

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

* Hors grillades, criée et glaces.



Menu ado

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

**Nuggets maison/frites maison
ou steak/frites maison
ou burger Cheddar/frites maison
Glace 2 boules ou Haribo**

14€



Menu enfant

(à partir de 4 ans et jusqu'à 9 ans)

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

Consultez le tableau des suggestions.

Les desserts de notre carte de printemps 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 Roman** 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
- Tomme de vache et chèvre de **La Roche Laitière** / Brûlain 79230
- Miel de **Maryse et Paul Pommier** / Prahecq 79230
- Cochon BIO du **Gaec de Villers** / Aigondigné 79370
- Canard de la **Maison Morille** / Augé 79400
- Truite 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.

BAR RESTAURANT

NULLE PART AILLEURS

9, Allée du champ de foire
79230 PRAHECQ
nullepartailleurs79@orange.fr

05 49 34 57 10

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

Carte PRINTEMPS 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€

Bouchée à la Reine

Pâte feuilletée garnie de champignons de Paris, quenelle de volaille de Bresse et ris de veau français enrobé de béchamel onctueuse.

Asperges vertes, truite et œuf parfait

Asperges vertes cuites à l'anglaise, truite marinée au Gin, mayonnaise au wasabi, œuf cuit crémeux à 64°C, écume d'asperges vertes et coulis de pois.

Brioche feuilletée au chèvre de la Roche Laitière

Petite brioche feuilletée maison au beurre AOC Charentes-Poitou, garnie à la crème de chèvre fermière et salade romaine à la ciboulette.

PLATS 23€

Poulet de Bresse aux morilles et gratin dauphinois

Poulet AOC entièrement désossé, farci aux morilles, accompagné d'un gratin dauphinois légèrement aillé et confit à la crème.

Duo de bœuf et ris de veau, purée maison

Médailillon de bœuf (race parthenaise d'environ 140 gr) cuit au sautoir avec un médailillon de ris de veau, le tout flambé au Cognac, puis crémé.

Médailillon de lotte au lard, beurre blanc au safran et petits légumes de saison

Médailillon de lotte enroulé de lard et cuit au four, beurre blanc au safran, accompagné de légumes selon arrivage.

Burger du NPA et ses frites maison

Pain burger maison, réalisé avec la farine de la Maison Bellot, steak haché de race parthenaise (150 gr), pickles et oignons frits maison, Cheddar AOC et sauce burger maison.

DESSERTS 10€

Mille feuille minute

Pâte feuilletée maison, crème patissière à la vanille de Madagascar

Forêt noire

Biscuit génoise au chocolat imbibé de sirop de cacao, confit de griottes, mousse au chocolat noir et ganache chocolat blanc

Pomme en trompe-l'œil

Mousse de pommes vertes garnie de compotée de pommes au caramel, glaçage au beurre de cacao, posé sur une génoise vanille

LES PLANCHES À PARTAGER

- > Ne sont pas considérées comme un plat.
- > À emporter les vendredi soir et samedi soir.

La Locale

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

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

La Charcuterie et Fromage

Assortiment de charcuteries, assortiment de fromages.

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

La Campagnarde

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

20€

SUGGESTIONS

Côte de bœuf, de race parthenaise,
pour 2 personnes, 1,4 kg avec os

servie avec frites
et sauce bordelaise maison

60 €

- > Les entrées ne sont pas dissociables d'un plat, auquel cas une majoration de 5€ sera appliquée.
- > Supplément frites 4€ (uniquement accompagné d'un plat).
- > 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.