

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
13€

OEUF BIO PARFAIT LES JOLIES ROUSSES
ASPERGES VERTES
SAUCE HOLLANDAISE
CHIPS DE JAMBON VENDÉE
14€

FOIE GRAS MAISON
CHUTNEY DE POMMES VERTES
15€

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

NOS VIANDES



SELLE D'AGNEAU
CROUTE D'HERBES
POMMES DE TERRE, PETITS POIS FRAIS
33€

SUPRÊME DE VOLAILLE
CAROTTES ET ARTICHAUD POIVRADE
24€

RIS DE VEAU CROUSTILLANT,
CROUTE DE PARMESAN
ESPUMA D'OIGNON
33€

FILET DE BOEUF
SAUCE AU POIVRE
27€

NOS POISSONS



PAVÉ DE DORADE
CRÈME DE SAUGE, GNOCCHIS MAISON
ASPERGES VERTES
26€

POULPE
RISOTTO ENCRE DE SEICHE
FUMET DE POISSON, ÉMULSION CURRY
25€

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

POIREAU MIMOSA,
VINAIGRETTE HUILE DE POIREAU

PUIS

SAINT-JACQUES
ASPERGES BLANCHES CROUTE DE PARMESAN
FUMET DE POISSON PARFUMÉ AU CURRY

OU

PRESSE DE VOLAILLE
ASPERGES BLANCHES CROUTE DE PARMESAN

POUR FINIR

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA 70%
MARMELADE DE FRAISES



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€
THÉ GLACÉ MAISON	
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€	MOJI'TEA	9€
SPRITZ MAISON	9€	AMERICANO	10€

MOCKTAILS

VIRGIN PALOMA	6€	ANANAS FIZZ	7€
VIRGIN MOJI'TEA	5€	AFTERGLOW	5€

BOISSONS CHAUDES



NOS CAFÉS

LE PLAISIR DU CHEF INDONESIEN MALTÉ 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€
INFUSION FRUITS ROUGES ET HIBISCUS	5,00€
INFUSION ROMARIN	4,00€

LE MOMENT DOUCEUR

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

NOTRE CAVE



	12Cl	75Cl
NOS BULLES		
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€

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

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

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