

# B. UILLON

Tous nos plats sont préparés avec passion, à partir de produits de qualité sélectionnés avec soin, pour vous offrir une expérience authentique et faite maison\*

## À PARTAGER

Beurre de sardine	4€	Saucisson 1/2 (nature, poivre ou aux herbes)	4€
-------------------	----	---	----

## LES ENTRÉES

<b>Cassolette</b> de saint jacques, beurre nantais au champagne	15€	<b>Saumon gravlax</b> , crème aneth citron et coleslaw de légumes	7.5€
<b>Foie gras</b> de canard de St Julien des Landes et confit d'oignons	12€	<b>Assiette de la mer</b> , huîtres, langoustines, crevettes	14€
<i>Accord met &amp; vin :</i>		<b>Œuf en meurette</b> , garniture Grand-Mère, sauce vin rouge, croûtons	5€
• Verre de Coteaux du Layon (12cl) : 6€		<b>Pressé de canard</b> , chantilly foie gras	8.5€
• Verre de Montbazillac (12cl) : 7€			

## LES PLATS

<b>Filet de canette</b> , jus de canard à la framboise, pressé de pommes de terre, mousseline de patate douce, légumes sautés	19,5€	<b>Andouillette de Jargeau</b> 200g, frites maison, sauce moutarde à l'ancienne	17€
<b>Choucroute de la mer :</b> saumon, lieu fumé, poisson du moment, PDT, crevettes, langoustines, beurre nantais	22€	<b>Tartare de bœuf</b> au couteau (170g) préparé, frites maison	19.5€
<b>Pièce de bœuf</b> 160g et frites maison, sauce au choix (roquefort ou poivre vert)	19€	<b>Dos de cabillaud</b> , risotto de fregola, bisque de homard, chips de parmesan	23€
<b>Pour les gourmands</b> Salade 2,5€ / Pdt 3,5€ / Frites 3,5€		<b>Burger (pulled pork) :</b> éfiloché de porc aux épices douces, comté, pickles d'oignons rouges, salade verte	15.5€
		<b>Entrecôte VBF</b> 250g, frites maison, sauce au choix (roquefort ou poivre vert)	25€

## LES FROMAGES

de la Ferme de Camille (Rives de l'Yon - 85) 

<b>Bleu de Vendée</b>	4.5€	<b>Crème brûlée</b>	4.5€
<b>Palet Vendéen</b>	4.5€	<b>Coupe Valentin</b> , framboise, vanille, fraise, éclat de meringue	9€
<b>Tomme du moment</b>	4.5€	<b>Profiterole</b> et sauce chocolat	7.5€
<b>La sélection de 3 fromages</b>	6.5€	<b>Mousse au chocolat</b>	5.5€

(Bleu de Vendée, palet Vendéen, tomme du moment)

## LES DESSERTS

<b>Moelleux au chocolat</b> , crème anglaise	6.5€
<b>Brioche perdue</b> , pommes flambées au calvados et caramel beurre salé	6.5€
<b>Dame blanche</b>	8.5€
<b>Coupe colonel</b>	9€

### LE CUPIDON : 9€

- Whisky blended scotch
- Liqueur de sureau
- Jus de Théo pomme/framboise
- Sirop de framboise
- Jus de citron
- Blanc d'oeuf

Boeuf, porc, canard, poulet et veau = origine France