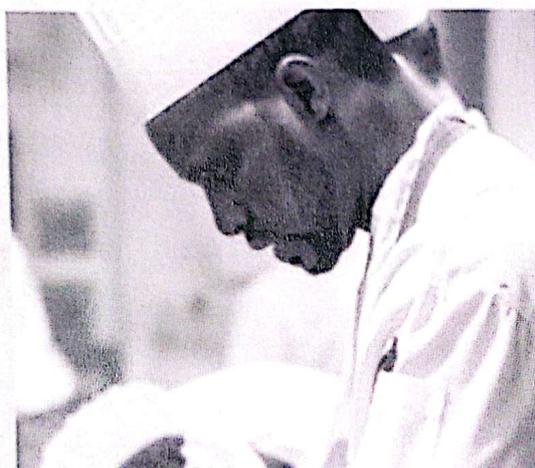


SAVEURS D'ÉTÉ

Le meilleur de l'été dans chaque assiette.



LE CHEF MAREGA AUX COMMANDES DU RESTAURANT VOUS OFFRE UNE CUISINE FRANÇAISE AUTHENTIQUE, AVEC DES PRODUITS FRAIS, DE QUALITÉ, DE SAISON ET DE NOTRE RÉGION.

Il a travaillé au côté d'Alain Senderens au Lucas Carton restaurant historique de paris étoilé au Michelin, du chef triplement étoilé Jérôme Banctel à la Réserve Paris, au Fouquet's célèbre brasserie orchestrée par le chef Pierre Gagnaire.

Il a aussi travaillé, lors de ses magnifiques expériences, avec le seul chef étoilé de france, 100% asie, Samuel Lee, à la tête du Shangri La Palace où il a pu développer un art culinaire unique.

ENTRÉES

BURRATA DI BUFALA TOMATES CERISES, VINAIGRE BALSAMIQUE	15.50
CÉSAR VOLAILLE CRISPY, OEUF, PARMESAN, CROUTONS	14€
SÉRIOLE EN CEVICHE, WAKAME	14€
TARTARE DE VEAU, CONDIMENTS	12€
LOBSTER ROLL, MAYONNAISE CURRY	16€
GASPACHO DE TOMATE	12€
CAVIAR À LA FRANÇAISE	95€

PLATS

PASTA DI MAMA, CRÈME DE CORAIL	20€
VOLAILLE RÔTIE, HARICOTS VERTS, CAROTTES	24€
SELLE D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES, JUS DE VIANDE, POMMES GRENAILLES	33€
DORADE, CRÈME DE SAUGE, COURGETTES, GNOCCHI MAISON	24€
NAVARIN DE HOMARD	45€

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	10€
COUPE DE GLACE	9€
AFFOGATO	9€
FRUITS ROUGES, CRÈME MONTÉE	9€
PAVLOVA, FRUITS DE SAISON	9€

LES2M FONTENAY-LE-COMTE

NOS MENUS

PARENTHÈSE ESTIVALE

MISE EN BOUCHE

TATAKI DE THON
PESTO TOMATE, RICOTTA FUMÉE
MAISON

CREVETTE
OU
VEAU CRISPY

LE TOUT EN PIPERADE

DESSERT

COUPE FRUITS ROUGES, CRÈME
MONTÉE, GLACE FRAMBOISE

MENU À 37 € PAR PERSONNE



LORS DE VOTRE COMMANDE, NOUS VOUS INVITONS À NOUS COMMUNIQUER D'ÉVENTUELLES
ALLERGIES ALIMENTAIRES



MENU A 21€
MIDI SEMAINE
SUR DEMANDE

MENU 35€
WEEK END
SUR DEMANDE

CARTE BLANCHE

INSPIRATION DU CHEF
MENU QUATRE TEMPS

CANAPÉS
PÉTILLANT DE VENDÉE

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

PLAT POISSON

PLAT VIANDE

DESSERT

65 €

PAR CONVIVE ET POUR
L'ENSEMBLE DE LA TABLE
UNIQUEMENT LE SOIR

AUTOUR DU CAVIAR

MISE EN BOUCHE

LA LANGOUSTINE
TUILE DENTELLE, ÉMULSION FROIDE DE
SARRASIN

EN ENTRÉE

LE TARTARE DE BŒUF ANGUS

PUIS

SON HOMARD
FUMET DE HOMARD

POUR FINIR

TARTELETTE

MENU À 110 €

SÉLECTION VINS AU VERRE (12cl)

MAREUIL LES PIERRES FOLLES blanc, rosé, rouge	6€
PROVENCE MAS DE CADENET 2022 blanc, rosé	8€
CUVÉE M HO VOL vin doux	7€
LANGUEDOC DOMAINE DE L ARBOUSIER rouge 2021	7€
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL DOMAINE MABILEAU rouge 2023	7€

WWW.HOTEL-DE-VENDEE-RESTAURANT-LES2M.FR

LES2M FONTENAY LE COMTE

NOS BOISSONS

NOS EAUX ET SOFT

EAUX MINERALES

ABATILLE PLATE (75cl)	5€
ABATILLE GAZEUSE (75 cl)	6€
VITTEL (1 litre)	4€
ABATILLE (33cl)	4€
VITTEL (50cl)	3,50€

JUS DE FRUITS PRESSÉS

ORANGE (20cl)	3,90€
PAMPLEMOUSSE (20cl)	3,90€

SOFTS

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

LORS DE VOTRE COMMANDE, NOUS VOUS INVITONS À NOUS COMMUNIQUER D'ÉVENTUELLES ALLERGIES ALIMENTAIRES

NOS APERITIFS

BLANC DE BLANC CUVÉE M LYS	9€
CARPANO (4cl)	5€
CAMPARI (6cl)	5€
PINEAU ILRHEA (8cl)	5€
RICARD (2cl)	3,50€
GREY GOOSE (4cl)	11€
BOMBAY SAPHIRE (4cl)	6€

WHISKY

Français	
-Gwarlarn (4cl)	6€
Irlandais	
-Mac Connell s (4cl)	10€
Américain	
-Eagle Rare (4cl)	11€
Japonnais	
-NIKKA (4cl)	12€

BIÈRES

PRESSION (25cl) / (50cl)	4,70 € / 9,00€
MELUSINE (33cl)	5,50€

COCKTAILS

SANS ALCCOL DU MOMENT	8€
AMÉRICANO	12€
SPRITZ DU MOMENT	12€
JACQUELINE	12€

WWW.HOTEL-DE-VENDEE-RESTAURANT-LES2M.FR

LES2M FONTENAY-LE-COMTE

NOTRE CAVE

NOS VINS BLANCS

DOMAINE DE L'EPINAY 2021- AOC MUSCADET SEVRE ET MAINE BIO	45€	PAUL MAS RESERVE VIOGNIER 2023 IGP PAYS D'OC	25€
CHATEAU DE MAUPAS 2023 MENETOU SALON	41€	DOMAINE Céline et Frédéric GUEGUEN COTES SALINES 2023 AOC BOURGOGNE HVE	39€
MAS DE CADENET 2022 AOP CÔTES DE PROVENCE BIO	42€	NOTRE VIN DOUX -VIN DE FRANCE CUVÉE M OH VOL	33€

NOS VINS ROUGES

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

NOS VINS ROSES

CHATEAU ROUBINE CRU CLASSE CÔTE DE PROVENCE	49€
CHATEAU DE MANISSY, TRINITE 2023 AOC TAVEL BIODYNAMIE	37€

NOS BULLES

CHATEAU ROUBINE CRU CLASSE NICOLAS PÉRISSAT BIO BLANC DE BLANC CUVÉE M LYS	105€ 80€ 46€
--	--------------------

NOTRE SELECTION CHAUDE

CAFÉS EXPRESSO

CAFÉ FAIRTRADE (très torréfié) 1,90€
BIO (caramel boisé) 1,90€
BIO (fruité) 1,90€
MÉLINÉ 1,90€
CLASSIC 100% ARABICA 1,90€

CAFÉ ALLONGÉ 2,10€
DOUBLE EXPRESSO 2,60€
CAPPUCCINO 4,20€

NOS THÉS ET INFUSIONS

THÉ EARL GREY 4,50€
THÉ ENGLISH BREAKFAST 4,50€
THÉ GENMAÏCHA 5,00€
THÉ BLANC 5,00€
ROOIBOS AMANDE 5,00€
FRUITS ROUGES ET HIBISCUS 5,00€

LE MOMENT DOUCEUR

CHOCOLAT VALRHONA CHAUD MAISON 5,00€

WWW.HOTEL-DE-VENDEE-RESTAURANT-LES2M.FR