

Le Bistro Vendéen

Selon Le Bois Cendré

RESTAURANT VALDYS

Notre équipe a imaginé un bistrot vendéen faisant le lien entre la tradition et notre cœur de métier, le bien-être.

Nous vous proposons une carte riche de produits régionaux et des recettes mêlant plaisirs et équilibre.

Venez (re)découvrir des plats de bistro, authentiques et innovants.

*Du lundi au vendredi
De 12h à 14H00
Hors jours fériés*



Le coin "Bistrot"



La sélection de salades, en entrée ou en plat

Burrata fumée, tomates anciennes et pistou à l'amande grillée et miel. 8,60 € / 15,60 €

Poké bowl végétarien, riz japonais vinaigré, association de légumes et fruits de saison. 8,70 € / 15,90 €

Poké bowl filet de poulet au sésame, riz japonais vinaigré, association de légumes et fruits de saison. 9,20 € / 16,80 €

Crevettes marinées à l'huile d'olive et au citron, légumes croquants façon thaï, sauce cacahuète. 9,20 € / 16,80 €

Les plats "Bistro", la tradition gourmande 19,50 € avec le choix d'une garniture

Tartare de bœuf préparé selon la recette du chef.

Confit de canard et ail rôti.

Filet de dorade, à toute vapeur, sauce vierge anisée.

Les pâtes de David Le Ruyet, selon la recette du jour.

Chaque jour découvrez nos recettes à "L'Ardoise."

Choisissez une garniture pour accompagner votre plat bistro.
Ajoutez 5 € pour une garniture supplémentaire.

Riste d'aubergines.

Verdure de légumes aux herbes fraîches.

Pommes de terre grenailles rôties à l'ail.

Mélange de trois riz façon pilaf.

Mesclun de salade et crudités.



Le coin "Moulerie"



Les moules, recettes « classiques »

14,50 € avec le choix d'une garniture

Moules à la Maraîchine, réduction d'échalotes au vinaigre et jus de moule crémé

Moules marinière, vin blanc, échalotes et persil frais.

Moules, pointe de curry et crème

Les moules, recettes « gourmets »

17 € avec le choix d'une garniture

Moules verdé, céleri, pomme granny et herbes fraîches, pour ces moules pleines de "peps"

Moules en papillote et aux aromates, cuites à l'étouffées pour davantage de saveurs

Moules au beurre fumé et whisky tourbé, moules de caractère

Moules sauce carry, gingembre et curcuma pour un voyage à la réunion

Le saviez vous ?

L'élevage des moules sur bouchot n'est pas né en Bretagne mais sur la côte atlantique en baie de l'Aiguillon, à la frontière entre la Vendée et la Charente Maritime. Patrick Walton, irlandais, aurait planté des branches sur l'estran pour tenir des filets afin de capturer des oiseaux pour se nourrir.



Le coin "des desserts"



Selection de douceurs et petits plaisirs

Mousse chocolat, pointe de fleur de sel et éclats de biscuit breton 7 €

Brioche de Vendée, enfin retrouvée, crème fouetté et fruits frais du moment 7 €

Minestrone de fruits exotiques 5 €

Dégustation de trois fromages de Vendée 10 €

Glace ou sorbet artisanale 4 € la boule

Selection de coupes glacées

Un été "rouge" 8,90 €

Sorbet fraise, sorbet framboise, éclats de pralines rouges, coulis et fruits rouges frais.

Passionnément caramel 8,90 €

Glace caramel, sorbet passion, fruits de la passion, éclats de biscuits et chantilly maison.

Sœurs Tatin 8,90 €

Sorbet pomme, glace caramel, pommes caramélisées, éclats de feuilletage et chantilly maison.

Café Liégeois 8,20 €

Glace café, glace vanille, café chaud et chantilly maison.

Chocolat Liégeois 8,20 €

Glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud et chantilly maison.



Les eaux

Vittel ou San Pellegrino 50cl 4,70 €

Eau filtrée plate 75cl 1,80 €

Eau filtrée gazeuse 75cl 2,00 €

Perrier 33cl 4,70 €

Sélection de boissons chaudes

Thé ou Infusion sélection Pascal Hamour Paris 4,40 €

Expresso, Décaféiné, Ristretto 2,80 €

Double expresso 4,00 €

Café crème 4,40 €

Les softs

Coca-cola 33cl 5,00 €

Coca-cola zéro 33cl 5,00 €

Diabolo 33cl 5,00 €

Schweppes indian tonic 33cl 5,00 €

Fuzetea pêche, Fuzetea citron vert et menthe 25cl 5,00 €

Sirop, parfum au choix et eaux filtrée 2,50 €

Fraise, grenadine, citron, orgeat, menthe, framboise, noix de coco, cassis

Le Schorle par les filles de l'Ouest



Boissons artisanale, Liste d'ingrédients courte, 0 conservateurs 0 colorants 0 additifs, peu ou pas de sucre ajouté et haute teneur en fruits.

Parfum au choix : Groseille Ou Rhubarbe Ou Citron-Menthe 33cl 5,25 €

Les pur jus et nectar de fruits Adamance

Pur jus : Ananas ou Orange ou Pomme ou Tomate 25cl 5,25 €

Nectar : Poire Williams ou Framboise ou Pêche de vigne 25cl 5,25 €



Nos Partenaires :

La cuisine est l'expression de produits de producteurs passionnés

Le chocolat, maison Valrhona (26) Tain-L'Hermitage, 846 km de Saint Jean de Monts

Les purées d'oléagineux, Go Nuts (69) Genas, 782 km de Saint Jean de Monts

Pâtes de David Le Ruyet, (56) Languidic, 206 km de Saint Jean de Monts

