



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.

Quérande

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'Ôie*

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

AUPRES DES LAITIERS | *Les Herbiers*

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

BEILLEVAIRE | *Machecoul*

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

LA VENDRENAISE | *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 | *Mareuil-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 de saison, 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, CHUTNEY ET TOAST	15 €

Menu Enfant | 13€



TENDERS DE POULET OU POISSON DU JOUR
FRITES OU LÉGUMES DU MOMENT
2 BOULES DE GLACE
OU DESSERT DU MOMENT

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 €
MAGRET DE CANARD, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, SAUCE AU POIVRE	22 €
FILET DE DORADE À LA PLANCHA, RIZ AUX LÉGUMES, SAUCE VIERGE	24 €
ENTRECÔTE 200 GRS, FRITES, SALADE, SAUCE FROMAGÈRE	25 €

DESSERTS



COUPE GOURMANDE DU MOMENT, CRUMBLE ET FRUITS FRAIS	8 €
FRUITS DE SAISON INFUSÉS MIEL ET ROMARIN, STREUSEL	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

