

LES SALADES

Salade Vintage <i>Vintage salad</i> (fromage de chèvre, reblochon, magret fumé, pomme verte, andouille)	14,50€
Salade Gourmande <i>Gourmet salad</i> (foie gras, magret fumé, gésiers, croûtons)	16,90€
Salade César <i>Cesar salad</i> (poulet, oeuf, anchois, tomate, parmesan, croûtons)	12,90€
Salade Asiatique <i>Asian salad</i> (nems, samoussa, rouleau de printemps, accras)	13,90€

LES ENTREES / STARTERS

Assiette de charcuterie et ses condiments <i>Plate of cured meats and condiments</i>	10,00€
Saumon fumé par nos soins , crème d'aneth <i>Homemade smoked salmon, dill dip</i>	12,90€
Foie gras de canard maison , chutney de fruits aux 5 épices <i>Homemade duck foie gras, five-spice fruit chutney</i>	14,90€
Soupe de poissons de nos côtes , rouille, croûtons et fromage <i>Fish soup from our coasts</i>	8,90€
Accras de morue <i>Cod fritters</i>	6,90€
Croustillant de langoustines et crevettes <i>Crispy of langoustines and prawns</i>	10,50€
Gaspacho de tomate et ses gressins <i>Cold tomato soup with grissini</i>	9,00€
Classique tomates & mozzarella façon bruschetta <i>Classic tomatoes & mozzarella</i>	10,90€
Tartare de saumon et thon façon maki <i>Maki style salmon and tuna tartar</i>	12,50€

LES VIANDES / MEAT

Filet de boeuf Rossini , Pommes de terre grenailles et champignons <i>Beef fillet Rossini, potatoes and mushrooms</i>	25,90€
Entrecôte grillée, frites , Sauce au choix (gorgonzolla, poivre, bordelaise) <i>Grilled steak, french fries, sauce of your choice</i>	18,50€
Magret de canard aux fruits rouges , Écrasé de pommes de terre <i>Duck breast with Mareuil sauce, mashed potatoes</i>	16,50€
Club sandwich au poulet & frites Poivrons, salade, tomate, oignons rouges <i>Chicken club sandwich & french fries</i>	12,90€
Tartare de boeuf coupé au couteau & frites <i>Hand cut beef tartar, french fries</i>	15,90€
Souris d'agneau au miel des montagnes et thym , Pommes de terre grenailles <i>Lamb shank with mountain honey and thyme, potatoes</i>	15,00€
Hamburger façon Vintage & frites Salade, tomate, oignons rouges, reblochon, lard grillé <i>Vintage style hamburger & french fries</i>	14,50€

COQUILLAGES & CRUSTACÉS / SHELLS & CRUSTACEANS

6 huîtres n°3 Fine de claire <i>6 Oysters</i>	10,90€
9 huîtres n°3 Fine de claire <i>9 Oysters</i>	13,90€
Assiette de crevettes roses <i>Plate of prawns</i>	8,00€
Assiette de langoustines <i>Plate of langoustines</i>	13,00€
Assiette de fruits de mer <i>Plate of seafood</i> (huîtres, crevettes, langoustines, bigorneaux et bulots)	17,00€
Le plateau de la mer <i>Seafood platter</i> (huîtres, crevettes, langoustines, bulots, bigorneaux et ½ crabe)	31,00€ / pers.

LES POISSONS / FISH

Daurade grise grillée Risotto au safran et pommes de terre grenailles <i>Grilled sea bream, saffron risotto, potatoes</i>	24,00€
Bar grillé , Risotto au safran et pommes de terre grenailles <i>Grilled sea bass, saffron risotto, potatoes</i>	28,00€
Dos de cabillaud rôti , Risotto au safran, bisque de langoustines <i>Roasted cod, saffron risotto</i>	16,00€
Cuisses de grenouilles en persillade , Brunoise de légumes <i>Frog legs in persillade, vegetables</i>	14,50€
Thon mi-cuit au sésame et sauce teriyaki , Écrasé de pommes de terre <i>Sesame crusted half-cooked tuna and teriyaki sauce, mashed potatoes</i>	17,90€
Poêlée de seiches, linguini à l'encre de seiche <i>Sauted cuttlefishes, squid ink pasta</i>	14,90€
Sardines grillées aux cristaux de Noirmoutier Pommes de terre grenailles, beurre <i>Grilled sardines, potatoes aux cristaux de Noirmoutier</i>	11,90€
Pavé de saumon aux algues de Wakame , Sauce acidulée <i>Salmon with Wakame algae</i>	13,50€

LES DESSERTS

Assiette de fromages <i>Cheese plate</i>	10,00€
Café gourmand <i>Gourmet coffee : assortment of small desserts with a cup of coffee</i>	9,50€
Tiramisu caramel et noisettes grillées <i>Tiramisu caramel and grilled hazelnuts</i>	8,00€
Fraisier <i>Strawberry Cake</i>	9,00€
Crème brûlée à la vanille bourbon <i>Vanilla « crème brûlée »</i>	7,00€
Millefeuille aux pommes caramélisées, sauce caramel <i>Caramelised apple mille feuille</i>	8,50€
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	6,50€
Moelleux au chocolat et sa glace vanille <i>Warm chocolate cake</i>	8,00€
Cheesecake, coulis fruits rouges <i>Cheesecake, red fruit sauce</i>	7,00€
Soupe de fruits frais <i>Fruit soup</i>	7,00€

MENU 21,90 euros

Accras de morue
Croustillant de langoustines et crevettes
Classique tomates & mozzarella façon bruschetta
Salade César

Cuisses de grenouilles en persillade, brunoise de légumes
Pavé de saumon aux algues de Wakame, sauce acidulée
Entrecôte grillée, frites, sauce au choix
Souris d'agneau au miel des montagnes et thym, pommes de terre grenailles

Crème brûlée à la vanille bourbon
Mousse au chocolat (Glace 2 boules)
Assiette de fromages

LES COUPES GLACEES / ICE CREAM

Sorbets et glaces 1 boule <i>Sorbets and ice cream 1 scoop</i>	2,00€	Banana Split <i>(glace vanille, fraise & chocolat, banane, chantilly, chocolat fondu) vanilla, strawberry & chocolate ice-cream, banana, whipped cream, chocolate sauce</i>	8,50€
Sorbets et glaces 2 boules <i>Sorbets and ice cream 2 scoops</i>	4,00€	Chocolat, Caramel ou Café Liégeois <i>(glace vanille & chocolat/caramel/café, sauce chocolat/caramel/ café, chantilly) vanilla & chocolate/caramel/coffee ice-cream, chocolate/caramel/ coffee sauce, whipped cream</i>	8,00€
Sorbets et glaces 3 boules <i>Sorbets and ice cream 3 scoops</i>	6,00€	Colonel (sorbet citron, vodka) <i>lemon sorbet, vodka</i>	9,00€
Parfums : vanille, chocolat, fraise, café, pistache, citron, coco, cassis, caramel, poire, framboise <i>vanilla, chocolate, strawberry, coffee, pistachio, lemon, blackcurrant, caramel, pear, raspberry</i>		Williamine (sorbet poire, eau de vie de poire) <i>pear sorbet, pear brandy</i>	9,00€
Dame Blanche (glace vanille, chocolat fondu, chantilly) <i>vanilla ice-cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	7,50€		

MENU 31,90 euros

Saumon fumé par nos soins, crème d'aneth
Foie gras de canard maison, chutney de fruits aux 5 épices
Salade Vintage
Assiette de fruits de mer

Dos de cabillaud rôti, risotto au safran, bisque de langoustines
Thon mi-cuit au sésame et sauce teriyaki, écrasé de pommes de terre
Filet de boeuf Rossini, pommes de terre grenailles et champignons
Magret de canard aux fruits rouges, écrasé de pommes de terre

Desserts au choix

MENU ENFANT 9,50 euros

Pavé de saumon
Steak haché
Aiguillettes de poulet panées aux corn flakes

Glace 1 boule ou mousse au chocolat