Le Bien Heureux

À PARTAGER ... ou pas!

LES HUÎTRES DE LA CÔTE — MAISON LECOSSOIS

Huîtres N°3 par 6 - *Fromentine* : 12,00€ • par 12 : 19,90€

NOS PLANCHES

La fromagère (V) ..... 14,90€
St Nectaire, le beau chèvre, brie affiné à la truffe par nos soins, comté affiné

La charcutière ..... 14,90€
Jambon de Vendée, gros saucisson sec, terrine de campagne, chorizo

La mixte ..... 22,90€
La fromagère et la charcutière réunies pour plus de plaisir

HOUMOUS maison à la Libanaise (V) ..... 7,50€

FRITURE D'ÉPERLANS et sa sauce tartare ..... 9,90€

LES PRÉLIMINAIRES

(V) L'œuf mayo ..... 4,90€
Œuf plein air, mayonnaise maison

(V) Houmous maison à la Libanaise ..... 7,50€

(V) Cromesquis de camembert Normand ..... 8,50€
Camembert pané et frit par nos soins, miel, salade

(V) L'œuf cocotte à la truffe ..... 8,50€
Crème de truffe, croûtons, parmesan, ciboulette

Friture d'éperlans et sa sauce tartare ..... 9,90€

Les beaux Os à moelle du boucher SPÉCIALITÉ ..... 12,90€
Rôtis au thym, beurre aillé, toasts

(V) Burrata crémeuse ..... 10,90€
Tomate ancienne du marché, pesto maison, pignons de pin

Tartare de thon rouge aux saveurs d'Asie ..... 11,90€
Cébette, gingembre, piment oiseau, soja, coriandre

POKÉ, CROQUE ET SALADES

La chèvre ..... 16,90€
Méli-mélo de salade, tomates cerises, toast de chèvre de la maison Beillevaire, miel, amandes, pickles d'oignons rouges, pomme Granny Smith

La César ..... 17,90€
Méli-mélo de salade, tomates cerises, poulet pané, parmesan, croûtons, sauce césar maison, œuf dur, ciboulette

(V) *Option végétarienne possible*

Poke bowl Thon ..... 18,90€
Riz, thon albacore, concombre, oignons frits, tomates cerises, carottes, choux rouge, coriandre, sésame, cream cheese, sauce curry mangue

Poke bowl poulet ..... 18,90€
Riz, poulet pané, concombre, oignons frits, tomates cerises, carottes, choux rouge, coriandre, sésame, cream cheese, sauce curry mangue

(V) *Option végétarienne possible*

Croque du Bien Heureux ..... 17,90€
Pain artisanal, jambon blanc du boucher, crème fraîche, comté affiné, béchamel, accompagné de salade

Supplément burrata : 4,00€

MENU DU JOUR

Entrée / Plat OU Plat / Dessert : 19,90€
Entrée / Plat / Dessert : 24,90€

VOIR ARDOISE

LE COIN DU BOUCHER

♥ Filet de bœuf Français sur pierre du Bien Heureux ..... 29,90€
Beurre maître d'hôtel + 1 sauce maison au choix

Le fameux jarret en 3 cuissons SPÉCIALITÉ *Rôti à la bière* ..... 23,90€

La véritable andouillette de Troyes
Crème de moutarde à l'ancienne ..... 21,90€

La côte de Bœuf du bon vivant *Environ 450g* ..... 31,90€
Beurre maître d'hôtel + 1 sauce maison au choix

Le Burger du Bien Heureux ..... 18,90€
Pain artisanal, sauce cheddar maison, salade, tomates, pickles d'oignons rouges, steak façon bouchère, sauce burger façon « Bien Heureux »

(V) *Option végétarienne*

Tartare de bœuf au couteau ..... 21,00€
Préparé par nos soins, à votre table

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

Purée de pommes de terre au beurre • Frites maison
Poêlée de légumes • Salade
Supplément accompagnement : 3,80€

NOS SAUCES MAISON :

Béarnaise • Poivre • Crème de moutarde à l'ancienne
Crème de truffe • Mayonnaise • Roquefort
Supplément sauce : 2,20€

TOUTES NOS VIANDES À LA CARTE SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

LA CUISINE DES PETITS 10,90€ *12 ANS MAXIMUM*

Poulet pané OU steak haché façon bouchère + Frites OU salade
+ 1 boule de glace artisanale OU 1 mini mousse chocolat maison

♥ plat "coup de cœur" (V) plat végétarien

LES POISSONS DE " LA MARÉE MONTOISE "

Sardines rôties de Saint Gilles Croix de Vie ..... 15,00€
Accompagnement au choix

♥ Notre Fish & chips maison et sa sauce tartare ..... 18,90€

Poisson du marché bien bien frais *Sauce vierge, poêlée de légumes* ..... 20,00€

♥ Poulpe grillé *Sauce chimichuri, poêlée de légumes* ..... 21,90€

Tataki de thon albacore aux 3 sésames ..... 23,90€
Sauce Thaï, poêlée de légumes

LES MOULES DU BIEN HEUREUX DE NOIRMOUTIER — UNIQUEMENT LE MIDI

La marinière : 14,90€ • La crème : 15,90€ • La Roquefort : 15,90€

LES DESSERTS MAISON

Assiette de fromages ..... 9,90€

♥ L'incontournable profiterole ..... 12,50€
3 choux farcis de glace à la vanille, coulis de chocolat chaud, amandes, chantilly

♥ Pain perdu brioché ..... 9,50€
Crème praliné, coulis chocolat ou caramel beurre salé

Crème brulée à la vanille de Madagascar ..... 8,50€

Le fondant au chocolat ..... 8,50€
Accompagné de sa boule de glace vanille

Fruits rouges façon Pavlova ..... 9,90€
Meringue maison, chantilly, fruits frais, coulis de fruits rouges

Café gourmand *4 mignardises du moment* ..... 8,90€
Thé Dammann supplément 1,00€

Digestif gourmand 4cl *4 mignardises du moment* ..... 11,90€
Au choix : Menthe Pastille, Get 27, Limoncello, Bailey's, Cognac aux amandes

LES COUPES DE GLACES

La crunchy ..... 9,50€
1 boule chocolat, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, éclats de noisettes et macadamia, caramel maison et chantilly

La banane split du Bien Heureux ..... 9,50€
1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, chantilly, banane, sauce chocolat, amande

Dame blanche ..... 9,50€
3 boules vanille, chantilly, coulis chocolat, amandes

La bounty ..... 9,50€
3 boules coco, chantilly, coulis de chocolat, coco râpée

La colonel ..... 12,00€
3 boules citron, vodka

NOS BOULES DE GLACES

1 boule : 3,50€ • 2 boules : 6,00€ • 3 boules : 8,00€
GLACES : Chocolat, Vanille, Caramel beurre salé, Café
SORBETS : Citron, Fraise, Cassis, Mangue
Supplément coulis ou chantilly 1.50€

ICI, NOUS TRAVAILLONS AVEC DE BONS PRODUITS FRAIS ET NOS MEILLEURS PRODUCTEURS LOCAUX

Tradition de Vendée · L'Huîtrière de Fromentine · la marée montoise Saint Jean de Monts · EARL Pineau JPA · Boucher Charcutier Royer-Crecy · Artisan Boulanger Pâtissier La Vendée Gourmande · beillevaire Producteur-Fromager-Crémier · Glaces-Crêpes-Gaufres Victoire & Paloma Guérande

la carte des vins

LES VINS BLANCS

	12cl Le verre	50cl Le pichet	75cl La bouteille
AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Château de la Ferté *Vin blanc tonique et fringuant, parfait pour des huîtres*	5,00€	17,00€	24,00€
♥ AOP Touraine, Domaine du Marcé Sauvignon *Un Touraine aromatique et vif à la fois*	6,50€	22,00€	33,00€
IGP Pays d'OC, Maison Ventenac Les Plos, Chardonnay *Arômes fruités et à l'attaque fraîche*	6,50€	22,00€	33,00€
AOC Chablis, Domaine Christophe Camu Vielles Vignes *Un Chablis sur la finesse et l'équilibre*	-€	-€	45,00€
AOC Languedoc, Domaine Virgile Joly Saturne blanc *La pureté et le fruit dans cette bouteille*	-€	-€	39,00€
AOP Gaillac, Domaine Vigné Lourac La Douceur *Une bouche ronde, gourmande et moelleuse*	7,00€	24,00€	36,00€

LES VINS ROSÉS

	12cl Le verre	50cl Le pichet	75cl La bouteille
AOP, Fiefs Vendéens-Mareuil Domaine des Pierres Folles *Un vin avec du fruit et du croquant*	5,00€	18,00€	25,00€
♥ IGP Ile de Beauté, Bella Donna Corse *Un rosé frais léger et fruité*	6,00€	20,00€	27,00€
IGP Méditerranée, Famille Sumeire Le Rosé De S *Le soleil à votre table*	6,50€	21,00€	29,00€
Sainte Victoire, Château Coussin Côtes de Provence *Une grande maison pour un rosé élégant et raffiné*	-€	-€	39,00€

LES CHAMPAGNES

	12cl La coupe	75cl La bouteille
ASPASiE	12,00€	58,00€
Ruinart Brut	-€	99,00€
Ruinart Blanc de Blanc	-€	149,00€

LES VINS ROUGES

	12cl Le verre	50cl Le pichet	75cl La bouteille
Loire			
AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine des Pierres Folles *Un vin charnu et fruité*	5,00€	18,00€	25,00€
AOC Saumur Champigny, Eric Charruau ♥ Fleuve Sauvage *L'élégance des rouges de Loire*	6,00€	20,00€	29,00€
Vin de France, Domaine Saint-Nicolas Tradition, Famille Michon *Léger et fruité, un savoir-faire maitrisé*	-€	-€	38,00€
Vin De France, Domaine Saint-Nicolas ♥ Cuvée Jacques Famille Michon *Une cuvée intemporelle de chez Michon*	-€	-€	49,00€
Vallée du Rhône			
AOC St Joseph, Maison Delas Cuvée les Challeys *Puissant et charpenté fidele à son terroir*	-€	-€	46,00€
AOC Ventoux, Château Saint-Sauveur L'Homme de cœur *Solaire et épicé, un terroir affirmé*	8,00€	26,00€	35,00€
AOP Beaumes de Venise, Domaine des Garances Cuvée La Treille *Un Rhône doux et séduisant*	-€	-€	39,00€
AOC Vacqueyras, Domaine Pertiane Les Safres *Un vin riche en saveur et aux tanins soyeux*	-€	-€	48,00€
Languedoc & Roussillon			
AOP Corbières , La Baronne En montant l'Alaric *Charnu et intense, 100 % plaisir.*	-€	-€	49,00€
AOP Fitou, Château des Erles Cuvée des Ardoises *Puissant avec une belle richesse, finement boisé*	6,50€	22,00€	33,00€
AOP Saint-Chinian Domaine Saint Cels Grand Travers *Chaleureux et solaire*	-€	-€	34,00€
AOP Terrasses du Larzac, Domaine Virgile Joly ♥ Cybèle *Une invitation à la gourmandise et une finale en fraicheur*	-€	-€	44,00€
Bourgogne & Beaujolais			
AOC Savigny-Les-Beaune, Domaine Parigot Aux Grand Liards *Un vin dans la finesse et la rondeur*	-€	-€	54,00€
AOC Coteaux Bourguignons, Bouchard Ainé Fils *Fruité et épicé, une belle complexité*	-€	-€	32,00€
AOC Chenas, Laura Lardy ♥ La Fayarde *A la fois épicé avec des tanins légers et une grande fraicheur*	-€	-€	39,00€
Bordeaux			
AOP Blaye Côtes-de-Bordeaux Château de la Grange *Un vin séduisant, aux arômes fruités, typique du merlot*	7,00€	23,00€	34,00€
AOC Pessac-Léognan, Château Jaulien Vieilles Vignes *Un grand vin séduisant, racé avec une belle maturité*	-€	-€	46,00€
AOC Saint Estèphe, Château Haut-Marbuzet Mac Carthy *Un vin qui a su se hisser au plus haut niveau de son appellation*	-€	-€	69,00€
AOP Saint Julien, Château Talbot Grand cru classé *Tanins soyeux et suaves, une nature extravertie*	-€	-€	138,00€

LES COCKTAILS

Les Spritz

Le spritz ..... 9,90€
Apérol, pétillant, eau gazeuse

Le spritz Vendéen ..... 11,00€
Vermouth rouge Vendéen, pétillant, limonade

♥ Le spritz du Bien Heureux ..... 12,00€
Liqueur Saint Germain, champagne, eau gazeuse

Rhum

Ti punch ..... 8,00€
Rhum Damoiseau, citron vert, cassonade

Ti vieux ..... 9,00€
Rhum Damoiseau 3 ans, citron vert, cassonade

♥ Mai tai ..... 9,90€
Rhum blanc, rhum ambré, cointreau, citron vert, sirop d'orgeat

Mojito ..... 9,50€
Rhum, citron vert, cassonade, menthe

Mojito Fraise / Framboise / Passion ..... 9,90€
Rhum, citron vert, cassonade, menthe, fraise / framboise / passion

Caïpirinha ..... 9,50€
Cachaça, citron vert, cassonade

Caïpirinha Fraise / Framboise / Passion ..... 9,90€
Cachaça, citron vert, cassonade, fraise / framboise / passion

Jamaïcan mule ..... 9,90€
Rhum ambré/citron vert/ginger beer

Gin

Negroni ..... 9,00€
Campari, Vermouth rouge, gin

Gin Tonic ..... 9,90€
Gin (Bombay Saphir, Citadelle, G-Vine, Hendrick's)

Purple Gin ..... 12,00€
Gin, liqueur de violette, citron, tonic

♥ London mule ..... 9,90€
Gin citron vert, ginger beer

Bramble ..... 9,50€
Gin, jus de citron, sirop de canne, crème de mûre

Vodka

Moscow mule ..... 9,90€
Vodka, citron vert, ginger beer

Long island ..... 12,00€
Vodka, gin, rhum blanc, tequila, Cointreau, citron vert, Coca Cola

LES MOCKTAILS

Sans alcools

Virgin mojito ..... 8,00€
Citron vert, cassonade, menthe fraîche, limonade

♥ BORA-BORA ..... 8,00€
Jus d'ananas, purée de passion, citron vert, grenadine

Pink Lady ..... 8,00€
Jus de pomme, sirop de pêche, purée de fraise, limonade

www.le-bien-heureux.fr
Lebienheureux_restaurant · Le Bien Heureux

OUVERT TOUS LES JOURS de 10h à minuit