Le Vent Debout
RESTAURANT

Les Incontournables

ENTRÉES

Fraîcheur de Burrata, douceur d'été à la verveine — 29 €
Burrata freshened with verbena

Veritable gaspacho tomaté — 30 €
Genuine tomato-flavoured gazpacho

Melon au jambon italien — 38 €
Melon with prosciutto

SALADES

Salade de gambas rôties, — 32 €
fraîcheur de fenouil confit, vinaigrette de prunes rouges
Roasted prawns salad, confit fennel, blood orange vinaigrette

Salade César Classik (avec ***ou*** sans anchois | *with **or** without anchovy*) — 36 €
ou Crispy *(blanc de poulet pané | breaded chicken breast)*

Salade Nissarde de « La Réserve », pétales de thon confites à l'huile d'olive — 42 €
"La Réserve" Niçoise salad, tuna shavings confit in olive oil

SANDWICHS

Club sandwich à 2 étages (avec ***ou*** sans bacon) — 44 €
*Club sandwich – 2 tiers (with **or** without bacon)*

Burger ***ou*** cheeseburger de bœuf du Maine-et-Loire grillé au barbecue — 55 €
*Grilled Maine-et-Loire beefburger **or** cheeseburger*

Club Sandwich homard à 2 étages — 58 €
Lobster club sandwich – 2 tiers

PÂTES

Fettucine au blé dur ***ou*** Penne sans gluten — 37 €
Arrabbiata | Bolognaise | Napolitaine | Pistou
*Durum wheat Fettucine pasta **or** gluten-free Penne pasta*
Arrabbiata | Bolognese | Neapolitan | Pesto

CÔTÉ TERRE

Tartare de filet de bœuf Charolais au couteau — 38 €
Charolais beef fillet tartar

Filet de volaille Jaune des Landes, jus court aux effluves méditerranéennes — 38 €
Landes chicken fillet, jus with Mediterranean hints

Nuggets aux multi grains, sauce tartare — 42 €
Multi-grain chicken nuggets, tartar sauce

GARNITURES — 9 €

Frites fraîches *French Fries* | Frites de patate douce *Sweet potato fries* | Ratatouille
Purée | Fricassée de légumes *vegetables casserole* | Tombée d'épinards *Spinach leaves*

CÔTÉ SUCRÉ

Quenelles de glaces et sorbets maison — 15 €
Homemade ice-creams and sorbets

Assiette de fruits rouges — 18 €
Red fruits plate

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.

Le Vent Debout
RESTAURANT

Pour Les Gourmands

ENTRÉES

Tartare de sériole, twist fruité à la mélisse — 32 €
Amberjack tartar, fruity twist with melissa

Fleurs de courgette farcies de chorizo, voiles de poulpe, jus corsé à la coriandre — 38 €
Zucchini flowers stuffed with corizo, octopus sails, jus with coriander

Carpaccio de daurade royale, mariné d'une vinaigrette instantanée, houmous au cumin — 44 €
Royal sea bream carpaccio marinated in a vinaigrette and cumin hummus

Pêle-mêle de bœuf et gambas en tartare, relevé d'un gaspacho au sel de céleri — 32 €
Beef and prawns tartare, gazpacho seasoned with celery salt

Fraîcheur de homard bleu, tomate côtelée marinée — ✧ ½ portion 48 € / ✧✧ Entier 88 €
Blue lobster and marinated tomato

CÔTÉ MER

Pavé de thon méditerranéen, fondue rouge ensoleillée — 52 €
Mediterranean tuna on a red sunny fondue

Médaillons de lotte rôtis sur une bordure de riz Koshihikari — 59 €
Monkfish roasted on Koshihikari rice

✧✧✧ Langouste pour 2 personnes cuite à la minute — 285 €
Spiny lobster for 2 persons

CÔTÉ TERRE

Pluma rouge de Castille snacké, charlottes confites à l'huile d'olive — 48 €
Castilla red pluma, charlotte potatoes confit in olive oil

✧ Filet de veau juste saisi, façon Tonnato aux piquillos — 58 €
Seared fillet of veal Tonnato-style with piquillos

CÔTÉ SUCRÉ

Mousse au chocolat aux noisettes torréfiées, beurre de caramel — 14 €
Chocolate mousse with roasted hazelnuts, caramel butter

Fraîcheur de groseille à la framboise, délicatesse de verveine — 15 €
Refreshing currant with raspberry and verbena

Fraîcheur de pastèque à la citronnelle et son sorbet — 15 €
Watermelon with lemongrass and its sorbet

✧ Supplément de 15 € | ✧✧ Supplément de 25 € dans le cadre du forfait piscine | ✧✧✧ hors forfait piscine
✧ 15 € supplement | ✧✧ 25 € supplement as part of the pool package | ✧✧✧ out of the pool package

All our processed beef, veal and poultry meat is of French origin. All our dishes are based on fresh products and homemade.
Our staff is at your disposal to guide your choice in case of dietary restrictions, allergens or others.
Net prices V.A.T. & service included. Checks are not accepted.