



Miam !

Tous nos plats sont faits Maison.



L'itinéraire
RESTAURANT

Les Drinks

Cocktails

Spritz Italicus Bergamote 12cl	• 8,00
Spritz Vendéen 12cl	• 8,00
Ti Punch 06cl	• 8,00
Planteur 10cl	• 8,00
Negroni (Americano) 10cl	• 8,00
Gin Tonic 29cl	• 10,00

Champagne

Cheurlin 75cl	• 45,00
le coupe de Cheurlin 12cl	• 9,00
Dom Perignon 75cl	• 199,00

Blanc de blanc Vriгнаud

la bouteille 75cl	• 28,00
le coupe 12cl	• 4,50

Moscato d'asti

la bouteille 75cl.	• 32,00
le verre 12cl	• 5,50

Bieres pression

	25cl	33cl	50cl
Moretti	• 3,50	• 4,60	• 6,80
Lagunitas	• 4,90	• 6,40	• 9,70
Hapkin	• 4,90	• 6,40	• 9,70

Bieres bouteilles 33cl

Bud	• 6,00
Blanche Hermine	• 7,00
Duchesse anne Triple	• 7,00
Morgane Blonde	• 6,00

Cidres bouteilles 33cl

Ecusson Bio	• 6,00
Ecusson Rose "Le deliceux"	• 6,00

Eau

Perrier 33cl	• 3,50
Vittel 50cl	• 3,50
Vittel 100cl.	• 5,50
San Pellegrino 50cl	• 4,50
San Pellegrino 100cl	• 6,50

Aperitifs

Kir Pétillant	• 5,00
Kir Maison	• 4,10
Pastis de Vendée	
Classic 4cl	• 3,50
Piscine 8cl	• 6,00
Vermouth Blanc ou rouge	• 5,50

Rhums Vieux 4cl

Barcelo Imperial	• 10,00
Plantation XO Barbade	• 12,00
Bumbu XO Panama	• 12,00
Clement Carafe VSOP (Martinique)	• 10,00

Whisky

Eddu Grey ROCK (Bretagne)	• 8,00
Big Peat (Ecosse)	• 10,00
Flaming Pig (Irlande)	• 10,00
Nikka From The Barrel (Japon)	• 12,00

Digestifs

Vieille Prune de Souillac	• 6,00
Cognacs XO	• 6,00
Armagnacs	• 6,00
Liqueur de poire	• 6,00
Liqueur Limoncini	• 6,00
EDV Grappa Piave caznito	• 6,00
Mentilla	• 6,00

Soft

Breizh Cola ou zero	• 3,50
Breizh Thea ou agrumes	• 3,50
Orangina	• 3,50
Dry Bitter - Tonic	• 4,00
Jus de fruits 25cl	• 4,00
Charles Papillon	
100% nature : Oranges, Tomates, Pêches de vigne, Poires Williams, Pommes, Framboises, Abricots.	
Limonade ou diabololo	• 3,50
Sirop à l'eau	• 2,80

Ça commence bien

Terrine gourmande	• 9,50
foie gras, paprika fumé, abricots secs, chutney d'oignons grelot, toasts.	
Chiffonnade de jambon Toscan IGP	• 11
Tartare de saumon - label rouge - vinaigre calamansi, pomelos, sarawak, fines herbes, frito d'échalotes.	Entree • 12 Plat • 22
Poké bowl	Entree • 13 Plat • 23
Orge perlé, lieu noir fumé, breizh curry-citron vert, grenade, mangue et avocat.	
Assiette d'antipasti à partager	• 14
2 x 5 bouchées - voir tableau.	

À table !

Poissons

Dos de cabillaud poêlé

Jus corsé-crustacé, risotto de frégola sarda, spianata piccante, 22 courge.

Noix de St Jacques en coquilles

Panais rôtis au sésame, émulsion orange-arabica.

Viandes

Tartare de bœuf (VBF) de race coupé au couteau

« Alla puttanesca », frites Maison, roquette

- Supplement gorgonzola fondu -

Saltimbocca de veau (UE) « alla Romana »

Gnocchetti baresi, crème d'ail et fines herbes.

Paleron de bœuf (VBF) à la plancha sel viking,

sucs d'échalotes, frites Maison & mesclun de salade.

L'itinéraire
RESTAURANT

Je Pizza, tu Pizza ?

- L'Itinéraire** • 14
Tomate frito, duo de fromages, tomates cerises,
après cuisson : jambon Toscan IGP, copeaux de parmesan,
roquette et filet d'huile d'olive et olives.
- La Reine Classique ou en Calzone** • 12
Tomate frito, duo de fromages, champignons frais,
jambon blanc roti aux herbes et oeuf bio et olives.
- La Fromagissima** • 13
tomate frito, duo de fromages,
chèvre, curé Nantais et gorgonzola et olives.
- La Flower Power** • 14
Tomate frito, duo de fromages, poivrons marinés,
artichauts à la romaine, tomates cerises
après cuisson : roquette et Mozzarella di Bufala et olives.
- La Piemontaise** • 13
Tomate frito, duo de fromages, oignons pikles,
Spianata piccante, oeuf bio et olives.
- La Oslo** • 15
Tomate frito, duo de fromages,
saumon Label Rouge, crème fraîche ciboulette et olives.
- La pizza du marché** • 15
Voir Tableau.

Ma Que Pasta ?

- Gnocchetti Baresi** • 17
Jambon toscan, crème d'ail, copeaux de comté, noisettes.
- Strozzapreti** • 16
"A l'arrabiata" et mozzarella di Buffala.

L'itinéraire
RESTAURANT

La crème de la crème (fouettée)

Assiette de fromages • 9,50
sélectionnés Par Le Chef.

Gratin de fruits de saison et crème glacée • 8,50

Profiteroles • 8,50
Choux craquelin, glace vanille-bourbon, sauce chocolat.

Pavlova "Pina Colada" • 9,00
tartare d'ananas et chantilly coco et condiment rhum.

Glaces et sorbets 2 boules 3 boules
par l'artisan glacier Alain CHARTIER • 5,50 • 7,00
Meilleur Ouvrier de France et Champion du monde.

Parfums de votre choix

Sorbets : fraises de Plougastel, framboises du Morbihan, Mangue-Passions, Aphrodisiaque, Citron-Vanille.

Crèmes glacées : Chocolat du Bresil, Café de Colombie, Baba au Rhum, Caramel au sel de Guérande.

Café gourmand 4 gourmandises du moment • 8,00

Thé ou infusion gourmand 4 gourmandises du moment • 9,00

Cafés

Espresso • 2,00
Café allongé • 2,20
Noisette • 2,20
Café crème • 2,40
Décafeiné • 2,00
Double espresso • 3,80

Thés et infusions • 3,90

Thé noir bio Earl Grey
Thé noir bio Darjeeling IGP
Thé blanc poire gingembre.
Thé vert bio Sencha
Rooibos African Solstice
Infusion bio menthe citron
Infusion bio verveine citron
Infusion bio camomille citron

L'itinéraire
RESTAURANT

Vino, vidi, vici.

Les vins blancs

MUSCADET S&M SUR LIE - CLOS LES MONTHYS - AOP	• 25
CLOS ST ANDRE LOIRE MERIDIONALE - VIGNOBLES J. MOURAT	• 36
PETIT CHABLIS - DOMAINE MILLET - AOP	• 35
GROS MANSENG - DOMAINE DE L'HERRE - IGP GASCOGNE	• 25
CORBIERES OCELLUS - ABBAYE DE FRONTFROIDE - AOP	• 27
LE P'TIT BONHEUR - COTEAUX BOURGUIGNONS - PASCAL PRUNIER	• 29
BOURGOGNE AUXEY DURESSSES - LES CRAIS - PASCAL PRUNIER	• 39
CHATEAU AUZIAS - CITÉ DE CARCASSONNE - IGP VIOGNIER-CHARDONNAY	• 26
COSTIERES DE NIMES - CHATEAU DE LA TUILERIE - CUVÉE EOLE - AOP	• 38
MOSCATO D'ASTI - PICCOLE GIOIE - DOCG ASTI - ITALIE	• 32
A6MANI SALENTO BIANCO - IGT SALENTO - ITALIE	• 29

Les vins rosés

MOULIN BLANC - VAL DE LOIRE BIO - FIEFS VENDEENS - IGP	• 29
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - LES BEATINES - AOC	• 31
CASTELFORTE ROSATO - IGP VERONESE - ITALIE	• 25

Les vins rouges

SAUMUR CHAMPIGNY - L'INCONNU - AOP BIO - DAHEUILLER	• 27
MOULIN BLANC - PINOT NOIR - tête de cuvée - IGP VAL DE LOIRE - J. MOURAT	• 38
GRENOUILLERE PREPHYLLOXERIQUE - IGVP VAL DE LOIRE - J.MOURAT	• 46
DOMAINE DE LA BAUME - LA JEUNESSE - IGP PAYS D'OC	• 27
LE P'TIT BONHEUR - COTEAUX BOURGUIGNONS - Pascal PRUNIER	• 29
BOURGOGNE AUXEY DURESSSES - Pascal PRUNIER -	• 39
BEAUNE 1ER CRU LES SIZIES - Pascal PRUNIER-	• 48
COSTIERES DE NIMES - CHATEAU DE LA TUILERIE CUVÉE EOLE - AOP -	• 38
COTES DE BORDEAUX - LE VERSANT 2018 - AOP CASTILLON - C&L MITJAVILLE	• 35
CHATEAU MILLE ROSES BIO - AOC MARGAUX	• 44
SAINT EMILION GRAND CRU - FLEUR D'ARTHUS - AOC	• 37
CHATEAU AUZIAS Citée de CARCASSONNE - GLORIA MUNDI - AOP	• 34
GULFI BIO CERASUOLO DI VITTORIA - DOCG - ITALIE	• 39
CASTELFORTE CORVINA - IGT VERONESE - ITALIE	• 25
BARBERA DEL MONTFERRATO SUPERIORE - DOCG - MAURO GAUDIO - ITALIE	• 35
MONTEPULCIANO D'ABRUZO - BURBERO - DOC VNEA - ITALIE	• 29
CHIANTI - COLLI SENESI - DOCG - AZIENDA CASALE DI DAVIDDI - ITALIE	• 34
HIERA ROSSO - ISOLE EOLI - IGT SALINA - CARLO HAUNER - ITALIE	• 42

• Carafes et vins au verre sur ardoise •