10,00€	Cognac XO	15,00€
Calvados	10,00€	Get 27 ou 31	8,00€
Cognac	10,00€	Vodka de Vignes	10,00€

NOS BULLES

	VERRE GLASSES 12,5CL	BTLE 37,5CL	BTLE 50CL	BTLE 75CL
Veuve De Lalande - Méthode Traditionnelle	7€			38€
Champagne Gruet - Brut	11€			50€
Champagne Deutz - Brut	15€			65€
Champagne Deutz – Brut Millésimé 2014				90€
Champagne Deutz – Blanc de Blanc		♥♥		150€
Champagne Ruinart – Blanc de Blanc				160€
Champagne Duval-Leroy - Femme de Champagne – Brut Grand Cru.....		50€		100€
Champagne Amour de Deutz				250€
Champagne Roederer - Cristal Roederer				300€
Champagne Rosé Pink Lady - Duval Leroy				70€
Champagne Rosé Laurent Perrier				100€

MAGNUM DE CHAMPAGNE DUVAL-LEROY

BTLE 150CL

Femme de Champagne Millésime 2000	250€
Extra Brut Prestige	220€
Brut 1 ^{er} Cru	180€

VENDEE

VERRE GLASSES 12,5CL

BTLE 37,5CL

BTLE 50CL BTLE 75CL

Blanc :

Domaine Coirrier – La Petite Groie Fief Vendéen Pissotte A.O.P. 7,00 € ♥♥

32€

Rosé :

Clos du Chétif Champ - Les Moulins Brulés - Fief Vendéen Mareuil A.O.P.....

27€

Rouge :

Clos du Chétif Champ – Les Moulins Brulés - Fief Vendéen Mareuil A.O.P.....

27€

Prieuré La Chaume – Bel Canto – Val de Loire Vendée I.G.P. Vin BIO - ♥♥

39€

LOIRE

VERRE GLASSES 12,5CL

BTLE 37,5CL

BTLE 50CL BTLE 75CL

Blanc :

Chardonnay du Pays de Retz – Val de Loire I.G.P

25€

Coteau du Layon – A la Folie A.O.C

33€

Grolleau Gris - Moulin de la Touche- Val de Loire - I.G.P.

♥ 25€

Ménéteau Salon – Domaine Chavet - A.O.C

29€ 39€

Muscadet Gorges - Muscadet Sèvre et Maine A.O.C.....

36€

Muscadet Moulin de la Touche - Val de Loire Muscadet A.O.C.....

4,50€ 21€

Pouilly Fumé – de La Doucette- A.O.C

28€ 52€

Quincy – J.M Sorbe - A.O.P QUINCY

33€

Sancerre - Château de Sancerre 2018 A.O.C Sancerre

36€

Touraine – Les Jardins de Diane - A.O.C Touraine Chenonceau

34€

Vouvray – M.Bredif Classic - A.O.C

29€

Rosé :

Grolleau - Moulin de la Touche- Val de Loire - I.G.P.

4,50€ 24€

LOIRE

VERRE GLASSES 12,5CL

BTLE 37,5CL

BTLE 50CL BTLE 75CL

Rouge :

Anjou – Château La Varière - La Grande Chevalerie – 2015 A.O.P Anjou Villages Brissac.....	44€
Anjou – Domaine des Hardières – I.G.P Val de Loire Vin BIO	22€
Bourgueil – Grande Réserve – Baron de Briare 2014 – A.O.C Bourgueil	35€
Chinon – Château de Naie - Charles Pain A.O.C	36€
Ménéteau Salon – Domaine Chavet - A.O.C	29€ 39€
Cabernet Sauvignon Pays de Retz – Le Moulin de la Touche I.G.P. Val de Loire	22€
Merlot Pays de Retz – Le Moulin de la Touche I.G.P. Val de Loire 4,50€	22€

Sud

VERRE GLASSES 12,5CL

BTLE 37.5CL

BTLE 50CL BTLE 75CL

Blanc :

Languedoc

Arrogant Frog - Domaine Paul Mas - I.G.P	6,00€	26€
Petit Marquis de Pennautier Maison Lorgeril – IGP Oc		24€
Marquis de Pennautier - Terroirs d'Altitude - Maison Lorgeril - IGP Oc		30€
Dena Dela – Egiategia – Vinification Sous-Marine – Vin de France		38€
Art de Vivre	4,50€	22€
Clairrette du Languedoc Adissan – Gérard Bertrand – A.O.P		

Rosé :

Côte de Provence – Vallombrosa Les Prunelle - A.O.P	20€	27€
Côte de Provence - Château Roubine – Cru Classé A.O.C		34€

Rouge :

Faugères – Château de Ciffré – Terroirs d'Altitude - Maison Lorgeril - A.O.P		34€
Languedoc – Pinot Noir de Pennautier – Maison Lorgeril - I.G.P.		24€
Côtes du Roussillon – Le Petit Pas – Mas Janeil A.O.P	6,00€	25€
Languedoc Roussillon – Pic St Loup – Grand terroir - A.O.P		35€
Art de Vivre – Clairrette du Languedoc Adissan – Gérard Bertrand – A.O.P		22€

COTE DU RHONE,

BOURGOGNE&BEAUJOLAIS

VERRE GLASSES 12,5CL

BTLE 37,5CL

BTLE 50CL BTLE 75CL

Blanc

Côte du Rhone – Saint Esprit A.O.C.		24€
Côte du Rhone – Saint Joseph Les Chaleys A.O.C. St Joseph		48€
Côte du Rhone – Condrieu La Galopine A.O.C. Condrieu		90€
Chablis – Grand Regnard A.O.C	30€	59€
Macon Lugny – A.O.C ♥		34€
Saint Veran – Joseph Drouhin - 2018 – A.O.C St Véran		56€

Rouge :

Bourgogne – Mercurey 1 ^{er} cru – Les Puisselets - A.O.P		48€
Bourgogne – Aloxe-Corton – Joseph Drouhin - 2017 - A.O.C		128€
Macon Rouge - Regnard - A.O.C	21€	29€
Beaujolais – Moulin à Vent – Joseph Drouhin - A.O.C Beaujolais		63

BORDEAUX

VERRE GLASSES 12,5CL

BTLE 37,5CL

BTLE 50CL BTLE 75CL

Blanc :

Sauternes (moelleux) – La Rivière – A.O.P 32€

Rosé :

Bordeaux rosé – Le Lion de La Rivière – Edition Limitée - A.O.C ♥ 25€

Rouge :

Fronsac – Les sources de La Rivière - A.O.C 8€ 29€

Fronsac – Château La Rivière - A.O.C 38€

Côtes de Bourg – La Tuilerie - 2015 - A.O.C 25€

Margaux – Brio de Cantenac Brown - 2008 - A.O.C 60€

Pessac Léognan – Château Haut Bergey - 2015 - A.O.C 65€

Pomerol – Badine de la Patache - 2015 - A.O.C 52€

St Estèphe – Château Cos Labory - 2014 - 5^{ème} Grand Cru Classé - A.O.C 64€

Lussac St Emilion – La Tour Perruchon - A.O.C 32€

St Emilion – Offrande Clos des Prince – Grand Cru - 2012 - A.O.P 68€

St Emilion – L'Ange de Ripeau- 2013 - A.O.C 40€

St Emilion - Grand Cru Classé – Château Ripeau - 2015 - A.O.C . ♥ 75€

St Emilion - Grand Cru Classé – Château Ripeau - 2016 - A.O.C . ♥ 80€

Castillon - Côtes de Bordeaux – Château Cap de Faugère - A.O.C ♥ ♥ 40€

Saint Julien – Château du Glana - A.O.C 44€

CERTAINS MILLESIMES, VICTIME DE LEUR SUCCES, PEUVENT ETRE EN RUPTURE ET REMPLACES PAR DES MILLESIMES

PLUS JEUNES. SI TEL EST LE CAS, VEUILLEZ NOUS EN EXCUSER PAR AVANCE - CERTAINS VINTAGES, HIGHLY SUCCESSFUL CAN BE OUT OF STOCK AND
COULD BE REPLACE BY YOUNGER VINTAGES. IF IT HAPPENS, PLEASE EXCUSE US.

PARIS

BTLE 75CL

Rouge :

Jugement de Paris – Winerie Parisienne - A.O.P. 140€

Vins Etrangers

BTLE 75CL

Blanc :

Espagne – Marques de Riscal 25€

Chili – El Grano – Chardonnay 25€

Suisse – Cuvée N°7 Chasselas ♥ 39€

Rouge :

Chili – El Grano – Carmenère - ♥ 25€

VIN MAGNUM

BTLE 150CL

Blanc :

Pouilly Fumé – La Renardière Bouchié Chatelier - A.O.C 70€

Chinon Blanc – Charles Pain - A.O.C 52€

Rouge :

Fronsac – Château la Rivière - A.O.C 76€

Chinon Rouge - Prestige Charles Pain - A.C.C 60€

Dom Paris – Méthode traditionnelle Corse 90€

- L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, CONSOMMEZ AVEC MODERATION - ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH – DRINK
IN MODERATION -