



Menu

ENTRÉE

- Burrata di Bufala 12€
 - Salade César volaille 14€
 - Terrine de crevettes 15€
 - Vitello tonnato 16€
 - Oeuf caponata truffe d'été 16€
-

PLAT VIANDE

- Suprême de volaille, purée d'artichaut, légumes 24€
 - Selle d'agneau, pomme Anna, caviar d'aubergine 33€
 - Ris de veau, pommes de terre confites, légumes 33€
 - Boeuf Angus du moment, pommes de terre confites, légumes
-


PLAT POISSON

- Poulpe, riz pilaf, piperade 25€
 - Filet de dorade, gnocchis maison, légumes 26€
 - Navarin de homard, pommes de terre tournées 45€
-

FROMAGE

- Assiette de fromage 7€
-

DESSERT

- Coupe de fruits et glace du moment 8€
 - Tartelette citron meringuée 9€
 - Profiterole 10€
 - Pavlova fraises 10€
- 



Boisson

NOS SANS ALCOOL

EAUX MINERALES

Abatille plate/petillante (75cl) 5€/6€

Vittel (1L/50cl) 4€/ 3,50€

Abatille plate/petillante (33cl) 4€

JUS DE FRUIT PRESSÉS

Orange/ Pamplemousse/ Ananas (20cl) 3,90€

SOFTS

Perrier 2,50€

Limonade 3€

Coca cola (33cl) 4€

Jus de bissap maison 4€

Thé glacé maison 4€

Kombucha ananas coco 5€

Ginger beer Hysope (20cl) 5€

Tonic water Hysope (20cl) 5€

SUPPLEMENT SIROP 0,50€





Nos apéritifs

Ricard(2cl) 3€

Carpano blanc/rouge(6cl) 5€

Pineau Ilrhéa blanc/rouge (8cl) 5€

Campari (6cl) 5€

Bombay Sapphire (4cl) 6€ Grey Goose(4cl) 11€

BULLES (12cl)

Blanc de Blanc Cuvée M LYS 9€

Champagne Nicolas Feuillate 17€

WHISKY (4cl)

Bretagne GWARLARN 6€

Vendéen NICARTRIE 9,50€

Américain EAGLE RARE 11€

Irlandais WATERFORD CUVÉE ARGO 11€

Japonnais NIKKA 12€

BIÈRES

Licorne (25CL/50CL) 4,70€/9€

Melusine (33cl) 5,50€

COCKTAILS

Spritz maison 12€

Mojitea 11€

Americano 10€

Vodka Sunrise 12€

MOCKTAILS

Virgin Paloma 6€

Ananas Fizz 7€

Virgin Mojitea 6€

Afterglow 5€





Les MM

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.



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

