

Notre carte est disponible
à emporter*
**les vendredi soir
et samedi soir
uniquement**

* Hors grillades, crêpe et glaces.



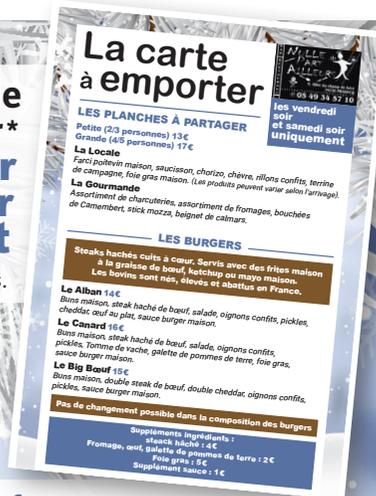
Menu enfant

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

**Nuggets maison/frites
ou steak/frites**

Glace 1 boule ou Haribo

9 €



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

Consultez le tableau des suggestions.
Les desserts de notre carte d'automne sont réalisés
avec les glaces de La Roche Laitière à Brûlain.
Pour nos coupes glacées, demandez
la carte des glaces Carte D'or®

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
- Fromages de chèvre de **La Ferme Loujeanne** / Brûlain 79230
- Crème crue de **La Roche Laitière** / Brûlain 79230
- Miel de **Maryse et Paul Pommier** / Prahecq 79230
- Pommes/poires du **Vergers du Grand Chêne** / Soutiers 79310
- Cochon BIO du **Gaec de Villers** / Aigondigné 79370
- Canard de la **Maison Morille** / Augé 79400
- Caille du **Renard Rouge** / Gourgé 79200
- Poisson de chez **Mericq** / La Rochelle 17000
- Truite de **La Truite Fleurie** / Beaussais-Vitré 79370
- Truffe noire de **Guy Bonnet** / Fors 79230
- Sauce truffe (Tatuffata : champignons de Paris + 3 % truffe blanche d'été) / Italie
- 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.

MENU HIVER 2024-2025

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

27€ - ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT
33€ - ENTRÉE / PLAT / DESSERT

ENTRÉES 12€

Pâté en croûte de saison
Porc Bio, foie gras et truffe, crémeux de champignons

Œuf parfait en coquille
à la crème de Comté

Foie gras mi-cuit maison,
brioche maison et chutney

Saumon Gravlax,
blinis et crème acidulée

PLATS 23€

Filet de bœuf Wellington, jus réduit

Dos de cabillaud demi-sel,
galette de pommes de terre, crème de corail

Ravioles Ricotta Guanciale, émulsion au Parmesan
(façon Carbonara)

Duo de Saint-Jacques et magret de canard,
crémeux de carottes au miel, écume fumée

Galantine de volaille farcie au foie gras et à la truffe noire,
riz sauvage (supplément 5€)

DESSERTS 10€

Camembert au lait cru, Mascarpone à la truffe noire
(supplément 5€)

Sphère chocolat coulant,
panée à la chapelure de noisettes, crème anglaise
et sauce chocolat

Gros choux craquant, glace vanille, sauce chocolat

Mœlleux pistache, crème anglaise au thé Matcha
et quenelle de glace vanille

LES PLANCHES À PARTAGER
(À emporter les vendredi soir et samedi soir)

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.

SUGGESTIONS

Burger du moment
uniquement
le vendredi soir
et le samedi soir
20 €

Mont-d'or pour 2,
pommes de terre vapeur
et charcuterie à volonté
tous les jours
20 €/personne

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

Les desserts sont à commander en début de repas
pour une meilleure préparation
et une meilleure organisation.

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