

LES ENTRÉES MAISON

- Os à moelle 9.50€
(rôti au thym, beurre allié, toast)
- La friture du moment et sa sauce tartare 9.00€
- Terrine de veau à l'ancienne 7.50€
- Œufs mimosa 6.00€
- Ceviche de bar 12.80€
(mariné au citron et eau de coca, pickles d'oignon rouge, betterave shojilla, gingembre, coriandre, grenade)

LES ESCARGOTS *(farcis maison)*

- Escargots par 6 8.50€
- Escargots par 12 17.00€

LES HUITRES

- Huitres N°3 (Fromentine) par 6 9.50€
- Huitres N°3 (Fromentine) par 12 18.00€

LES PLANCHES

- La planche 8.50€
(fromage ou charcuterie artisanale)
- La mixte 17.00€
(fromage et charcuterie artisanale)

LES SALADES MAISON

- La Campagnarde 14.90€
(batavia, lardons, croûtons, émental, œuf poché)
- La Chèvre 14.90€
(méli-mélo de salades, tomates cerises, toast de chèvre chaud au miel et noix)
- La Végan 14.90€
(mesclun, brocolis, choux-fleurs, orange, amande torréfiée, vinaigrette orange)

LA CUISINE DES PETITS *(12 ans max)*

- Saucisse de Francfort ou steak haché 9.00€
- Yaourt ou 1 boule de glace

B A R

Le Bien Heureux

Saint Jean de Monts
BRASSERIE

MENU DU JOUR *(voir ardoise)*

- Entrée / Plat ou Plat / Dessert 19.90€
- Entrée / Plat / Dessert 24.90€

LES VIANDES

- Filet de bœuf sur pierre du Bien Heureux 28.00€
(2 sauces maison au choix: béarnaise, poivre et camembert)
- Côte de veau 300g 22.00€
(purée de pommes de terre maison, crème aux herbes citronnée)
- Jarret à la bière 17.50€
(rôti en 3 cuissons)
- Andouillette 5A (La Barre de Monts) 19.00€
(Sauce moutarde à l'ancienne)
- Foie de veau 18.00€
(poêlé au vinaigre balsamique, garniture au choix)
- Côte de bœuf 500g (1 personne) 28.00€
(2 sauces maison au choix: béarnaise, poivre et camembert)
- Le Burger du Bien Heureux 16.50€
(sauce cheddar maison, salade, tomates, pickles d'oignons, steak du boucher 150g, moutarde à l'ancienne)
- Tartare de bœuf au couteau 16.00€

Accompagnement au choix : frites fraîches maison, salade, poêlée de légumes de saison, purée maison.

LES POISSONS

- Poisson du marché 19.00€
(servi avec légumes de saison et sauce vierge)
- Sardines rôties de St Gilles Croix de Vie 15.00€
(citron, garnitures au choix)
- Pavé de thon rouge Albacore sur pierre du Bien Heureux 24.00€
(sauce Thai, garniture au choix)

LES DESSERTS MAISON

- Assiette de fromage 8.50€
- Crème brûlée du chef 8.50€
(à la vanille de Madagascar)
- Café gourmand 8.50€
- Pain perdu brioché 9.00€
(chantilly praliné, coulis choco ou caramel)
- Le lingot du Bien Heureux 9.00€
(croustillant spéculos, ganache chocolat lait et chocolat noir, glaçage caramel, sauce chocolat)

LES COUPES DE GLACES

(Glaces artisanales)

- La Crunchy 8.90€
(1 boule choco, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule nougat, éclats de noisettes et macadamias, nappage caramel et chantilly)
- La banane split du Bien Heureux 8.90€
(1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, chantilly, banane, sauce chocolat)
- La Rhum Raisin 10.00€
(3 boules Rhum raisin, Rhum Havana 7ans)

- Nos boules de glaces:
- 1 boule 3.00€
 - 2 boules 4.50€
 - 3 boules 7.00€
- Sorbet: citron, fraise, framboise, mangue.

Supplément coulis ou chantilly : 1.50€

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais et locaux.