

## PETIT-DÉJEUNER



### Le Continental 7,90€

Sélection de boissons chaudes, jus de fruits frais au choix, corbeille de pain, brioche, beurre, confitures

### L'AMERICAIN 12€

Sélection de boissons chaudes, jus de fruits frais au choix, corbeille de pain, brioche, beurre, confitures, yaourt, salade de fruits et œufs Bio à votre convenance

## A LA CARTE

### BOISSONS CHAUDES

Espresso,	1,90€
Double espresso	2,60€
Cappuccino	4,20€
Café allongé	2,10€
Thés	4,50€
Chocolat chaud maison	5€

### JUS ET NECTARS DE FRUITS

Jus Orange, pamplemousse	3,90€
Jus de fruits de saison	3,90€

### NOS OEUFS

Œufs à la coque, au plat, pochés	3,50€
Œufs brouillés, omelette nature	4,50€
Œufs Bénédicte nature	4,50€

### NOS GARNITURES

Légumes du moment, fromage	4,50€
Saumon fumé	9,50€
Caviar	30,00€
Truffe	10,50€

### BIEN ÊTRE & VITALITÉ FRUITS FRAIS

Suprêmes de pamplemousse ou orange	4,00€
salade de fruits	4,00€
Avocado toast (en saison)	4,50€

### CÉRÉALES

Céréales du jour	3,50€
Bircher muesli	5,20€
Porridge à l'eau ou au lait	4,00€
Muesli bio	5,00€

### BOULANGERIE

Baguette	2,50€
Viennoiserie	3,50€

### CRÈMERIE

Fromage blanc	2,50€
Fromage	5,50€

### NOS GOURMANDISES

Brioche Vendéenne façon pain perdu	5,00€
Gaufre : chocolat, sucre ou confiture	5,00€

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires  
Petit-déjeuner de 7h00 à 10h00

**UN DIMANCHE A FONTENAY LE COMTE**

**DE 9H00 à 14H00**

**SUR RÉSERVATION**

**02 59 16 28 73**



## **NOTRE BRUNCH**

**UN JUS DE FRUIT, UNE BOISSON CHAUDE, BEURRE,  
CONFITURES, PAIN ET BRIOCHE**

**PUIS**

**SALADE DE FRUITS, BIRCHER MUESLI,  
FROMAGE BLANC ET SON COULIS,**

**AINSI QUE DES**

**OEUFS BIO AU PLAT,**

**ENSUITE**

**ASSIETTE DE FROMAGE, AVOCADO GOMASIO, SAUMON FUMÉ.**

**NOUS VOUS SOUHAITONS UN EXCELLENT DIMANCHE**

**BRUNCH 30€**

**Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires  
Brunch de 9h00 à 14h00**

## CARTE BRASSERIE



### NOS ENTRÉES

Foie gras maison et son chutney de pomme verte	15€
Velouté de butternut émulsion de châtaigne	12€
Caviar à la française 30grammes	120€

### NOS VIANDES

Selle d'agneau en croûte d'herbes, jus et purée de pommes de terre	33€
Suprême de volaille, accompagné de polenta crémeuse et champignons	21€

### NOS POISSONS

Bar sauvage snacké, fumé de poisson	38€
Navarin de homard, pommes de terre tournées et romarin	45€

### FROMAGES

Assiette de fromage du moment	7€
-------------------------------	----

### NOS DESSERTS

Tartelette citron	9€
Crème brûlée	9€
Mousse Valrhona 70%	9€

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service déjeuner de 12h00 à 14h00 et dîner de 19h00 à 21h30

Règlement CB et espèces.

**MENU MIDI  
SEMAINE**



**ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT 17€  
ENTRÉE+ PLAT+DESSERT 21€**

**Taxes et service compris net.**

**Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires**

**Service déjeuner de 12h00 à 14h00**

**Règlement CB et espèces.**

## MENU WEEK-END



POUR COMMENCER

OEUF POCHÉ DUXELLES DE CHAMPIGNONS  
SABAYON

PUIS

SAUTÉ D ENCORNETS EMULSION AIL  
ET SES POMMES DE TERRE TOURNÉES

POUR FINIR

TARTELETTE CITRON

### MENU A 35€

**Taxes et service compris net.**

**Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires**

**Service déjeuner de 12h00 à 14h00**

**Diner de 19h00 à 21h00**

**Règlement CB et espèces**



# MENU BIEN-ÊTRE

INFUSION BIEN ETRE

POUR COMMENCER

AVOCAT BIO, CHAIRE DE CRABE, JULIENNE DE CHAYOTTE  
MAYONNAISE LEGERE AUX AGRUMES

PUIS

MAQUEREAU EN BOUILLON THAÏ AU LAIT DE COCO  
VERMICELLES DE RIZ COMPLETS

POUR FINIR

ROSACE DE MANGUE

**MENU A 35€**

**JUSQU'AU 13 FEVRIER**

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service déjeuner de 12h00 à 14h00 et dîner de 19h00 à 21h30  
Règlement CB et espèces.

UNIQUEMENT LE SOIR

CARTE BLANCHE INSPIRATION DU CHEF



MENU QUATRE TEMPS

CANAPÉS  
PETILLANT DE VENDÉE

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

PLAT POISSON

PLAT VIANDE

DESSERT



65€

PAR CONVIVE ET POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Taxes et service compris net  
Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies et restrictions alimentaires  
Dîner de 19h00 à 21h30

# Menu Saint-Valentin



AMUSE-BOUCHE  
MISE EN BOUCHE

SAUMON FUMÉ ET SON SABAYON  
JAUNE D'OEUF COULANT

DORADE SNAKÉE CREMÉE  
ET CAVIAR OSCIETRE

FILET DE BOEUF, PURÉE ONCTUEUSE A LA TRUFFE

GALAXY EN ROUGE ET BLANC

**MENU A 95€**

MENU A DEGUSTER SUR PLACE OU A EMPORTER

Taxes et service compris net.  
Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires  
Règlement CB et espèces.



## BOISSONS



### EAU PLATE

ABATILLE (75cl)	5€
VITTEL (1 litre)	4€
ABATILLE (33cl)	4€
VITTEL (50cl)	3,50€

### EAU GAZEUSE

ABATILLE (75 cl)	6€
ABATILLE (33 cl)	4€

### JUS DE FRUIT FRAIS

ORANGE (20cl)	3,90€
PAMPLEMOUSSE (20cl)	3,90€
JUS DU MOMENT (20cl)	3,90€

### SOFT

COCA (33cl)	4€
COCA ZERO (33cl)	4€
GINGER BEER HYSOPE (20cl)	5€
TONIC WATER HYSOPE (20cl)	5€
THÉ GLACÉ MAISON PÊCHE	4€

Taxes et service compris net.  
Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires  
Service petit déjeuner 7H 30 à 10h00  
déjeuner de 12h00 à 14h00  
tea-time de 15h00 à 18h00  
diner de 19h00 à 21h30

Règlement CB et espèces.

## **BOISSONS , SUITE...**



### **NOS APERITIFS**

CARPANO (6cl)	5€
CAMPARI (6cl)	5€
PINEAU BLANC/ROUGE ILRHEA (8cl)	5€
WHISKY Irlandais Mac Connell s (4cl)	10€
RICARD (2cl)	3,50€

### **BIERE**

MELUSINE (25cl)	5,50€
-----------------	-------

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service petit déjeuner 7H 30 à 10h00

déjeuner de 12h00 à 14h00

tea-time de 15h00 à 18h00

diner de 19h00 à 21h30

Règlement CB et espèces.

## BOISSONS CHAUDES



### NOS CAFÉS

LE PLAISIR DU CHEF Colombie, Inde, Vietnam ( très torréfié)	1,90€
Costa Rica, Brésil, Ouganda (caramel, fruité, boisé)	1,90€
100% PÉROU BIO (fruité, boisé, cacao)	1,90€
LE CLASSIC 100% ARABICA	1,90€
CAFÉ ALLONGÉ	2,10€
DOUBLE EXPRESSO	2,60€
CAPPUCCINO	4,20€

### NOS THÉS

THÉ EARL GREY	4,50€
THÉ ENGLISH BREAKFAST	4,50€
THÉ GENMAÏCHA	5,00€
THÉ BLANC	5,00€
ROOIBOS AMANDE	5,00€

### LE MOMENT DOUCEUR

CHOCOLAT VALRHONA CHAUD MAISON	5,00€
--------------------------------	-------

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service petit déjeuner 7H 30 à 10h00

déjeuner de 12h00 à 14h00

tea-time de 15h00 à 18h00

diner de 19h00 à 21h30

Règlement CB et espèces.

## NOTRE CAVE



### NOS BULLES

	75cl	12cl
DEUTZ BRUT CLASSIC	105€	
BLANC DE BLANC CUVÉE M LYS	46€	9€

### VIN ROUGE

LES GRAVINIERES 2022 AOC <b>CHINON</b> BIODYNAMIE	34€	7€
DOMAINE MABILEAU 2023 AOC <b>SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL</b> BIO	30€	
CHATEAU PRIEURÉ MARQUET GRAND VIN 2018 <b>BORDEAUX</b>	43€	
L'ECUYER DE COURONNEAU 2022 AOC <b>BORDEAUX SUPERIEUR</b> BIODYNAMIE	25€	5€
CHATEAU DE COME 2019 AOC <b>SAINT-ESTEPHE</b> BIO	74€	
DOMAINE DE L'ARBOUSIER - L'INATTENDU 2021 AOC <b>LANGUEDOC</b>	35€	
CHATEAU BONNET 2023 AOC <b>CHENAS</b> BIO	42€	8€
DOMAINE NINOT - LE MEIX GUILLAUME ROUGE 2022 AOC <b>RULLY</b> ROUGE BIO	78€	

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service petit déjeuner 7H 30 à 10h00

déjeuner de 12h00 à 14h00

tea-tîme de 15h00 à 18h00  
dîner de 19h00 à 21h30  
Règlement CB et espèces

## NOTRE CAVE, SUITE...



### VIN ROSE

CHATEAU ROUBINE CRU CLASSE COTE DE PROVENCE	75cl 49€	12cl
CHATEAU DE MANISSY, TRINITE 2023 AOC TAVEL BIODYNAMIE	37€	

### VIN BLANC

DOMAINE DE L'EPINAY- CRU COMMUNAL CLISSON 2021 AOC MUSCADET SEVRE ET MAINE BIO	45€	
MENETOU SALON CHATEAU DE MAUPAS 2023	41€	8€
MAS DE CADENET 2022 AOP CÔTES DE PROVENCE BIO	42€	
PAUL MAS RESERVE VIOGNIER 2023 IGP PAYS D'OC	25€	
DOMAINE Céline et Frédéric GUEGUEN - COTES SALINES 2023 AOC BOURGOGNE HVE	39€	

### VIN DOUX

-VIN DE FRANCE CUVÉE M OH VOL	33€	7€
-------------------------------	-----	----

### NOTRE REGION

DOMAINE DES PIERRES FOLLES MAREUIL rouge rosé blanc	-	20€
--------------------------------------------------------	---	-----

## SPIRITUEUX



### VODKA

-GREY GOOSE 11€

### GIN

-BOMBAY SAPHIRE 6€

### WHISKY

#### **Français**

-Gwarlarn 6€

#### **Irlandais**

-Mac Connell s 10€

#### **Américain**

Eagle Rare 11€

#### **Japonnais**

-NIKKA 12€

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service petit déjeuner 7H 30 à 10h00

déjeuner de 12h00 à 14h00

tea-time de 15h00 à 18h00

**diner de 19h00 à 21h30**  
**Règlement CB et espèces.**