

Notre carte est disponible
à emporter*
du mardi au vendredi midi
12h/14h
du vendredi au samedi soir
19h15/22h

* Hors grillades, crêpe et glaces.



10€

Menu enfant

(à partir de 4 ans et jusqu'à 9 ans)

Nuggets maison/frites maison
ou steak/frites maison
Glace 1 boule

14€

Menu ado

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

Nuggets maison/frites maison
ou burger tomme de vache/frites maison
ou steak/frites maison
Glace 2 boules



Nos plats sont préparés avec soin, par **Guillaume**
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
- Foie gras et magrets de canard de la **Maison Morille** / Augé 79400
- Tomme de vache, beurre, fromage blanc de **La Roche Laitière** / Brûlain 79230
- Fromage de chèvre de la **Ferme du Chant des Chèvres** / Vouillé 79230
- Mozzarella et Burrata de la **Laiterie Gilbert** / Niort 79000
- Truite, légumes et fraises de **La Truite Fleurie** / Beaussais-Vitré 79370
- Poisson de **Promocash** / Niort 79000
- 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.



Retrouvez toutes les infos
et tous les événements sur
www.npa79.fr

Carte ÉTÉ 2025

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

PLANCHES ET GRIGNOTAGE À PARTAGER

Petite planche (2/3 pers.) 15€ - Grande planche (4/5 pers) 20€

La Locale

Noix de jambon, saucisson, chorizo, chèvre, rillons confits, terrine de campagne, foie gras maison, truite Gravlax.

(Les produits peuvent varier selon l'arrivage).

La Gourmande

Assortiment de charcuteries, assortiment local de fromages.

La Campagnarde 20€

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

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

Terrine du NPA (env. 100 g) 8€

Terrine de foie gras (env. 100 g) 10€

LES ENTRÉES

La tomate Mozzarella 17€ la petite - 24€ la grande

Tomates marinées à l'huile d'olive, Mozza di buffala, pesto et balsamique.

Le Maki de la Truite fleurie 13€ le petit - 20€ le grand

Riz à sushi, truite gravlax, wasabi, avocat, courgette en tagliatelles.

La tartine de la Ferme du Chant des Chèvres

15€ la petite - 23€ la grande

Pain Ciabatta maison grillé à l'huile d'olive, pesto de basilic, mesclun de salade, chèvre, noix de jambon, courgette en tagliatelles.

Les grandes entrées sont considérées comme un plat.

LES PLATS

Le tartare de bœuf Parthenaise (250 gr) 23€

Minute, assaisonné avec Ketchup, moutarde, jaune d'œuf, câpres, cornichons, oignons, Tabasco et sauce anglaise.

L'entrecôte Parthenaise (300 gr) 31€+4€ dans le menu

Une sauce au choix incluse

Le magret de canard grillé

Une sauce au choix incluse

Demi (200 gr) 21€

Entier (400 gr) 33€+4€ dans le menu

La criée du moment 25€

Nos plats sont servis avec des frites maison et un confit de légumes de saison. Supplément garniture uniquement servi avec un plat : 4€. Toutes nos grillades sont accompagnées de sauce maison avec supplément de 1€ : Bleu, échalotes, poivre, burger, Ketchup, mayo. Nos plats sont faits maison et nécessitent un certain temps de préparation et de cuisson. Merci de votre compréhension.

LES BURGERS

Servis avec des frites maison à la graisse de bœuf, haché de bœuf de race Parthenaise (120 gr), une sauce au choix incluse.

Le Bœuf Simple 20€ - Double 23€

Buns maison, steak(s) de bœuf, salade, tomate, tomme de vache, oignons confits, pickles, sauce burger maison.

Le burger du Chant des Chèvres 21€

Buns maison, steak de bœuf, noix de jambon, bûche de chèvre, oignons confits, pickles, sauce burger maison.

Les burgers existent avec une galette végétarienne maison en remplacement du steak.

Suppléments ingrédients :

Steak haché, fromage, noix de jambon : 4€

Supplément sauce 1€ : Ketchup ou mayo maison, Bleu, échalotes, poivre, burger.

LES SALADES REPAS

Réalisées avec les salades du marché de Prahecq et de la Truite Fleurie.

La César poulet 20€

Salade romaine, poulet, croûtons, parmesan, sauce Caesar maison.

La César truite 21€

Salade romaine, truite mi-cuite, croûtons, parmesan, sauce Caesar maison.

La NPA 24€

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

LES DESSERTS

La mousse au chocolat 12€

Gourmande et onctueuse, pour les amateurs de chocolat noir.

Le tiramisu à la fraise 13€

Biscuit cuillère maison, mousse Mascarpone gourmande, fraises fraîches et coulis maison.

La pêche en trompe-l'œil 16€

Mousse à la pêche, insert pêche rôtie verveine, sorbet pêche.

À commander impérativement en début de repas.

Entrée - plat 32 €
Entrée - plat - dessert 37 €
au choix sur la carte
Hors planches et grignotage

Découvrez notre gamme de glaces artisanales sur la carte.