

ENTREES / Starters

Gaspacho de Betterave.....	5.50 €
Terrine de ragondin	7.00 €
Farci poitevin : terrine de chou, poireau, oignon, oseille, viande de porc	7.50 €
Green vegetables and pork terrine	
Fricassée d'escargots aux champignons	9.00 €
Snails fricassee with mushrooms	
Cuisses de grenouilles à la persillade.....	12.00 €
Frogs'legs, chopped parsley and garlic mixture	

GRANDES SALADES / Mixed salad

Salade de gésiers : gésiers, jambon cru, tomare, oeuf dur.....	14.00 €
Salade de chèvre chaud au miel régional. salade, chèvre, noix, tomate, jambon cru	13.50 €
Salad,warm goat's cheese, honey, tomato, walnuts, raw ham	
Salade Italienne: salade, jambon cru, tomate, mozzarella, pesto, olives noires.....	14.00€
salad, raw ham, tomato, pesto, mozzarella, black olives	

POISSONS Fish

Moules frites Marinière ou à la crème : selon arrivage	15.00 €
Pavé de dorade, légumes.....	16.00 €
Espèce Dorade Coryphène / Sea-Bream Dolphin & vegetable	
Cuisses de grenouilles à la persillade, légumes	21.00 €
Frog's legs fried with parsley and garlic mixture, vegetable	
Poêlée d'anguille à la persillade, légumes	23.00 €
Eel pan fried with parsley and garlic mixture, vegetable	

FORMULE MOULES 17.00 €

Moules Marinière + Frites + Verre de vin
Mussels in white wine + Chips + Glass of wine

Viandes / Omelettes aux œufs Bio/ Pâtes

Spaghetti : à la Bolognaise ou à la Carbonara	12.00 €
Bolognese or carbonara Pasta	
Jambon, mogettes : jambon grillé, mogettes de Vendée, sauce Pineau des Charentes	14.00 €
Grilled ham, white kidney beans, sauce with Pineau des charentes	
Filet de magret de canard : sauce aux fruits rouges	17.00 €
Duck breast filler, sauce with red fruits	
Omelette nature, frites, salade.....	12.00 €
Plain omelette, chips, salad	
Omelette composée, frites, salade : Jambon blanc, fromage râpé, champignons de Paris	14.00 €
Omelette with ham, grated cheese, mushrooms, served with chips and salad	

Prix nets