



## RESTAURANT *Bistrônôm*

---

L'équipe est heureuse de vous accueillir au restaurant d'Omnubo : Bistrônôm.

Ici, nous avons à cœur de faire vivre une **cuisine sincère, ancrée dans son territoire**.  
Notre démarche repose sur une volonté simple : **travailler des produits français, sélectionnés avec exigence, en privilégiant des producteurs situés autour de nous,**  
dans une logique de qualité, de saison, avec une sélection de produits bio.

Omnubo a vu le jour il y a 10 ans, et Bistrônôm il y a maintenant 4 ans. Pensé dans une architecture moderne et construit par des artisans installés à moins de 50 kilomètres, le lieu reflète pleinement l'**identité de notre région : vivante, généreuse et riche de savoir-faire**.

En cuisine, **notre chef valorise des produits choisis avec soin**, en cohérence avec une sélection de boissons locales. Côté cave, **notre responsable de salle compose avec passion une gamme de vins variée, issue de rencontres** et de choix réalisés en direct auprès des producteurs, afin de vous faire découvrir toute la diversité et la richesse de leurs terroirs.

Nous vous souhaitons une très belle dégustation.



# NOS PRODUCTEURS

## *Locaux*



JANNIERE BREMOND | *Saint-Christophe-du-Bois*

Des mini légumes sélectionnés pour leur fraîcheur, leur finesse et leur capacité à sublimer l'assiette.

PLUMES | *Chanverrie*

Des légumes cultivés avec attention, au rythme des saisons, pour une cuisine vivante et sincère.

LA ROSÉ DES CHAMPS | *Doué-En-Anjou*

Des légumes cultivés avec soin, qui apportent couleur, fraîcheur et naturalité à notre cuisine.

*Guérande*

Toute la richesse de la fleur de sel de Guérande, un produit emblématique au goût pur et délicat.

THOMAS & FILS | *Saint-Martin-des-Noyers*

Des volailles sélectionnées avec exigence, pour leur qualité, leur traçabilité et leur goût.

CANARD SOULARD | *L'Orie*

Un savoir-faire reconnu autour du canard, pour des produits généreux, authentiques et de grandes qualités.

LAITERIE DE MONTAIGU | *Montaigu*

Une crèmerie locale reconnue pour la qualité de ses produits laitiers, entre douceur, fraîcheur et authenticité.

BEILLEVAIRE | *Chachecoul*

Une maison reconnue pour la qualité de ses fromages, entre tradition, exigence et goût du bon produit.

LA VENDRENNaise | *Vendrennes*

Les œufs de Carmen, choisis pour leur qualité et leur fraîcheur, essentiels à une cuisine juste et gourmande.

BOULANGERIE BRIN | *Chambretaud*

Une boulangerie de proximité qui nous accompagne avec des produits boulangers généreux, faits avec soin et savoir-faire.

VALRHONA | *Tain-l'Hermitage*

Une référence incontournable pour le chocolat et la vanille, au service de desserts raffinés et intenses.

BRASSERIE MÉLUSINE - *Chanverrie*

Des bières locales de caractère, brassées avec passion, qui reflètent pleinement l'identité du territoire.

MOURAT | *Marueil-sur-Lay*

Des vins de Vendée élégants et engagés, issus d'un domaine qui fait rayonner son terroir avec finesse.

DISTILLERIE DU TIGRE | *Thiré*

Des digestifs artisanaux au tempérament affirmé, élaborés avec précision et personnalité.

Toutes nos viandes rouges sont de race Angus Vendéenne.  
Tous nos produits sont transformés sur place.

# Notre CARTE



## SALADES



	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
SALADE VÉGÉTARIENNE - Tomates, fruits pochés, pignons de pin, concombres .....	8,50 €	17 €
SALADE CÉSAR - Tenders de poulet, tomates, croûtons, parmesan, sauce césar .....	9 €	18 €
SALADE NORDIQUE - Saumon gravelax, tomates, concombres, croûtons .....	9,50 €	19 €

## ENTRÉES



ŒUF PARFAIT, ÉMULSION DE LARD FUMÉ .....	8 €
TOMATES DE SAISON, BURRATA, PESTO ET PIGNONS DE PIN .....	11 €
SAUMON GRAVELAX MARINÉ À LA BETTERAVE ET AUX AGRUMES, CRÈME ANETH .....	12 €
FOIE GRAS DE CANARD .....	15 €

## *Menu Enfant* | 13€



TENDERS DE POULET OU POISSON DU JOUR  
FRITES OU LÉGUMES DU MOMENT  
2 BOULES DE GLACE  
OU COULANT AU CHOCOLAT

# Notre CARTE



## PLATS



VOLAILE, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE AU THYM .....	18 €
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ - 180g - FRITES, SALADE .....	20 €
Oignons rouges, moutarde, câpres, cornichons, tabasco, sauce anglaise, jaune d'œuf, ketchup, persil.	
BURGER DU MOMENT, FRITES, SALADE .....	20 €
PIÈCE DU BOUCHER - 180g - FRITES, SALADE, SAUCE FROMAGÈRE .....	21 €
MAGRET DE CANARD, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, SAUCE AU POIVRE .....	22 €
FILET DE DORADE ROYALE À LA PLANCHA, RIZ AUX LÉGUMES, SAUCE VIERGE .....	24 €

## DESSERTS



COUPE GOURMANDE .....	8 €
STREUSEL, FRUITS POCHÉS ET ROMARIN .....	8 €
TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE .....	9 €
COULANT AU CHOCOLAT À LA FÈVE TONKA ET SA CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE DE MADAGASCAR BIO .....	10 €
TRIO DE FROMAGES .....	10 €
CAFÉ GOURMAND ET SES 3 MIGNARDISES .....	12 €
THÉ OU INFUSION GOURMAND(E) ET SES 3 MIGNARDISES .....	13 €
CHAMPAGNE GOURMAND ET SES 3 MIGNARDISES .....	21 €

La liste des allergènes est disponible sur simple demande

