

ENTREES / Starters

Verrine d'avocat, crevette, fromage, tomate	6.50 €
Terrine de ragondin	8.20 €
Farci poitevin : terrine de chou, poireau, oignon, oseille, viande de porc	7.80 €
<i>Green vegetables and pork terrine</i>	
Fricassée d'escargots aux champignons	9.60 €
<i>Snails fricassee with mushrooms</i>	
Ceviche de poisson	11.00 €
<i>Ceviche</i>	

GRANDES SALADES / Mixed salad

Salade du Pêcheur Salade, ceviche de poisson, lamelle d'encornet, moules, crevette	15.50 €
<i>salade, ceviche</i>	
Salade de chèvre chaud au miel régional. salade, chèvre, tomate, jambon cru, miel	15.50 €
<i>Salad, warm goat's cheese, honey, tomato, walnuts, raw ham</i>	
Salade Italienne salade, mozzarella, pesto, jambon cru, olives, tomate, ricotta	15.50 €
<i>salad, raw ham, tomato, pesto, mozzarella, olives</i>	

POISSONS Fish

Lamelles d'encornet basquaise riz, légumes frais	14.00 €
<i>Fried squid, rice, vegetables</i>	
Moules frites Marinière ou à la crème ou Roquefort ou chorizoselon arrivage	16.30 €
Poisson du jour, selon arrivage, sauce vierge riz, légumes frais	17.00 €
<i>fish of the day</i>	
Taraki de thon sauce aigre douce, riz, légumes	17.00 €
<i>taraki of tuna</i>	
Cuisses de grenouilles à la persillade riz, légumes	21.00 €
<i>frog's leg parsley, garlic</i>	
Poêlée d'anguille à la persillade, riz, légumes	24.00 €
<i>Eel pan fried with parsley and garlic mixture, vegetable</i>	

PLATS Main Dishes

Spaghetti à la Bolognaise	14.00 €
<i>Bolognese Pasta</i>	
Plat végétarien: lasagne aux légumes frais salade	13.50 €
<i>lasagna with vegetables, salad</i>	
Jambon, mogettes : jambon grillé, mogettes de Vendée, sauce pineau des Charentes	15.00 €
<i>Grilled ham, white kidney beans</i>	
Demi magret de canard, sauce fruits rouges : frites, légumes	17.50 €
<i>Duck breast fillet, sweet and sour sauce</i>	
Moussaka vegan salade	13.50 €
Omelette nature frites, salade	13.00 €
<i>plain omelette, chips, salad</i>	

Prix nets
Paiements acceptés :
espèces, CB, chèque vacances