

Notre carte est disponible
à emporter*
du mardi midi
12h/14h
au samedi soir
19h15/21h

* Hors grillades, criée et glaces.



Menu enfant

(à partir de 4 ans et jusqu'à 10 ans) :

Nuggets/frites ou steak/frites

Glace 1 boule ou Haribo

Boisson : sirop à l'eau ou verre de Coca ou verre de jus d'orange

9€



Cet été, le NPA s'emporte...

... TOUS LES JOURS

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
- Crème crue et tomme de vache de **La Roche Laitière** / Brûlain 79230
- Pommes de terre de **Thibault Mathé** / Saint-Liguaire 79000
- Cochon BIO du **Gaec de Villers** / Aigondigné 79370
- Foie gras et Canard de la **Maison Morille** / Augé 79400
- Poisson de la criée de La Rochelle 17000
- Truite et tomates de **La Truite Fleurie** / Beaussais-Vitré 79370
- 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.

Illustrations : Freepik



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

LES PLANCHES À PARTAGER

Petite (2/3 personnes) 15€
Grande (4/5 personnes) 20€

La Locale

Farci poitevin maison, saucisson, chorizo, chèvre, rillons confits, terrine de campagne, foie gras maison.
(Les produits peuvent varier selon l'arrivage).

La Gourmande

Assortiment de charcuteries, assortiment de fromages, bouchées de Camembert, stick mozza, beignet de calmars.

L'Italienne

Jambon italien, Burrata, pesto maison, mortadelle pistachée, poulpe grillé, tomates, Focaccia maison, Aracinis (petites boules de riz à la tomate, farcies à la mozzarella puis panées).

LES ENTRÉES

Le foie gras mi-cuit 14€

Tranche de foie gras, confit d'oignons.

La Buratta, tomates et pesto 12€

Buratta crémeuse, tomates cerise, pesto maison.

La Bruschetta 12€

Pain Focaccia maison, caviar d'aubergines, courgettes grillées, Feta AOP et truite fumée.

Les entrées ne sont pas dissociables d'un plat, auquel cas une majoration de 5€ sera appliquée.

LES TAPAS

Bouchées : Camembert
ou Mozza ou calmars
à la romaine (x6) 6€

Bouchées mixtes (x12) 12€

Assiette de frites 3€

Saucisson au choix 6€

Nuggets x6 7€

Nuggets x12 10€

Terrine du NPA 8€
(environ 100 g)

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

LES BURGERS

Steaks hachés cuits à cœur. Servis avec des frites maison à la graisse de bœuf, ketchup ou mayo maison.
Les bovins sont nés, élevés et abattus en France.

Le Alban 16€

Buns maison, steak haché de bœuf, salade, tomate, oignons confits, pickles, cheddar, œuf au plat, sauce burger maison.

Le Canard 19€

Buns maison, haché de magret maison, salade, oignons confits, tomate, pickles, Tomme de vache, galette de pommes de terre, foie gras, sauce burger maison.

Le Big Bœuf 18€

Buns maison, double steak de bœuf, salade, tomate, double cheddar, oignons confits, pickles, sauce burger maison.

L'Andouille 16€

Buns maison, andouillette, salade verte, tomate, Tomme de vache, galette de pommes de terre, sauce burger maison.

Pas de changement possible dans la composition des burgers

Suppléments ingrédients :

Steack hâché : 4€

Fromage, œuf, galette de pommes de terre : 2€

Foie gras : 5€

Supplément sauce : 1€

LES SALADES REPAS

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

La Cæsar au poulet 15€

Salade, poulet croustillant, croûtons de Focaccia, parmesan, sauce Cæsar maison.

La Cæsar aux gambas 16€

Salade, gambas rôties, croûtons, parmesan, sauce Cæsar maison.

Le poke-bowl 16€

Riz vinaigré, fèves marinées, algues Wakame, gyozas crevettes, tomates, concombre, noix de Cajou, ananas, avocat.

La NPA 19€

Salade, tomates, croûtons, œuf dur, noix de jambon de pays, toast de chèvre, rillons confits, truite fumée et magret fumé maison, foie gras mi-cuit.

La grillade
ou
le poisson
du moment
voir ardoise

Retrouvez les desserts maison et les coupes glacées sur la carte des desserts