



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.

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.



Notre restaurant a obtenu 2 macarons Écotable, gage de reconnaissance de notre démarche éco-responsable et éthique pour une alimentation plus durable. Nous nous engageons à proposer une cuisine faite maison, de saison, issue de productions durables et locales.



Amoureux de la gastronomie et des produits de qualité, notre restaurant est fier d'être labellisé Maître Restaurateur. Une distinction qui valorise notre engagement pour une cuisine entièrement faite maison et élaborée à partir de produits frais, locaux et de saison.

Nous vous souhaitons une très bonne 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.

 PACHA PAPA | *Les Herbiers*

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

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'Île*

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

 AUPRÈS DES LAITIERS | *Les Herbiers*

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

BEILLEVAIRE | *Châteaouf*

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 - *Chamverrie*

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 sont françaises
Tous nos produits sont transformés sur place.

Nos BIÈRES Françaises



LES BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	50 cl
JADE - Blanche	4,50 €	9 €
CASTELAIN GRAND CRU - Blonde	5 €	10 €
MONACO/PANACHE	4 €	7 €

LES BIÈRES BOUTEILLES - *Locales* - MÉLUSINE 33 cl



VIA CRUCIS - Ambrée	HELLFEST - IPA	} 5.50 €
MANDRAGORE - Blonde	BLANCHE ÉCUME - Blanche	
BARBE BLEUE - Brune	PUY D'ENFER - Triple	
RED AGAINST THE MACHINE - Blanche (Framboise)		
JADE - Blonde (Sans Alcool, 0,0°)		

Nos SOFTS



SIROP À L'EAU - 25 cl	2,50 €
Grenadine, Menthe, Fraise, Citron	
DIABOLO - 25 cl	3 €
Grenadine, Menthe, Fraise, Citron	
SODA	4,50 €
Coca-Cola - 33 cl, Coca-Cola Zéro - 33 cl, Schweppes Tonic - 25 cl, Orangina - 25 cl, FuzeTea - 25 cl	
JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT - 20 cl	5 €
Tomate Rouge, Orange Tardive de Sicile, Pomme Cox's, Ananas	
INFUSION FERMENTÉE PÉTILLANTE - 33 cl	6 €
"Relax" verveine, lavande, cerise / "Énergisante" thym, citron, menthe poivrée	

Eaux



	33cl	50 cl	1L
EVIAN	/	3 €	5 €
SAN PELLEGRINO	/	4 €	6 €
PERRIER	4 €	/	/
Supplément tranche de citron +0,20€			
Supplément sirop +0,50€			

Prix TTC service compris

Nos APÉRITIFS



TROUSSEPINETTE aux Épines Noires ou Blanches – 8 cl	5 €
MARTINI Rouge ou Blanc – 6 cl / SUZE – 6 cl	4,50 €
RICARD – 2 cl	4 €
PASTIS VENDÉEN – 2 cl "Maison Vrignaud"	4,50 €
KIR Vin Blanc – 12 cl Cassis, Pêche, Cerise	5 €
KIR Pétillant – 12 cl Cassis, Pêche, Cerise	7 €
KIR Royal – 12 cl Cassis, Pêche, Cerise	10 €
PÉTILLANT BRUT Coupe – 12 cl	8 €
CHAMPAGNE RUINART Coupe – 12 cl	12 €

Nos COCKTAILS



GIN TONIC – 14 cl Gin Bombay Sapphire OU Gin Distillerie du Tigre, Schweppes tonic	10 €
MOJITO – 18 cl Rhum, Menthe, Citron Vert, Sucre, Eau pétillante	12 €
PIÑA COLADA – 18 cl Rhum, Ananas, Coco	12 €
PORNSTAR MARTINI – 12 cl Vodka, Passion, Vanille	12 €
MOSCOW MULE – 18 cl Vodka, Gingembre, Citron Vert, Miel d'Acacia, Fleur d'Oranger, Eau pétillante	12 €
JAMAICAN MULE – 18 cl Rhum, Gingembre, Citron Vert, Miel d'Acacia, Fleur d'Oranger, Eau pétillante	12 €
MARILYN KISS – 10 cl Vodka, Pamplemousse, Framboise, Fleur de Sakura, Fleur de Sureau	12 €
BOHEMIAN RASPBERRY – 13cl Rhum, Pamplemousse, Framboise, Fleur de Sakura, Fleur de Sureau	12 €
VEGETAL STREAM – 21 cl Rhum, Concombre, Citron Vert, Menthe, Poivre Blanc du Penja, Eau pétillante	12 €
BOREALIS – 18cl Vodka, Concombre, Citron Vert, Menthe, Poivre Blanc du Penja, Eau pétillante	12 €

Nos MOCKTAILS sans alcool



VIRGIN MOJITO – 18 cl Menthe, Citron Vert, Sucre, Eau pétillante	10 €
VIRGIN MULE – 20 cl Gingembre, Citron Vert, Miel d'Acacia, Fleur d'Oranger, Eau pétillante	10 €
VIRGIN PIÑA COLADA – 18 cl Ananas, Coco	10 €
VIRGIN PORNSTAR – 12 cl Passion, Vanille	10 €
GEISHA SAYS NO! – 13 cl Pamplemousse, Framboise, Fleur de Sakura, Fleur de Sureau	10 €
COSMIC GARDEN – 13cl Concombre, Menthe, Citron Vert, Poivre blanc du Penja, Eau pétillante	10 €

NOTRE CARTE DE SPIRITUEUX SUR DEMANDE

Prix TTC service compris

Notre CARTE



SALADES



Petite Grande

SALADE VÉGÉTARIENNE – Tomates, fruits de saison, pignons de pin, concombres	8,50 €	17 €
SALADE CÆSAR – Tenders de poulet, tomates, croûtons, parmesan, sauce cæsar	9 €	18 €
SALADE NORDIQUE – Saumon gravellax, 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 (Atelier Pôle Sud – Maître Artisan Glacier Jérôme Cassan)
OU DESSERT DU JOUR

Prix TTC service compris

Notre CARTE



PLATS



VOLAILE, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE AU THYM	18 €
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU - 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



TRIO DE FROMAGES	10 €
FRUITS DE SAISON INFUSÉS MIEL ET ROMARIN, STREUSEL	8 €
COUPE GOURMANDE DU MOMENT, CRUMBLE ET FRUITS FRAIS	8 €
Atelier Compagnie des Desserts - Maître Artisan Glacier	
TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE	9 €
COULANT AU CHOCOLAT À LA FÈVE TONKA ET SA CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE DE MADAGASCAR BIO	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

Prix TTC service compris

Nos VINS



LOIRE

Vin BLANC

Verre Bouteille

12 cl 75 cl

AOP MUSCADET "LA PERDRIX DE L'ANNÉE" 5 € 27 €
Muscadet

 AOP FIEFS VENDÉEN MAREUIL "CLOS SAINT ANDRÉ", Domaine Mourat 6 € 32 €
Chenin Chardonay

 AOP QUINCY, Domaine Mardon / 34 €
Sauvignon

AOP CÔTEAUX DU LAYON, Domaine des Forges 5,50 € 29 €
Chenin

BOURGOGNE

AOC PETIT CHABLIS "PAS SI PETIT", La Chablisienne 6,50 € 35 €
Chardonay

AOC POUILLY FUISSÉ "LES HÉRITIERS", Domaine Thibert / 56 €
Chardonay

LANGUEDOC

VDF VIOGNIER DE BALMONT, Laurent André 5,20 € 28 €
Viognier

RHÔNE

 AOC CÔTES DU RHÔNE, Combe des Avaux / 28 €
Clairette, Grenache

 AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE "TRAVERSIER", Vignoble Simian / 49 €
Grenache, Roussane, Bourboulenc

ALSACE

 AOC RIESLING, Éric Rominger / 34 €
Riesling



Vin EFFERVESCENT

12 cl Bouteille

CHAMPAGNE RUINART - 37.5 cl / 45 €

CHAMPAGNE RUINART - 75 cl 12 € 62 €

Prix TTC service compris



PROVENCE

LOIRE

Nos VINS

Vin ROSÉ

Verre Bouteille

12 cl 75 cl

AOC CÔTES DE PROVENCE, Château Saint Maur and More 6 € 31 €
Grenache, Cinsault, Syrah

IGP VAL DE LOIRE VENDÉE MOULIN BLANC ROSÉ, Domaine Mourat 5,50 € 29 €



LOIRE

Vin ROUGE

12 cl 75 cl

AOP BOURGUEIL, Domaine Lamé Delisle Boucard 5,50 € 29 €
Cabernet Franc

IGP VAL DE LOIRE VENDÉE MOULIN BLANC ROUGE, Domaine Mourat / 28 €
Pinot Noir

BEAUJOLAIS

AOP BROUILLY, Domaine de Bel Air / 32 €
Gamay

BORDEAUX

AOC LUSSAC SAINT ÉMILION Château Tour de Ségur 6,50 € 34 €
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

BOURGOGNE

AOC MERCUREY 1^{ER} CRU "LES PUILLETS", Château de Chamilly / 56 €
Pinot Noir

SUD-OUEST

AOP CAHORS, Château du Cèdre Juvéniles 6 € 31 €
Malbec

LANGUEDOC

AOC PIC SAINT LOUP "CARRA", Château Lascaux / 34 €
Syrah, Grenache

AOP TERRASSES DU LARZAC "LES FONTANILLES", Clos Rivierat / 34 €
Grenache, Syrah, Carignan

RHÔNE

AOP CÔTES DU RHÔNE, Combe des Avaux 5,50 € 29 €
Grenache, Syrah, Mourvèdre

AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE "TRAVERSIER", Vignoble Simian / 49 €
Grenache, Syrah, Mourvèdre

Prix TTC service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.