

MENU

La Passerelle

RESTAURANT



Prix nets TTC en euros (€) service compris. Les formules et menus n'incluent pas les boissons.
Net prices in euros (€) including all taxes and services. Menus do not include drinks.

PAIEMENTS ACCEPTÉS : CARTE BANCAIRE, ESPÈCES, CHÈQUES VACANCES
PAYMENT ACCEPTED : CREDIT CARD, CASH, VACATION VOUCHERS

Boissons

Beverages

Origine des bières : Belgique

Bières

Beers

Pressions

Draught Beers

	25 cl.	50 cl.
Coq Hardy	3,80 €	7,30 €
Tongerlo	4,80 €	8,30 €
Picon bière	4,30 €	8,20 €

Bouteilles

Bottled Beer

Blanche Hoegaarden	33 cl.	4,90 €
Mystic Cerises	25 cl.	4,90 €
Desperados	33 cl.	4,90 €
Chouffe sans alcool	33 cl.	4,90 €

Sans alcool

Alcohol-Free

	50 cl.	100 cl.
Evian	4,10 €	5,20 €
Badoit	4,10 €	5,20 €
Coca-cola, Badoit Rouge, Orangina, Schweppes, Thé glacé maison, Limonade, Iced tea, Jus de fruit, Diabolo		3,90 €
Virgin Spritz		5,80 €
Virgin Mojito		5,80 €

Vins

Rouges

Red

	12 cl.	75 cl.
Mareuil	5,60 €	19,50 €
AOC Fiefs Vendéens, Château de Rosnay, Cabernet, Pinot noir, Gamay noir		
Domaine des Valettes	5,60 €	23,00 €
AOP, Cabernet Franc, St Nicolas de Bourgueil		

Rosés

Rosé

	12 cl.	75 cl.
Mareuil	5,60 €	19,50 €
AOC Fiefs Vendéens, Château de Rosnay, Gamay, Pinot Noir		
Wine O'Clock	5,60 €	21,00 €
Rosé méditerranéen		

Blanc

White

	12 cl.	75 cl.
Mareuil	5,60 €	19,50 €
AOC Fiefs Vendéens, Château de Rosnay, Chenin, Chardonnay		
Domaine de Nerleux	5,60 €	26,00 €
AOP		

Au verre et pichet

Jug's or Goblet's wine

	12 cl.	25 cl.	50 cl.
Vin de France	3,10 €	5,20 €	10,00 €
French wine			
	20 cl.	75 cl.	
Cidre brut ou doux	3,80 €	16,00 €	
Rought or soft			
		75 cl.	
Champagne Tsarine, AOP			45,00 €

Apéritifs et Digestifs

Aperitif and digestive

Pineau des Charentes^{BIO}	6 cl.	4,20 €
blanc ou rouge		
Blanc cassis,	8 cl.	3,20 €
mûre ou pêche		
Kir Breton	8 cl.	3,20 €
Troussepinette (spécialité)	6 cl.	4,50 €
vin et fruits rouges macérés		
Ricard	2 cl.	3,70 €
Kiki vendéen	4 cl.	4,50 €
à la pêche		
Martini	4 cl.	4,20 €
rouge ou blanc		
Suze	4 cl.	4,20 €
Cognac	4 cl.	7,00 €
Get 27	4 cl.	7,00 €
	2 cl.	4 cl.
Whisky Jameson	3,30 €	6,50 €

Boissons chaudes

Hot drinks

Café expresso	2,10 €
Café décaféiné	2,10 €
Cappuccino	3,60 €
Café crème	3,60 €
Double caféiné	3,70 €
Double décaféiné	3,70 €
Chocolat	3,60 €
Café viennois	4,50 €
Chocolat viennois	4,50 €
 Thé, Thé vert, Fruits rouges, Earl Grey, Verveine, Tilleul	3,80 €
 Thé vert à la menthe	3,80 €
 Infusion Verveine menthe, Camomille	3,80 €

Entrées

Starters

Miel d'origine France
Origine des viandes : UE

Salade italienne Salade, mozzarella, pesto, jambon cru, olives, tomates, antipasti <i>Italian salad (salad, mozzarella, pesto, raw ham, olives, tomatoes, antipasti)</i>	8,20 €
Terrine de ragondin <i>Nutria Terrine</i>	8,20 €
Farci poitevin Terrine de chou, poireau, oignon, oseille, viande de porc <i>Local Dish (cabbage terrine, leek, onion, sorrel, pork)</i>	7,80 €
Saumon gravlax <i>Gravlax Salmon</i>	9,60 €
Salade de chèvre chaud au miel du marais Salade, chèvre, tomate, jambon cru, miel du marais <i>Hot goat's cheese salad with local honey (salad, goat's cheese, tomatoes, raw ham, local honey)</i>	8,20 €

Galettes

Buckwheat pancakes

Jambon OU fromage OU oeuf <i>Ham OR cheese OR eggs</i>	6,90 €
Complète Jambon, oeuf, fromage <i>Ham, cheese, egg</i>	8,90 €
Végétarienne 🌱 Légumes frais, fromage, tomates cerises, sauce vierge <i>Fresh vegetables, cheese, cherries tomatoes, oil sauce</i>	12,90 €
Chevrotine Fromage de chèvre, champignons, lard grillé, crème fraîche <i>Goat's cheese, mushrooms, roasted bacon, fresh cream</i>	12,90 €
Monsieur Seguin Fromage de chèvre, légumes frais, miel du marais <i>Goat's cheese, fresh vegetables, local honey</i>	12,90 €
Super Complète Oeuf, jambon, fromage, champignons, tomates cerises <i>Egg, ham, cheese, mushrooms, cherries tomatoes</i>	12,90 €
Poitevine Andouille de guéméné, lard grillé, pommes de terre, oeuf, crème fraîche <i>Local dish, roasted bacon, potatoes, egg, fresh cream</i>	14,20 €
Montagnarde Pommes de terre, lard grillé, reblochon, crème fraîche <i>Potatoes, roasted bacon, reblochon, fresh cream</i>	14,20 €
Norvégienne Saumon gravlax, pommes de terre, crème fraîche <i>Gravlax Salmon, potatoes, fresh cream</i>	15,50 €

Assiettes de suppléments

Extra dishes

Salade Verte 3,70 €

Salad

Assiette de frites 4,80 €

French Fries

Assiette de chèvre

Goat's cheese's dish

Assiette de fromage de chèvre local 6,80 €

Dish of local goat cheese

Grandes salades

Big Salads

Salade Végétarienne 🌱 15,50 €

Feuille de chêne, asperges, tomates cerises, noix, pickles d'oignons rouge, pousses de poireau, épinard, carotte, courgette, miel, soja

Oak leaf, asparagus, cherries tomatoes, nuts, red onion pickles, leek sprout, spinach, carrot, zucchini, honey, soya

Salade de chèvre chaud au miel du marais 15,50 €

Salade, chèvre, tomates, jambon cru, miel du marais

Hot goat's cheese salad with local honey (salad, goat's cheese, tomatoes, raw ham, local honey)

Salade Italienne 15,50 €

Salade, mozzarella, pesto, jambon cru, olives, tomates, antipasti

Italian salad (salad, mozzarella, pesto, raw ham, olives, tomatoes, antipasti)

Poissons

Fishes

Lamelles d'encornet, sauce pesto (pommes grenailles, légumes) 14,00 €

Squid slices, pesto (new potatoes, vegetables)

Moules frites marinières OU à la crème OU roquefort OU chorizo (selon arrivage) 16,30 €

Mould-french fries bargeмент OR with cream OR with roquefort OR with chorizo

Cuisses de grenouille à la persillade (pommes grenailles, légumes) 21,00 €

Frog's legs with parsley (new potatoes, vegetables)

Poêlée d'anguille à la persillade (pommes grenailles, légumes) 24,00 €

Pan-fried eels with parsley (new potatoes, vegetables)

Plats

Main Dishes

Spaghetti à la bolognaise 14,00 €

Spaghetti bolognese

Jambon grillé, mogettes de Vendée (sauce pineau des Charentes) 15,00 €

Grilled ham, Vendée mogettes, Pineau des Charentes sauce

Demi magret de canard, sauce fruits rouges (pommes grenailles, légumes) 17,50 €

Half duck breast, red fruit sauce (new potatoes, vegetables)

Omelette nature (frites et salade) 13,00 €

Plain omelette (french fries and salad)

Omelette jambon gruyère (frites et salade) 14,50 €

Ham and gruyère omelette (french fries and salad)

Menu enfant

Kids' menu

9,90 €

Jambon blanc et frites **OU** Spaghetti bolognaise

White ham and french fries **OR** spaghetti bolognese

Glace 2 boules

Double scoop ice cream

Menus

Duo Menu

Formule Duo

le midi en semaine

weekday lunchtime

19,50 €

Entrée + Plat

Starters + Main dishes

Menus

Trio Menu

Formule Trio

le midi en semaine

weekday lunchtime

24,50 €

Entrée + Plat + Dessert

Starters + Main dishes + Dessert

Entrée au choix

Choice of starter

Farci poitevin

Terrine de légumes à base de chou, poireau, viande de porc, oignon, oseille

Local Dish (cabbage terrine, leek, onion, sorrel, pork)

Petite salade italienne

Salade, mozzarella, jambon cru

Salad, mozzarella, raw ham

Plat au choix

Choice of main dish

Jambon et mogettes

Ham, Vendée mogettes

Spaghetti Bolognaise

Spaghetti bolognese

Dessert au choix

Choice of dessert

Tourteau au coulis de fruits

île flottante

Mousse au chocolat

Glace 2 boules

Menu Passerelle

33,00 €

Entrée + Plat + Dessert

Starters + Main dishes + Dessert

Entrée au choix

Choice of starter

Terrine de ragondin

Nutria Terrine

Salade italienne

Italian Salad

Saumon Gravlax

Gravlax Salmon

Plat au choix

Choice of main dish

Cuisses de grenouille à la persillade (pommes grenaille, légumes)

Frog's legs with parsley (new potatoes, vegetables)

Poêlée d'anguille (pommes grenaille, légumes)

Pan-fried eels with parsley (new potatoes, vegetables)

Demi-magret de canard, sauce fruits rouges (légumes)

Half duck breast, red fruit sauce (vegetables)

Dessert au choix

Choice of dessert

Crème brûlée

île flottante

Tourteau au coulis de fruits rouges

Mousse au chocolat

Prix nets TTC en euros (€) service compris. Les formules et menus n'incluent pas les boissons.

Net prices in euros (€) including all taxes and services. Menus do not include drinks.

Desserts

Desserts

Île flottante maison	6,80 €
Tourteau fromagé et son coulis de fruits rouges (spécialité poitevine) <i>Local speciality</i>	6,80 €
Crème brûlée à la vanille maison	6,80 €
Baba au rhum	6,80 €
Mousse au chocolat maison	6,80 €

Coupes glacées

Ice Cream Sundaes
3 boules de glace

Chocolat liégeois Chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly maison <i>Chocolate, vanilla, chocolate sauce, whipped cream</i>	9,90 €
Café liégeois Café, vanille, sauce café, chantilly maison <i>Coffee, vanilla, coffee sauce, whipped cream</i>	9,90 €
Dame blanche Vanille, sauce chocolat, chantilly maison <i>Vanilla, chocolate sauce, whipped cream</i>	9,90 €
Griottine Cerise, vanille, coulis fruits rouges, chantilly maison <i>Cherry, vanilla, red fruits coulis, whipped cream</i>	9,90 €
Caramela Caramel salé, nougat, chocolat, sauce caramel maison, chantilly maison <i>Salted caramel, nougat, chocolate, caramel sauce, whipped cream</i>	9,90 €
Pêche Melba Vanille, fraise, oreillons de pêche, chantilly maison <i>Vanilla, strawberry, peach mumps, whipped cream</i>	10,90 €
Banana Split Vanille, fraise, chocolat, banane, sauce chocolat, chantilly maison <i>Vanilla, strawberry, chocolate, fruit, chocolate sauce, whipped cream</i>	10,90 €

Coupes classiques

Classical Ice Cream

Cacao d'origine Afrique

1 boule
1 scoop

3,00 €

2 boules
2 scoops

5,50 €

3 boules
3 scoops

7,90 €

Supplément chocolat maison
2,00 €

Supplément chantilly maison
2,00 €

Saveurs de glaces

Barbapapa, Café, Caramel salé, Chocolat, Citron, Fraise, Framboise, Cerise griotte, Noix de coco, Nougat, Menthe chocolat, Pistache, Vanille

Barbapapa, coffee, salted caramel, chocolate, lemon, strawberry, raspberry, sour cherry, coconut, nougat, chocolate-mint, pistachio, vanilla