

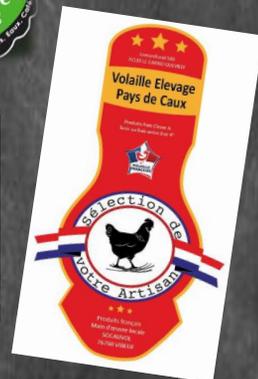
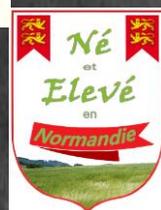
LE JARDIN DE LA VATINE



Cédric Robin Chef de cuisine

Cuisinier et passionné depuis toujours, je suis très heureux de vous faire partager mes différentes expériences. Avec mon équipe nous avons identifié de nouveaux produits, rencontré des producteurs locaux et testé de nouvelles recettes afin de vous proposer ce qu'il y a de meilleur. Découvrez, sans plus attendre, notre nouvelle carte, conçue principalement à partir de produits frais et de saison. Une cuisine simple et authentique, des recettes exclusives, savoureuses et accessibles à tous.

Nos principaux Fournisseurs Partenaires



Bières & Soft

Les Bières & Cidres



PRESSION

	25CL	50CL
BRIN DE FOLIE	4,10 €	8,20 €
DEESSE BLONDE	3,30 €	6,60 €
ICTIS BIO	4,70 €	9,30 €

BOUTEILLE 33CL

BUDWEISER	3,90 €
LEFFE BLONDE	5,00 €
CORONA	5,20 €

Cidre Normand	25 cl	3,00 €
	75 cl	12,00 €

Les Sodas & Jus de Fruits

COCA COLA 33 CL	3,30 €
COCA COLA ZERO 33 CL	3,30 €
ORANGINA 25 CL	3,30 €
SCHWEPPE 25 CL	3,00 €
JUS DE FRUITS PAMPRYL 25 CL	3,10 €



Jus de Fruits Rêve Bio



Jus de Rêve est une gamme de purs jus de fruits 100% bio. Embouteillée en France dans un petit format en verre de 25 cl

La bouteille 25 cl

4,40 €

Demandez les assortiments disponibles



Drakkar Cola	33 cl	3,30 €
Drakkar Tea Pêche	33 cl	3,30 €

Les Apéritifs & Eaux Minérales

Les Apéritifs

Kir au vin blanc (pêche, cassis, mûre) 10 cl	3.80 €
Kir royal (pêche, cassis, mûre) 10 cl	7.10 €
Porto rouge 5 cl	4.00 €
Ricard, Pastis 3 cl	3.90 €
Martini (rouge, blanc, rosé) 6 cl	3.90 €
Pommeau 5 cl	3.90 €
Gin 4 cl	4.70 €



Rhum 4 cl	5,00 €
Vodka 4 cl	5,00 €
Black & White 4 cl	5,00 €
Clan Campbell 4 cl	5.50 €
Jameson Prémium 4 cl	6.70 €
Four Roses 4 cl	6.90 €



Les Eaux Minérales

Vittel 100 cl	4.30€
Vittel 50 cl	3.50€
Perrier Fines Bulles 100 cl	4.30€
Perrier Fines Bulles 50 cl	3.50€
San Pellegrino 100 cl	4.30€
San Pellegrino 50 cl	3.50€
Perrier 33 cl	3.70€



Menu Midi 12,90 € *

Le plat du Jour

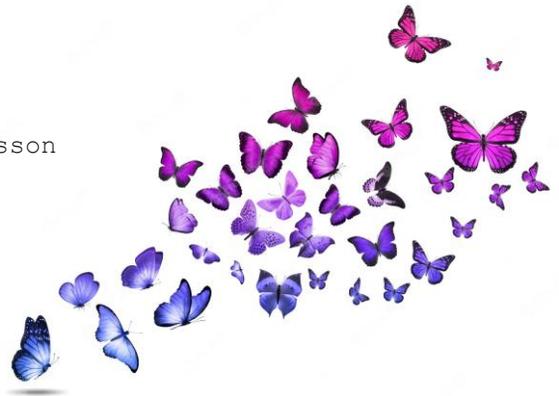
Chaque jour un plat cuisiné maison et
les mardis et vendredis sont les jours du poisson

ou

La bavette de Bœuf

et

Le Café ou Thé Gourmand



Menu Evasion * *

Entrée + Plat ou Plat + Desserts 20,80 €

Entrée + Plat + Desserts 26,90 €

Les Entrées

Crèmeux de Potimarron et Champignons au Magret fumé

Poireaux braisés aux Crevettes

Camembert pané, Salade d'Endives à l'huile de Noix

L'entrée du Jour



Les Plats

Le plat du Jour

Escalope de "Porlin" panée aux Sésame et Parmesan

Filet de Canette aux Pommes et jus de Clémentines

Filet de Loup de Mer en croute de Chorizo

Bavette de Bœuf sauce échalotes



Dessert

Buffet de desserts à volonté

Retrouvez les classiques des entremets et des pâtisseries cuisinés
sur place par nos équipes

Ou

L'assiette de 3 fromages Normands



* Uniquement le midi du lundi au vendredi

** Formule incluse dans la Soirée Étape accompagné d'une boisson ½ eau minérale
ou 25 cl pression Déesse Blonde ou 25 cl de vin pichet

*** Certains ingrédients peuvent varier en fonction des approvisionnements et saison,

LA CARTE

Les entrées 8,90 €

Crèmeux de Potimarron et Champignons au Magret fumé

Poireaux braisés aux Crevettes

Camembert pané, Salade d'Endives à l'huile de Noix

L'entrée du Jour



La Pièce de Bœuf

Consulter notre Ardoise et
découvrez notre pièce du Boucher
du moment

Les garnitures au choix

Frites maison - Légumes du jour -
Salade - Haricots verts -
Tagliatelles - Riz

Les Desserts

Buffet de desserts à volonté

L'assiette de 3 fromages

Café ou Thé gourmand



Les Plats 13,50 €

Le plat du Jour

Escalope de "Porlin" panée aux Sésame et Parmesan

Filet de Canette aux Pommes et jus de Clémentines

Filet de Loup de Mer en crouste de Chorizo

Bavette de Bœuf sauce échalotes

Le Plateau Veggie 19,90 €

Dahl de lentilles corail, Falafel, Riz aux
épices, carottes râpées aux sésames,
Concombre au fromage blanc bio et
citron.



11,00 €

10,00 €

6,90 €



La salade de Chèvre Chaud

14,50 €

Saint Maure de Touraine, lard, mais, tomates, oignons rouges, salade,

La salade du Pêcheur

14,90 €

Hareng fumé, tomates, œufs durs, pomme de terre, moules,

La Carte des Salades

Les Vins Rouges

	12 cl	37,5 cl	75 cl
Cotes de Blaye			
<i>Château petit Boyer cuvée Armand</i>	3.60	14,00	24,00
Côte du Rhône			
<i>Château nuit des Dames</i>	3.20	12.50	18.00
Saumur Champigny			
<i>Vieux Bourg</i>	4.20	16.00	24.00

Les Vins Blancs

	12 cl	37,5 cl	75 cl
Touraine Sauvignon			
<i>Les Bremailles</i>	3.90	15.50	23.00
Muscadet sur lie			
<i>Les Chatelières</i>	3.50	13.50	21.00
Bourgogne aligoté			
<i>Cave de Buxy</i>	4,30	16.50	25.00



Les Vins Rosés

	12 cl	37,5 cl	75 cl
Cotes de Provence			
<i>Masterel</i>	3.90	15.50	23.50
Rosé de Loire			
<i>Domaine de la petite roche</i>	3.60	14,00	22.00



Les Vins en Pichet

	12 cl	25 cl	50 cl
Rouge			
<i>Cotes du Rhône Cuvée de Géoran</i>	2.90	4,90	7,90
Rosé			
<i>Grenache Pays d'4oc</i>	2.90	4,90	7,90
Blanc			
<i>Sauvignon</i>	2.90	4,90	7,90

Nos Digestifs

Calvados 4 cl	6.00 €
Cognac 4 cl	6.00 €
Armagnac 4 cl	6.00 €
Eau de vie framboise 4 cl	6.00 €
Eau de vie Mirabelle 4 cl	6.00 €
Eau de vie Poire William 4 cl	6.00 €
Get 27 4 cl	6.00 €

Nos Pétillants

Champagne Haton 75 cl	67,00 €
La coupe 12,5 cl	10,50 €
Crémant de Loire Neuville 75 cl	25,00 €



Café Thé Chocolat

Café expresso	1,80 €
Café double expresso	3,40 €
Chocolat chaud	3,50 €
Thé	2.50 €



