



www.npa79.fr

BIENVENUE AU NPA

Ici, on ose tout ! C'est même à ça qu'on nous reconnaît
On ne sait jamais, sur un malentendu, ça peut marcher !

Le Resto

Notre établissement vous invite à découvrir une atmosphère chaleureuse et décontractée.

Niché à Prahecq, notre restaurant vous propose une cuisine française authentique et au gré des saisons, dans un cadre très convivial.

Venez savourer des plats classiques, revisités avec une touche de créativité, tout en vous imprégnant de l'ambiance rétro et intemporelle qui caractérise notre établissement.

Une carte et un menu
sur place

Une carte à emporter
les vend. soir et sam. soir

Une carte spéciale
concert

Le Bar

Au Bar du *NPA*, c'est un peu comme entrer dans un scénario des « Tontons Flingueurs » : une atmosphère où les discussions vont bon train, où les rires fusent comme les répliques cultes, et où chaque verre est une occasion de trinquer à la vie !

L'équipe

Guillaume, notre chef cuisinier
Roman, notre apprenti CAP
Véro, notre boss
et **Jean-Luc**, le mari de la boss

Les événements

Le NPA vous propose des soirées concert, tout au long de l'année.
Retrouvez toutes les infos sur
www.npa79.fr

Nos plats sont faits maison et nécessitent un certain temps de préparation et de cuisson, merci de votre compréhension.

Prix TTC hors boisson service inclus. Provenance des viandes sur l'ardoise.
Liste des allergènes disponible au comptoir, n'hésitez pas à la demander.

LE MENU DU MARCHÉ

Uniquement le vendredi soir et le samedi midi et soir

Menu complet 37€

Formules entrée/plat ou plat/dessert 30€

Découvrez notre menu du mois, réalisé avec les produits du marché et de nos producteurs locaux*.

* Voir « Nos producteurs locaux » en fin de carte.

Votre entrée au choix

Tartare de daurade et " leche de tigre "

Lamelles de daurade marinées au citron vert, cumbava, gingembre, lait de coco et piment doux.

L'œuf parfait

L'incontournable émulsion de pain grillé et champignons de saison.

Votre plat au choix

Ris de veau français pané

Purée de courge des Jardins de la Noue et jus corsé.

Pavé de maigre

Jeunes pousses d'épinard tombées, espuma de pommes de terre au safran et cumin.

Supplément fromage pour patienter 4€

Votre dessert au choix

L'assiette de fromages locaux

Chèvre et Tomme de vache de la Roche Laitière et salade verte.

La pomme, comme une Tatin revisitée

Pommes confites au caramel, crème crue montée sur disque de pâte feuilletée.

Le traditionnel Opéra remis au goût du jour

Biscuit noisette, crème légère au café, mousse chocolat, le tout enroulé d'une dentelle cacao.

À LA CARTE

LES PLANCHES À PARTAGER

La Locale 20€

Noix de jambon, saucisson, chorizo, chèvre, rillons confits, terrine de campagne, foie gras maison, saumon Gravlax. (Les produits peuvent varier selon l'arrivée).

La Gourmande 20€

Assortiment de charcuteries, assortiment de fromages locaux.

La Campagnarde 20€

Bocal de foie gras maison, terrine de campagne, pâté en croûte maison.

À GRIGNOTER

- Bretzel 2€

- Saucisson BIO du Gaec de Villers (79)
(env. 180 g) 9€

- Terrine du NPA (env. 100 g) 6€

- Terrine de foie gras

(env. 90 g) 10€

- Noix de jambon (env. 100 g) 6€

- Coppa (env. 100 g) 6€

LE CAMEMBERT RÔTI ET SA CHARCUTERIE

Servi avec des frites maison à la graisse de bœuf

Pour 1 personne : 1 Camembert et charcuterie 15€

Pour 2 personnes : 1 Camembert et charcuterie pour 2 20€

LE BAGGEL

Le baggel au saumon 15€

Saumon Gravlax maison, Cheddar, tagliatelles de courgette, sauce Teriyaki et gingembre confit.

LES BURGERS (de race parthenaise)

Le Cheddar simple 13€ - double 17€

Le Chèvre simple 14€ - double 18€

Le Camembert simple 15€ - double 19€

Buns maison, steak haché 125 g, pickles, fromage au choix, sauce burger maison.

LA SALADE

La NPA 19€

Salade, croûtons, œuf dur, noix de jambon, toast de chèvre, rillon confit, saumon Gravlax, foie gras mi-cuit, magret séché.

LE COIN DES VIANDARDS

Servi avec des frites maison à la graisse de bœuf

Pavé de bœuf français (150 g)

Mariné au poivre 5 baies 18€

Magret de canard et jus de canard réduit

Entier (400 g) 29€ - Demi (200 g) 20€

Tartare de bœuf simple 17€

Tartare de bœuf double 26€

Race à viande, préparé au couteau avec notre sauce Tartare maison.

LES DESSERTS

Assiette de fromages locaux 8€

Mousse au chocolat 6€

Chocolat noir et éclats de nougatine.

Tiramisu au café 7€

Mousse Mascarpone, biscuit à la cuillère maison.

Brioche maison rôtie

au caramel 8€

Brioche rôtie minute, caramel laitier et pralines roses.

Ce dessert est à commander impérativement en début de repas.

Découvrez notre gamme de glaces artisanales sur la carte.

LE COIN DES MÔMES

Menu enfant

(à partir de 4 ans et jusqu'à 9 ans)

Tenders maison x 3 / frites maison
ou haché de bœuf français (125 g) / frites maison
Glace 1 boule *
Sirop au choix **1€** (hors canette)



14€

Menu ado

(à partir de 10 ans et jusqu'à 14 ans)

Tenders maison x 6 / frites maison
ou burger Cheddar / frites maison
ou steak / frites maison
Glace 2 boules *
Sirop au choix **1€** (hors canette)

* au choix : vanille, fraise ou chocolat.

Nos producteurs locaux

Nos plats sont préparés avec soin, par **Guillaume et Roman**, notre apprenti, et avec nos producteurs d'ici et de nulle part ailleurs !

- Légumes BIO du **Jardin de La Noue** / Marigny 79360
- Légumes et fruits de **Daniel Nerbusson** / Mazière-en-Gâtine 79310
- Pommes de terre de **Thibault Mathé** / Saint-Liguaire 79000
- Cochon bio et tous les produits à base de cochon du **Gaec Les Villers** / Aigondigné 79370
- Bœuf de **Promocash** / Niort 79000 et de **Viande A Parth** / Parthenay 79200
- Foie gras et magrets de canard de la **Maison Morille** / Augé 79400
- Tomme de vache, Tomme de chèvre, beurre, fromage blanc de **La Roche Laitière** / Brûlain 79230
- Poisson de **Promocash** / Niort 79000 et de **Vives Eaux** / La Rochelle 17000
- Chocolat **Valrhona** / Tain-l'Hermitage 26600
- Vins de la **Cave Vins et Plaisirs** et de **Pierre Thonnard** / Niort 79000
à consommer avec modération bien sûr!
- Merci à notre artiste pour la conception de nos cartes et menus.

