

LES PRÉLIMINAIRES

✓ L'œuf mayo <i>Crûf plein air, mayonnaise maison</i>	4,90€
✓ Houmous maison à la Libanaise	7,50€
✓ Cromesquis de camembert Normand <i>Camembert pané et frit par nos soins, miel, salade</i>	8,90€
✓ L'œuf cocotte à la truffe <i>Crème de truffe, croûtons, parmesan, ciboulette</i>	9,50€
♥ Friture d'éperlans et sa sauce tartare	9,90€
Les beaux Os à moelle du boucher SPECIALITE <i>Rôti au thym, beurre à l'ail, toasts</i>	12,90€
✓ Burrata crémeuse <i>Carpaccio de betterave, pesto maison, pignons de pin</i>	9,90€

LES HÛÎTRES DE LA CÔTE MAISON LECOSSOIS

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

NOS PLANCHES

La fromagère ✓ <i>St Nectaire, le beau chèvre, brie affiné à la truffe par nos soins, comté affiné</i>	14,90€
La charcutière <i>Jambon de Vendée, gros saucisson sec, terrine de campagne, chorizo</i>	14,90€
La mixte <i>La fromagère et la charcutière réunies pour plus de plaisir</i>	22,90€

CROQUE ET SALADES

La chèvre <i>Mél-mélo de salade, tomates cerises, toast de chèvre, miel, amandes, pickles d'oignons rouges, pomme Granny Smith, noix</i>	17,50€
La César <i>Mél-mélo de salade, tomates cerises, poulet pané, parmesan, croûtons, sauce César maison, œuf dur, ciboulette</i> ✓ Option végétarienne possible	18,50€
♥ Croque du Bien Heureux <i>Pain bruschetta, jambon blanc artisanal, crème fraîche, comté affiné, béchamel, accompagné de salade</i>	18,90€
Supplément burrata : 4,00€	

LA CUISINE DES PETITS 11,90€

12 ans MAXIMUM

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

Le Bien Heureux

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 <i>Beurre maître d'hôtel + 1 sauce maison au choix</i>	29,90€
♥ Le fameux jarret en 3 cuissons SPECIALITE Rôti à la bière	23,90€
La véritable andouillette de Troyes <i>Crème de moutarde à l'ancienne</i>	21,90€
La côte de bœuf du bon vivant environ 450g <i>Beurre maître d'hôtel + 1 sauce maison au choix</i>	31,90€
Le Burger du Bien Heureux <i>Bun's artisanal, sauce cheddar maison, salade, tomates, pickles d'oignons rouges, steak façon bouchère, sauce burger façon «Bien Heureux»</i> ✓ Option végétarienne	18,90€
Tartare de bœuf au couteau <i>Préparé par nos soins, à votre table</i>	21,00€

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Purée de pommes de terre au beurre • Frites maison
Poêlée de légumes • Salade
Supplément accompagnement : 3,00€

NOS SAUCES MAISON

Béarnaise • Poivre • Crème de moutarde à l'ancienne
Crème de truffe • Mayonnaise • Camembert
Supplément sauce : 2,00€

TOUTES NOS VIANDES À LA CARTE SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

LES POISSONS DE « LA MARÉE MONTOISE »

Sardines rôties de Saint Gilles Croix de Vie <i>Accompagnement au choix</i>	15,00€
♥ Notre fish & chips maison et sa sauce tartare	18,90€
Poisson du marché bien bien frais <i>Sauce vierge, poêlée de légumes</i>	20,00€
♥ Poulpe grillé <i>Sauce chimichuri, poêlée de légumes</i>	21,90€
Tataki de thon albacore aux 3 sésames <i>Sauce Thai, poêlée de légumes</i>	23,90€

LES DESSERTS MAISON

Assiette de fromages	9,90€
L'Incontournable profiterole <i>3 choux farcis de glace à la vanille, coulis de chocolat chaud, amandes, chantilly</i>	12,50€
♥ Pain perdu brioché <i>Crème praliné, coulis chocolat ou caramel beuree salé</i>	9,90€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8,50€
♥ Le fondant au chocolat <i>accompagné de sa boule de glace vanille</i>	8,50€
Café gourmand <i>4 mignardises du moment</i> Thé Dammann supplément 1,00€	8,90€
Digestif gourmand 4cl <i>4 mignardises du moment</i> Au choix : Menthe Pastille, Get 27, Limoncello, Bailey's, Cognac aux amandes	11,90€

LES COUPES DE GLACES

La crunchy <i>1 boule chocolat, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, éclats de noisettes, caramel maison et chantilly</i>	9,50€
La banane split du Bien Heureux <i>1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, chantilly, banane, sauce chocolat, amande</i>	9,50€
La dame blanche <i>3 boules vanille, chantilly, coulis chocolat, amandes</i>	9,50€
La bounty <i>3 boules coco, chantilly, coulis de chocolat, coco rapée</i>	9,50€
La colonel <i>3 boules citron, vodka</i>	12,00€

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, Coco

Supplément coulis ou chantilly : 1,50€

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



La Carte des Vins

LES VINS BLANCS

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie <i>Château de la Ferté</i> <i>Vin blanc tonique et fringant, parfait pour des huîtres</i>	5,00€	17,00€	24,00€
♥ AOP Touraine, Domaine du Marcé <i>Sauvignon</i> <i>Un Touraine aromatique et vil à la fois</i>	6,50€	22,00€	33,00€
IGP Pays d'Oc, Maison Ventenac <i>Les Pias, Chardonnay</i> <i>Arômes fruités et à l'attaque fraîche</i>	6,50€	22,00€	33,00€
AOC Chablis, Domaine Christophe Camu <i>Vieilles Vignes</i> <i>Un chablis sur la finesse et l'équilibre</i>	€	€	45,00€
AOC Languedoc, Domaine Virgile Joly <i>Saturne blanc</i> <i>La pureté et le fruit dans cette bouteille</i>	€	€	39,00€
AOP Gaillac, Domaine Vigné Lourac <i>La Douceur</i> <i>Une bouche ronde, gourmande et moelleuse</i>	7,00€	24,00€	36,00€

LES VINS ROSÉS

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

LES CHAMPAGNES

ASPASIE	12,00€	58,00€
Ruinart Brut	€	99,00€
Ruinart Blanc de Blanc	€	149,00€

LES VINS ROUGES

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

LES COCKTAILS

Les Spritz	
Le spritz <i>Apérol, pétillant, eau gazeuse</i>	9,90€
Le spritz Vendéen <i>Vermouth rouge Vendéen, pétillant Vendéen, limonade</i>	11,00€
♥ Le spritz du Bien Heureux <i>Liqueur Saint Germain, champagne, eau gazeuse</i>	12,00€
Rhum	
Ti punch <i>Rhum Damoiseau, citron vert, casonnade</i>	8,00€
Ti vieux <i>Rhum Damoiseau 3ans, citron vert, casonnade</i>	9,00€
♥ Mai tai <i>Rhum blanc, rhum ambré, cointreau, citron vert, sirop d'orgeat</i>	9,90€
Mojito <i>Rhum, citron vert, casonnade, menthe</i>	9,50€
Mojito fraise / framboise / passion <i>Rhum, citron vert, casonnade, menthe, fraise/framboise/passion</i>	9,90€
Caiprinha <i>Cachaça, citron vert, casonnade</i>	9,50€
Caiprinha fraise / framboise / passion <i>Cachaça, citron vert, casonnade, fraise/framboise/passion</i>	9,90€
Jamaican mule <i>Rhum ambré, citron vert, ginger beer</i>	9,90€
Gin	
Negroni <i>Campari, Vermouth rouge, gin</i>	9,00€
Gin tonic <i>Gin (immortelle / Sargin / C-Vine / Hendrick's)</i>	9,90€
Purple Gin <i>Gin, liqueur de violette, citron, tonic</i>	9,90€
♥ London mule <i>Gin, citron vert, ginger beer</i>	9,90€
Bramble <i>Gin, jus de citron, sirop de canne, crème de mûre</i>	9,90€
Vodka	
Moscow mule <i>Vodka, citron vert, ginger beer</i>	9,90€
Long Island <i>Vodka, gin, rhum blanc, tequila, cointreau, citron vert, Coca Cola</i>	12,00€
LES MOCKTAILS	
Sans alcool	
Virgin mojito <i>citron vert, casonnade, menthe fraîche, limonade</i>	8,00€
♥ Bora-Bora <i>Jus d'ananas, purée de passion, citron vert, grenadine</i>	8,00€
Pink Lady <i>Jus de pomme, sirop de pêche, purée de fraise, limonade</i>	8,00€