

Le Vent Debout

RESTAURANT

LES INCONTOURNABLES

CÔTÉ SALÉ	
Tartare de filet de bœuf Charolais au couteau <i>Charolaise beef fillet tartar</i>	44 €
Tartare de thon rouge de Méditerranée aux influences italiennes <i>Mediterranean red tuna tartar with Italian hints</i>	56 €
Salade César (avec ou sans anchois <i>with or without anchovy</i>) <i>Classik (blanc de poulet chicken breast)</i> <i>Terre (poulet croustillant crispy chicken)</i>	42 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrêche de thon <i>"La Réserve" Niçoise salad</i>	46 €
Burrata, pêle-mêle de tomates anciennes côtelées de couleur, verveine fraîche <i>Burrata, heritage colour tomatoes, verbena</i>	39 €
Burger de bœuf du Maine-et-Loire grillé au barbecue <i>Grilled Maine-et-Loire beef burger</i>	59 €
Pêche du jour de nos Côtes Françaises <i>Local catch of the day</i>	76 €
Nuggets aux multi grains, sauce tartare <i>Multi seeds chicken tenders, tartar sauce</i>	42 €
Club sandwich à 1 étage (avec ou sans bacon) <i>Club sandwich (with or without bacon)</i>	42 €
Fettucine au blé dur ou Penne sans gluten Pistou Arrabbiata Pesto Rosso Bolognaise <i>Durum Fettucine pasta or gluten-free Penne pasta</i> <i>Pesto Arrabbiata Pesto Rosso Bolognese</i>	45 €
GARNITURES	
Frites fraîches <i>French Fries</i> Frites de patate douce <i>Sweet potato fries</i>	10 €
Panisses à la fleur de thym <i>Panisses with thyme flower</i>	
Fricassée de légumes <i>Vegetables fricassée</i>	
Grenailles baby rôties <i>Roasted baby grenailles potatoes</i>	
CÔTÉ SUCRÉ	
Quenelles de glaces et sorbets maison <i>Homemade ice-creams and sorbets</i>	15 €
Tarte au citron, sorbet vert à l'estragon <i>Lemon tart, lime and tarragon sorbet</i>	16 €
Assiette de fruits rouges <i>Red fruits plate</i>	23 €

Toutes nos viandes bovines et volailles travaillées sont d'origine française. Tous nos mets sont à base de produits frais et faits maison.

Notre personnel se tient à votre disposition pour guider votre choix en cas de restrictions alimentaires, allergènes ou autres.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

POUR LES GOURMANDS

Carpaccio de gambas aux effluves de basilic,
rafraîchi de concombre mariné
Gambas carpaccio, basil, marinated cucumber 42 €

Ravioles de cucurbitacée maison,
arrosées de son velouté, piquées de chorizo
Homemade butternut ravioli, velouté and chorizo 39 €

Noix de thon rouge de Méditerranée grillée façon Nissarde
Grilled Mediterranean red tuna, "Nissarde" style 48 €



✦ Médaillons de queue de homard breton grillés au barbecue,
fricassée d'artichauts violets
Bbg blue lobster, purple artichoke fricassée 116 €

Magret de canard des Landes rôti,
marmelade de raisin de raisin rouge au Yuzukoshō,
cric croc de multicolore de betterave
Roasted Landes duck breast, black grapes with Yuzukoshō, beetroot 62 €

Côtelettes d'agneau de l'Aveyron grillées,
mouseline de pomme de terre au basilic
Grilled Aveyron lamb chops, basil and potato mash 64 €



Profiteroles chocolatées, nappées d'une sauce São Tomé
Chocolate profiteroles, topped with a São Tomé sauce 16 €

Figues de Solliès rôties, saisies d'une glace aux baies de cannellier
Roasted Solliès figs, freshened with a cinnamon berry ice-cream 16 €

Vacherin passionnément ananas, sorbet basilic
Passion-pineapple vacherin, basil sorbet 16 €

✦ Supplément de 25 € dans le cadre du forfait piscine
✦ 25 € supplement as part of the pool package