



Menu enfant 10€

(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 SPÉCIALE **CONCERT**



À l'occasion des dîners-concert, tous nos plats et nos formules sont majorés de 5 €. À votre convenance, il vous est possible de ne choisir qu'une entrée, qu'un plat ou même qu'un dessert.

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