

Carte

Entrées Starter

	Terrine de poisson maison – salade – crevettes roses Homemade fish terrine – lettuce – pink prawns		8.00€
	Terrine de campagne maison – jambon de Vendée - salade – cornichons Homemade country terrine – Vendee ham - lettuce – pickles		7.00€
	Foie gras maison mi-cuit et son accompagnement fruité Homemade seared foie gras and fruity chutney		12.00€
	Escargots Vendéens bio farcis (maison Royer) Bio Stuffed Vendée snails	X 6 X 9 X 12	8.00€ 11.00€ 14.00€
	Bulots et crevette – mayonnaise Whelks and pink prawns – mayonnaise		8.00€
	Salade au chèvre chaud sur toast - tomates Lettuce, goat cheese on toast, tomatoes		7.00€

Plats Main dish

	Anguilles sauvages en persillade – pommes de terre grenaille poêlées Wild eels in parsley and garlic - pan fried potatoes		20.00€
	Cuisses de grenouille en persillade - pommes de terre grenaille poêlées Frog legs in parsley and garlic - pan fried potatoes		20.00€
	Calamar à la plancha sauce froide aillée Squid à la plancha cold sauce with garlic		15.00€
	Filet de merlu accompagnement du jour Hake fillet accompaniment of the day		16.00€
	La grande salade de l'Auberge salade, tomates, jambon de Vendée, Mizotte sur toasts Lettuce, tomatoes, Vendee ham, Mizotte cheese on toast		12.00€
	Filet de Boeuf (mini 180/200g – origine France) Frites et champignons Beef fillet - french fries and mushrooms		18.00€
	Onglet de veau (mini 180/200g – origine France) Frites et champignons Tab of veal - french fries and mushrooms		16.00€
	Filet de canard - pommes sautées et champignons Duck fillet – pan fried potatoes and mushrooms		16.00€
	Steak de cheval (mini 180/200g – origine France) - pommes sautées et champignons Horse steak - pan fried potatoes and mushrooms		16.00€

NB : la carte peut varier en fonction des arrivages et de la saison