

RESTAURANT LES 2M



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 Bancetel 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.



Aujourd'hui à Fontenay Le Comte ville d'art et d'histoire, nous vous proposons de partager un moment de détente dans notre restaurant au gré des inspirations du chef.



Tout au long de la journée, nous vous proposons
une carte petit déjeuner, déjeuner, snack, tea-time et diner.
Le dimanche le traditionnel brunch.

N'hésitez pas à nous demander nos menus pour toutes privatisations.

Pour tout repas à partir de 5 personnes,
réservation indispensable, un menu vous sera proposé,
nous pouvons être amenés à vous demander une garantie bancaire de 50% pour toutes réservations

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



CARTE



NOS ENTRÉES



AVOCAT, CRABE, PAMPLEMOUSSE,
MAYONNAISE AUX AGRUMES
12€

OEUF PARFAIT EN COCOTTE
MORNAY TRUFFE NOIRE,
CHAMPIGNONS, EPINARD
12€

FOIE GRAS MAISON
CHUTNEY
12€

CAVIAR A LA FRANCAISE 30 G
KAVIARI, CONDIMENTS ET BLINIS
95€

NOS VIANDES



SELLE D'AGNEAU
CROUTE D'HERBES
POMMES DE TERRE, LÉGUMES DU MOMENT
33€

SUPRÊME DE VOLAILLE
CAROTTES
21€

VOL-AU-VENT
RIS DE VEAU, VOLAILLE, CHAMPIGNONS
CRÈME DE MORILLE
33€

NOS POISSONS



PAVÉ DE DORADE
CRÈME DE SAUGE, GNOCCHIS MAISON
BROCOLIS
26€

POULPE
RISOTTO ENCRE DE SEICHE
FUMET DE POISSON, ÉMULSION CURRY
24€

NAVARIN DE HOMARD,
POMMES DE TERRE Tournées ET ROMARIN
45€

FROMAGE

ASSIETTE DE COMTÉ

7€

NOS DESSERTS



CAFÉ GOURMAND

10€

CRÈME BRULÉE

8€

PROFITEROLLES
CHOCOLAT 70% GUANAJA
VALRHONA

10€

PAVLOVA AUX FRUITS
DE SAISON

9€

MENU MIDI SEMAINE 21€
SAUF PERIODE DE FETES
(du 25 décembre au 31 décembre)

MENU SOIR ET WEEK-END
ET JOUR FÉRIÉ 35€

ENTRE FRAÎCHEUR ET DOUCEUR



POUR COMMENCER

AVOCAT, CRABE, PAMPLEMOUSSE,
VINAIGRETTE AUX AGRUMES

PUIS

SAINT-JACQUES
TOPINANBOUR
FUMET DE POISSON PARFUMÉ AU CURRY

OU

VEAU CRISPY
CHOUX CHINOIS KIMCHI

POUR FINIR

MOUSSE AU CHOCOLAT
MARMELADE D'ORANGE SANGUINE



MENU A 42€

CARTE BLANCHE INSPIRATION DU CHEF



AMUSE BOUCHE

PÉTILLANT DE VENDÉE

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

PLAT POISSON

PLAT VIANDE

DESSERT



MENU A 65€
PAR CONVIVE ET POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

DINER AUTOUR DU HOMARD



MISE EN BOUCHE

HOMARD
TUILE DENTELLE, ÉMULSION FROIDE DE SARASIN
7€

EN ENTRÉE

RAVIOLE DE HOMARD
17,50€

EN PLAT

LE HOMARD
FUMET DE HOMARD
GNOCCHIS
45€

POUR FINIR

DESSERT A LA CARTE



MENU A 75€



BOISSONS



NOS SANS ALCOOL



EAUX MINERALES

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

JUS DE FRUIT PRESSÉS

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

SOFTS

PERRIER	2,50€
COCA COLA (33cl)	4€
JUS DE BISSAP MAISON	4€
KOMBUCHA ANANAS COCO	5€
LIMONADE	5€
GINGER BEER HYSOPE (20cl)	5€
TONIC WATER HYSOPE (20cl)	5€

SUPPLEMENT SIROP	0,50€
------------------	-------

NOS APERITIFS



RICARD (2cl)	3€	CARPANO BLANC/ROUGE (6cl)	5€
PINEAU ILRHEA BLANC/ROUGE (8cl)	5€	CAMPARI (6cl)	5€
BOMBAY SAPHIRE (4cl)	6€	GREY GOOSE (4cl)	11€

BULLES

BLANC DE BLANC CUVÉE M LYS (12cl)	9€
CHAMPAGNE PERSEVAL-FARGE BRUT (12cl)	18€

WHISKY

Bretagne GWARLARN (4cl)	6€	Américain EAGLE RARE (4cl)	11€
Vendéen NICARTRIE (4cl)	9,50€	Japonnais NIKKA (4cl)	12€
Irlandais WATERFORD CUVÉE ARGOT (4cl)	11€		

BIÈRES

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

COCKTAILS

BELLINI DE VENISE	7€	AMERICANO	10€
BANANA BOOMER	9€	NEGRONI	11€

MOCKTAILS

VIRGIN PALOMA	6€	ANANAS FIZZ	7€
RETOUR D'AGADIR	5€	AFTERGLOW	5€

BOISSONS CHAUDES



NOS CAFÉS

LE PLAISIR DU CHEF INDONESIEN NOTE D'AMERTUME(très torréfié) FARETRADE	1,90€
BRÉSIL DOUX ET GRILLÉ BIO	1,90€
CONGO INTENSE ET FRUITÉ BIO	1,90€
DÉCAFÉINÉ	1,90€
CAFÉ ALLONGÉ	2,10€
DOUBLE EXPRESSO	2,60€
CAPPUCCINO/ GRAND CAFÉ LAIT/MACCHIATO	4,20€

NOS THÉS ET INFUSIONS

THÉ EARL GREY	4,50€
THÉ ENGLISH BREAKFAST	4,50€
LAPSANG SOUCHONG	5,00€
THÉ SENCHA	5,00€
THÉ GENMAÏCHA	5,00€
THÉ BLANC	5,00€
ROOIBOS AMANDE	5,00€
INFUSION FRUITS ROUGES ET HIBISCUS	5,00€
INFUSION ROMARIN	4,00€

LE MOMENT DOUCEUR

CHOCOLAT 70%VALRHONA CHAUD MAISON	5,00€
-----------------------------------	-------

NOTRE CAVE



NOS BULLES	12Cl	75Cl
DEUTZ BRUT CLASSIC		90€
CHAMPAGNE PERSEVAL-FARGE BRUT	18€	80€
BLANC DE BLANC CUVÉE M LYS	9€	46€
VIN BLANC		
DOMAINE DES PIERRES FOLLES MAREUIL		20€
PAUL MAS RÉSERVE VIOGNIER 2023 IGP PAYS D'OC		25€
DOMAINE AMPÉLIDAE 2023 AOC HAUT POITOU « LA FUYE » BIO	6€	31€
MACON-CHAINTRÉ DOMAINE MATHIAS VIN DE BOURGOGNE		38€
CHATEAU DE MAUPAS 2023 MENETOU SALON	9€	41€
DOMAINE DE L'ÉPINAY CRU COMMUNAL CLISSON 2021 AOC MUSCADET SÈVRE ET MAINE BIO		45€
DOMAINE CORSIN 2022 AOC POUILLY FUISSÉ VIEILLES VIGNES	10€	50€
VIN DOUX		
VIN DE FRANCE CUVÉE M OH VOL	7€	33€

VIN ROUGE



DOMAINE DES PIERRES FOLLES MAREUIL	12Cl	75Cl 20€
ARBRE AUX FÉES 2023 Mathieu COIRIER - AOC FIEFS VENDÉEN PISSOTTE BIO		28€
DOMAINE MABILEAU 2023 AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL	7€	30€
LES GRAVINIÈRES 2022 AOC CHINON BIODYNAMIE	7€	34€
L'ÉCUYER DE COURONNEAU 2022 AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR BIODYNAMIE	5€	25€
CHATEAU PRIEURÉ MARQUET GRAND VIN 2018 AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR	9€	43€
CHATEAU DE CÔME 2019 AOC SAINT-ESTEPHE BIO		74€
DOMAINE DE L'ARBOUSIER - L'INATTENDU 2021 AOC LANGUEDOC		35€
DOMAINE DU VIEUX COLLÈGE -LES RÉCILLES AOC MARSANNAY-VIN DE BOURGOGNE BIO	9€	45€
DOMAINE NINOT - LE MEIX GUILLAUME 2022 AOC RULLY- VIN DE BOURGOGNE BIO		78€

VIN ROSE



12Cl

75Cl

CHATEAU ROUBINE CRU CLASSÉ
COTE DE PROVENCE

49€

CHATEAU DE MANISSY, TRINITÉ 2023
AOC TAVEL BIODYNAMIE

8€

37€

DOMAINE DES PIERRES FOLLES
MAREUIL

20€

DIGESTIF

COGNAC

ISLE DE RÉ VSOP (4Cl)

6€



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON
LES PRODUITS ARRIVENT BRUT EN CUISINE
UN TEMPS DE PRÉPARATION, DE CUISSON
EST DONC NÉCESSAIRE.

AGNEAU, VEAU, VOLAILLE NÉS, ÉLEVÉS ET ABATUS EN FRANCE

NOS THÉS KUSMI TEA SONT CERTIFIÉS AGRICULTURE BIOLOGIQUE

HORAIRES D'OUVERTURE DU RESTAURANT

LUNDI 7h30 - 21h00
MARDI 7h30 - 21h00
MERCREDI 7h30 - 18H00
JEUDI FERMÉ
VENDREDI 7h30 - 21h00
SAMEDI 7h30 - 21h00
DIMANCHE 9h30 - 14h00 POUR NOTRE BRUNCH

TAXES ET SERVICE COMPRIS NET
RÈGLEMENT UNIQUEMENT EN CARTE BANCAIRE ET ESPÈCES, LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS