Bistronôm
BY OMNUBO

Chers convives, nous avons à cœur de faire vivre une **cuisine sincère et 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.

écotable

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Amoureux de la gastronomie et des produits de qualité, notre restaurant est fier d'être labellisé Maître Restaurateur et d'avoir obtenu 2 macarons Écotable. Ces distinctions valorisent notre engagement pour une cuisine entièrement faite maison, élaborée à partir de produits frais, locaux et de saison, issus de productions durables. Elles reconnaissent aussi notre démarche éco-responsable et éthique en faveur d'une alimentation plus durable.

NOS PRODUCTEURS *Locaux*

CHAMPILIAIGRE

PACHA PAPA

THOMAS & FILS

ERNEST SOULARD

MIEL TRÉSOR DES COLLINES

LA VENDRENNAISE

BOULANGERIE BRIN

AUPRÈS DES LAITIERS

Toutes nos viandes sont françaises
Nos produits sont transformés sur place.

Notre MENU

ENTRÉE, PLAT & DESSERT - 34€
PROPOSITION ACCORD METS & VINS + 12€ - 1 verre par étape



ENTRÉES

FOIE GRAS ET SA COMPOTÉE D'OIGNONS ROUGES, BRIOCHE TOASTÉE
- *AOP Coteaux du Layon "Domaine des forges"*

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS AU BOIS DE HÊTRE, CRÈME CITRON CIBOULETTE
- *AOP Muscadet "La perdrix de l'année" Bio*

RAVIOLE FARÇIE AUX CHchampignons, SAUCE FORESTIÈRE
- *IGP Méditerranée Viognier "Le Paradou" Bio*



PLATS

TOURNEDOS DE VEAU FAÇON ROSSINI, GRATIN DAUPHINOIS, SAUCE MADÈRE
- *AOP Madiran "L'origine Château d'Aydie"*

SUPRÊME DE POULET FERMIER, SAUCE AUX PLEUROTES ET SA COURGE RÔTIE
- *AOP Fiefs Vendéens Mareuil "Marie du Fou" Bio*

RETOUR DE LA CRIÉE, RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE, SAUCE BEURRE BLANC
- *AOP Fiefs Vendéens Mareuil "Marie du Fou" Bio*



DESSERTS

RIZ AU LAIT FAÇON MARQUISE
- *Vin pétillant brut*

PAVLOVA AUX FRUITS DU MOMENT, CRÈME VANILLE
- *Vin pétillant brut*

DÉCLINAISON CHOCOLAT ET SARRASIN
- *Vin pétillant brut*

Laissez vous séduire par l'accord mets et vins...

- Vin rouge
- Vin blanc

La liste des allergènes est disponible sur demande - Prix en euros TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Notre CARTE



À PARTAGER

- LA TERRINE DU CHEF AVEC NOISETTES ET PISTACHES 8
- HOUMOUS REVISITÉ DE POIS CHICHE & PAIN LIBANAIS 6



ENTRÉES

- ESCARGOTS DE LA MAISON ROYER AU BEURRE PERSILLÉ X6 8
- VELOUTE DE LÉGUMES DU MOMENT 5
- COMME DES ŒUFS MIMOSA, LARD GRILLÉ 6
- OS A MOELLE RÔTI, FLEUR DE SEL ET PAIN GRILLÉ 7



PLATS

- RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE AUX CHAMPIGNONS 16
- BURGER À L'ÉFFILOCHÉ DE PORC MARINÉ SAUCE BARBECUE, FRITES & SALADE, SAUCE FROMAGÈRE 19
- FILET DE CANETTE, GRATIN DAUPHINOIS, SAUCE MIEL & ORANGE 21
- RETOUR DE LA CRIÉE EN BALLOTTINE, TARTARE DE SALICORNE À LA NOISETTE, JUS DE COQUILLAGE RÉDUIT 22
- PIÈCE DU BOUCHER, FRITES & SALADE, SAUCE FROMAGÈRE 22



DESSERTS

- TRIO DE FROMAGES 8
- TIRAMISU AU CAFÉ, ÉCLATS DE CHOCOLAT 9
- BRIOCHE PERDUE, GLAÇE AU YAOURT 7
- TATIN DE FRUITS DE SAISON, GLAÇE VANILLE 9
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND ET SES 4 MIGNARDISES 10

La liste des allergènes est disponible sur demande - Prix en euros TTC, Service Compris
Glaces confectionnées par notre Maître Artisan Glacier Atelier Compagnie des desserts

Nos BIÈRES & APÉRITIFS



LES BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	50 cl
LUXE DU MOULIN - Blonde	4	7,5
TROIS MONTS, BIÈRE D'HIVER	4	7,5
MONACO/PANACHÉ	4	7



LES BIÈRES BOUTEILLES - *locales* - MÉLUSINE 33 cl

HELLFEST - IPA
RED AGAINST THE MACHINE - Blanche (Framboise)
PUY D'ENFER - Triple

BIÈRE BOUTEILLE SANS ALCOOL - 33 cl

JADE - Blonde (Sans Alcool, 0,0°)

5

Nos SOFTS



SIROP À L'EAU - 25 cl — 2,5
Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche

DIABOLO - 25 cl — 3
Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche

SODA — 4,5
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



Eaux

	33cl	50 cl	1 L
EVIAN	-	3	5
SAN PELLEGRINO	-	4	6
PERRIER	3	-	-

Supplément tranche de citron +0,20€
Supplément sirop +0,50€

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

Nos INCONTOURNABLES - 8



GIN TONIC - 14 cl - Gin Bombay Saphire OU Gin Distillerie du Tigre, Schweppes tonic

MOJITO - 18 cl - Rhum, Menthe, Citron Vert, Sucre, Eau pétillante

SPRITZ- 18 cl - Apérol Original, Vin pétillant, Eau pétillante

SPRITZ BLANC - 18 cl - Liqueur de Sureau, Vin pétillant, Eau pétillante

Nos COCKTAILS - 10



PIÑA COLADA - 18 cl - Rhum, Ananas, Coco

PORNSTAR MARTINI - 12 cl - Vodka, Passion, Vanille

MOSCOW MULE - 18 cl - Vodka, Gingembre, Citron Vert, Miel d'Acacia, Fleur d'Oranger, Eau pétillante

JAMAICAN MULE - 18 cl - Rhum, Gingembre, Citron Vert, Miel d'Acacia, Fleur d'Oranger, Eau pétillante

MARILYN KISS - 10 cl - Vodka, Pamplemousse, Framboise, Fleur de Sakura, Fleur de Sureau

BOHEMIAN RASPBERRY - 13cl - Rhum, Pamplemousse, Framboise, Fleur de Sakura, Fleur de Sureau

Nos MOCKTAILS sans alcool - 8



VIRGIN MOJITO - 18 cl - Menthe, Citron Vert, Sucre, Eau pétillante

VIRGIN MULE - 20 cl - Gingembre, Citron Vert, Miel d'Acacia, Fleur d'Oranger, Eau pétillante

VIRGIN PIÑA COLADA - 18 cl - Ananas, Coco

VIRGIN PORNSTAR - 12 cl - Passion, Vanille

GEISHA SAYS NO! - 13 cl - Pamplemousse, Framboise, Fleur de Sakura, Fleur de Sureau

Nos CLASSIQUES



TROUSSEPINETTE aux Épines Noires ou Blanches - 8 cl 5

MARTINI Rouge ou Blanc - 6 cl / SUZE - 6 cl / PASTIS VENDÉEN - 2 cl "Maison Vrignaud" 4

RICARD - 2 cl 3,5

KIR Vin Blanc ou Pétillant - 12 cl Cassis, Pêche, Cerise 5

KIR Royal - 12 cl Cassis, Pêche, Cerise 12

PÉTILLANT BRUT Coupe - 12 cl 6

CHAMPAGNE RUINART Coupe - 12 cl 12

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

Nos VINS

Vin BLANC

		Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
LOIRE	AOP MUSCADET "LA PERDRIX DE L'ANNÉE" BIO	5	29
	AOP FIEFS VENDÉENS MAREUIL MARIE DU FOU BIO	5	27
	AOP CÔTEAUX DU LAYON, Domaine des Forges	5,5	33
	IGP VAL DE LOIRE SAUVIGNON, Domaine des Rochelles		31
	CHENIN, PRESTIGE DE LOIRE	4	21
RHÔNE	IGP MÉDITERRANÉE LE PARADOU VIOGNIER BIO	4,5	25
BOURGOGNE	AOP BOURGOGNE CHARDONNAY, La Chablisienne		36
	AOP MACON FUISSÉ, Domaine La Rochette		39

Vin ROUGE

		12 cl	75 cl
LOIRE	AOP FIEFS VENDÉENS MAREUIL MARIE DU FOU BIO	5	27
	AOP ANJOU L'ARDOISE BIO, Domaine des Rochelles		25
LANGUEDOC	IGP CÔTES DE THONGUES, Domaine Deshenry's	4	21
	AOP FITOU CHÂTEAU DE NOUVELLES BIO, Cuvée Augusta		33
BORDEAUX	AOP HAUT MÉDOC PARTAGE, Château Baudan	5	29
SUD-OUEST	AOP MADIRAN, L'Origine Château D'Aydie	5	27
BOURGOGNE	AOP BOURGOGNE PINOT NOIR, La Chablisienne		45
RHÔNE	AOP CAIRANNE LES GUARRIGUES BIO, Domaine de Trapadis		36

	25 cl	50 cl
CARAFE DE VIN ROUGE Côtes du Rhône	7	10

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

Nos VINS

Vin ROSÉ

		Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
LOIRE	AOP FIEFS VENDÉENS MAREUIL MARIE DU FOU BIO	5	27

Vin EFFERVESCENT

	12 cl	37,5cl	75 cl
CHAMPAGNE RUINART	12	45	62

Nos DIGESTIFS

INCONTOURNABLES	CHARTREUSE VERTE - 4cl	9
	LA MENTHE, La Bien Heureuse - 4cl	6
	COGNAC ILE DE RÉ - 4cl	7
	BAS ARMAGNAC - 4cl	7
WHISKY	LE PETIT TOURBÉ- Tourbé - 4cl	8
	NC NEAN ORGANIC - Écosse - 4cl	10
	BELLEVOYE BLANC - France - 4cl	9
	AKASHI - Japon - 4cl	9
RHUMS	DIPLOMATICO - 4cl	8
	CAMIKARA 3 ans - 4cl	8

Découvrez la suite de notre sélection de digestifs sur notre carte dédiée disponible auprès de nos équipes !

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