



Menu

ENTRÉE

Burrata di Bufala 13€
Salade César volaille 15€
Vitello tonnato 16€
Saumon d'écosse fumé maison 16€
Lobster roll 17€
Caviar à la Francaise 95€

PLAT VIANDE

Suprême de volaille, courgettes sautées, haricots verts 25€
Selle d'agneau, pomme Anna, caviar d'aubergine 33€
Ris de veau, pommes de terre de Noirmoutier IGP confites 33€
Boeuf Angus du moment, frites

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 11 €

DESSERT

Coupe de fruits et sorbet rhubarbe 9€
Tartelette citron et gel framboise 9€
Pavlova nectarine 10€
Profiterole 10€





NOS SANS ALCOOL

EAUX MINERALES

Abatille plate/petillante (75cl) 6€/7€

Vittel (1L/50cl) 6€/ 4€

Abatille plate/petillante (33cl) 5€

JUS DE FRUIT PRESSÉS/CENTRIFUGÉS

Orange / Pamplemousse/ (20cl) 4.10€

jus de tomate maison 5€

SOFTS

Sirop à l'eau 3€

Perrier 3€

Limonade 3.50€

Coca cola (33cl) 4.20€

Thé glacé maison 4.30€

Kombucha ananas coco 5€

Ginger beer Hysope (20cl) 5€

Tonic water Hysope (20cl) 5€

SUPPLEMENT SIROP 0,50€



Nos apéritifs

Ricard(2cl) 4€

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) 9.50€

Bretagne GWARLARN

Vendéen NICARTRIE

Américain EAGLE RARE

Irlandais WATERFORD CUVÉE ARGO

Japonnais NIKKA

BIÈRES

Licorne (25CL/50CL) 4,70€/9€

Melusine (33cl) 5,50€

COCKTAILS

Mango Royal 13€

Pink Sapphire 13€

Cuban gold 11€

Rosso Spritz 11€

MOCKTAILS

Tropical Kiss 7€

Pink Spark 9€

Red Fizz 9€

SMOOTHIES

L'exotique 11€

Rouge passion 11€



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 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, je vous propose de partager un moment de détente dans mon restaurant au gré de mes inspirations.

Les Restaurant Les2M est recommandé par le Gault & Millau Pays de la Loire, le Figaro Magazine et le Petit Futé, une belle reconnaissance qui m'encourage chaque jour à vous offrir le meilleur.

MOUSSA