

LES PRÉLIMINAIRES

☑ L'œuf mimosa truffé <i>Ouf plein air, mayonnaise maison, ciboulette, échalote, truffe d'été</i>	8,90€
☑ Houmous maison du moment	7,50€
☑ Cromesquis de camembert Normand <i>Camembert pané et frit par nos soins</i>	9,50€
Le ceviche de bar <i>Mariné au citron, pickles d'oignons rouges, tomates cerises, grenade, gingembre, coriandre</i>	12,90€
♥ Friture d'éperlans et sa sauce tartare	9,90€
L'Os à moelle en croûte d'ail SPECIALITÉ <i>Rôti au thym, toasts</i>	13,90€
☑ Burrata crémeuse <i>Tomates anciennes, pesto maison</i>	9,90€
La terrine campagnarde du Chef <i>Noix, salade, canichons</i>	9,50€

LES HÛTRES DE LA CÔTE

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

NOS PLANCHES

La fromagère <i>Mozzarella, le beau chèvre, brie affiné à la truffe d'été par nos soins, comté affiné</i>	14,90€
La charcutière <i>Jambon de Vendée, saucisson à l'ail, terrine maison, chorizo</i>	14,90€
La généreuse <i>La fromagère et la charcutière réunies pour plus de plaisir</i>	22,90€
♥ La fumée <i>Saumon fumé, toasts, crème aux herbes</i>	15,90€

CROQUE, POKES ET SALADES

La chèvre <i>Mélange de salade, tomates cerises, toasts de chèvre, miel, amandes, pickles d'oignons rouges, lardons fumés</i>	18,50€
La César <i>Mélange de salade, tomates cerises, poulet pané, parmesan, croûtons, sauce César maison, ciboulette</i> ☑ Option végétarienne possible	18,90€
Poke poulet <i>Poulet pané, sauce mango cheese, tomates cerises, carotte, concombre, chou rouge, mousses d'avocat, sésames</i> ☑ Option végétarienne possible	19,90€
Poke saumon <i>Saumon fumé, sauce mango cheese, tomates cerises, carotte, concombre, chou rouge, mousses d'avocat, sésames</i>	19,90€
♥ Croque du Bien Heureux <i>Pain bruschetta, jambon blanc fumé, crème fraîche, comté affiné, béchamel, accompagné de salade</i>	18,90€

LA CUISINE DES P'TITS

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 SPECIALITÉ <i>Rôti à la bière</i>	23,90€
La véritable Andouillette à la ficelle <i>Maison Query - Sauce moutarde à l'ancienne</i>	21,90€
La côte de bœuf du bon vivant ~450g <i>Beurre maître d'hôtel + 1 sauce maison au choix</i>	32,90€
♥ La cuisse de canard confite maison en persillade <i>Maison Couthous</i>	23,00€
Le Burger du Bien Heureux <i>Pain artisanal, sauce cheddar maison, salade, tomates, pickles d'oignons rouges, steak façon bouchère, sauce burger façon «Bien Heureux»</i> ☑ Option végétarienne	19,50€
Tartare de bœuf au couteau <i>Préparé par nos soins, à votre table</i>	21,90€

POUR PLUS DE PLAISIR :

Os à moëlle : 5,50€
Burrata : 4,00€
Truffe d'été : 5,00€

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Purée de pommes de terre au beurre • Frites maison
Poêlée de légumes • Salade
Supplément accompagnement : 4,00€

NOS SAUCES MAISON

Béarnaise • Poivre • Crème de moutarde à l'ancienne
Mayonnaise • Roquefort
Supplément sauce : 2,50€

TOUTES NOS VIANDES À LA CARTE SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

Un listing des allergènes est disponible à la demande.

LE COIN DU PÊCHEUR

♥ Notre fish & chips maison et sa sauce tartare	18,90€
Les sardines rôties de St Gilles-Croix-de-Vie <i>Accompagnement au chou, sauce vierge</i>	15,90€
Poisson du marché bien bien frais <i>Sauce vierge, légumes du moment</i>	21,90€
♥ Poule grillée <i>Sauce chimichuri, poêlée de légumes</i>	23,00€
Le BAR entier rôti au thym ~700g <i>Poêlée de légumes, beurre citronné</i>	33,90€

Les Moules du Bien Heureux

Maison Pineau	
La Marinière	14,90€
La Crème	15,90€
La Roquefort	15,90€

LES GOURMANDISES MAISON

Assiette de fromages	9,90€
L'incoutournable profiterole <i>Gras chou farci de 3 boules vanilles, sauce chocolat chaud, amandes, chantilly</i>	12,50€
Pain perdu brioché <i>Crème praliné, coulis chocolat ou caramel beurre salé</i>	9,90€
♥ L'île flottante aux pralines roses	8,90€
Le mi-cuit au chocolat <i>accompagné de sa boule de glace vanille</i>	8,90€
♥ Les fruits rouges façon Pavlova <i>Meringue maison, fruits frais, coulis de fraise, chantilly</i>	10,50€
La tartelette aux fraises <i>Pâte très sablée, crème mascarpone vanillée, fraises de saison, coulis fraise</i>	9,80€
Café gourmand <i>4 mignardises au moment</i> The Damnam supplément 1,00€	9,50€
Digestif gourmand 4cl <i>4 mignardises au 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, amandes</i>	9,50€
La dame blanche <i>3 boules vanille, chantilly, coulis chocolat, amandes</i>	9,50€
La fraise melba <i>3 boules fraise, chantilly, fraises de saison, coulis fraise</i>	9,50€
La Jamaïcaine <i>1 boule coco, 1 boule passion, 1 boule citron vert, rhum ambré</i>	12,00€
La colonel <i>3 boules citron, vodka</i>	12,00€

NOS BOULES DE GLACES

1 boule : 3,00€ • 2 boules : 5,50€ • 3 boules : 7,50€

GLACES
Chocolat, Vanille, Caramel beurre salé, Café

SORBETS
Citron vert, Fraise, Framboise, Passion, 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>Le Caveau de la Chaloupière Vin blanc tonique et fringant, parfait pour des huîtres</i>	5,00€	17,00€	24,00€
AOP Touraine, Domaine du Marcé <i>Sauvignon Un Touraine aromatique et vif à la fois</i>	6,50€	22,00€	33,00€
♥ IGP Pays d'Oc, Domaine l'Escaligüe <i>Cuvée boisée, Chardonnay Aromes fruités et à l'attaque fraîche</i>	5,50€	18,00€	25,00€
AOP Pouilly-Fumé, Domaine Marielle Michot	€	€	39,00€
AOP Quincy, Domaine Eric Louis	€	€	39,00€
IGP Côtes de Gascogne, Uby n°4 <i>Moelleux Une véritable explosion de fruits, pure gourmandise</i>	7,00€	24,00€	34,00€

LES VINS ROSÉS

AOP Fiefs Vendéens-Mareuil <i>Domaine de la Vignole Un vin avec du fruit et du croquant</i>	5,00€	18,00€	25,00€
♥ IGP Ile de Beauté, Bella Donna <i>Corse Un rosé frais, léger et fruité</i>	6,00€	20,00€	27,00€
IGP Méditerranée, Famille Sumeire <i>Le Rosé De S Un rosé qui ramène le soleil à votre table</i>	6,00€	21,00€	28,00€
AOP Côtes de Provence, Château Minuty <i>M Minuty Une grande maison pour un rosé élégant et raffiné</i>	€	€	35,00€

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 de la Vignole Un vin charnu et fruité</i>	5,00€	18,00€	25,00€
♥ AOP Saint Nicolas de Bourgueil <i>Domaine des Coutures Bouche fruitée aux tanins souples</i>	6,00€	21,00€	29,00€
♥ Vin de France, Domaine Saint-Nicolas <i>Cuvée Jacques, Famille Michon Une cuvée intemporelle de chez Michon</i>	€	€	49,00€
AOC St Joseph, Maison Delas <i>Cuvée Les Châteaux Pulsant et charpenté, frêle à son terroir</i>	€	€	46,00€
AOC Côtes du Rhône <i>Hautes Voulveuyes Solaires et épicés, un terroir affirmé</i>	6,00€	20,00€	27,00€
AOP Crozes-Hermitage <i>Domaine Pradelle Un Rhône doux et séduisant</i>	€	€	39,00€
AOC Vacqueyras, Domaine Pertiane <i>Les Siffes Un vin riche en saveur et aux tanins soyeux</i>	€	€	48,00€
AOP Corbières, Abbaye de Fontfroide <i>Ocellus Rond et gourmand, 100% plaisir</i>	€	€	40,00€
AOP Pic Saint-Loup, Château de Lascours <i>Nobilis Gourmand et d'une agréable fraîcheur</i>	6,50€	22,00€	33,00€
♥ AOP Saint-Chinian, Domaine Saint Cels <i>Grand Travers Chaleureux et solaire</i>	€	€	34,00€
AOC Savigny-Les-Beaune, Domaine Parigot <i>Aux Grands Liards Un vin dans la finesse et la rondeur</i>	€	€	54,00€
AOC Pommard, Domaine Parigots <i>Les vignots Aromes complexes et des tanins denses et soyeux</i>	€	€	79,00€
AOC Hautes Côtes de Beaune, Domaine Parigot <i>Clos de la Perrière Longue fraîcheur & gourmandise</i>	€	€	59,00€
AOP Mercurey 1er Cru, Domaine du Meix-Foulot <i>Equilibre parfait des fruits, acidité et tanins</i>	€	€	49,00€
♥ AOC Chenas, Laura Lardy <i>La Foyarde A la fois épicé avec des tanins légers et une grande fraîcheur</i>	€	€	42,00€
AOP Blaye Côtes-de-Bordeaux <i>Château de la Grange Un vin séduisant, aux arômes fruités, typique du Merlot</i>	6,50€	21,00€	29,00€
AOC Pessac-Léognan <i>Château Valoux Un grand vin séduisant, racé avec une belle maturité</i>	€	€	39,00€
♥ AOC Saint Estèphe <i>Château Lalande de Pez Bouche ronde et gourmande avec une finale toute en élégance</i>	€	€	42,00€
AOP Lalande de Pomerol Rouge <i>Château Rose Trémière Tanins soyeux et suaves, une nature extravertie</i>	€	€	48,00€
AOP Margaux <i>Baron de Brane La fraîcheur, du fruit et des tanins racés</i>	€	€	66,00€

LES COCKTAILS

Les Spritz	
Le spritz <i>Apéritif pétillant, limonade</i>	9,90€
♥ Le spritz Vendéen <i>Apéritif local, pétillant, limonade</i>	10,90€
Le spritz du Bien Heureux <i>Liqueur Saint Germain, champagne, limonade</i>	11,90€
Rhum	
Ti punch <i>Rhum Domois, citron vert, casonade</i>	8,00€
Ti vieux <i>Rhum Domois, 3 ans, citron vert, casonade</i>	9,00€
♥ Mai tai <i>Rhum blanc, rhum ambré, coïntreau, citron vert, sirop d'orgeat</i>	9,90€
Mojito <i>Rhum, citron vert, casonade, menthe</i>	9,50€
Mojito fraise / framboise / passion <i>Rhum, citron vert, casonade, menthe, purée fraise/framboise/passion</i>	9,90€
Caiprinha <i>Cachaça, citron vert, casonade</i>	9,50€
Caiprinha fraise / framboise / passion <i>Cachaça, citron vert, casonade, purée fraise/framboise/passion</i>	9,90€
Jamaïcain mule <i>Rhum ambré, citron vert, ginger beer</i>	9,90€
Gin	
Negroni <i>Campari, Vermouth rouge, gin</i>	9,00€
Purple Gin <i>Gin, liqueur de violette, citron, tonic</i>	11,90€
♥ London mule <i>Gin, citron vert, ginger beer</i>	9,90€
Bramble <i>Gin, jus de citron, sirop de canne, crème de mûre</i>	9,50€
Vodka	
Moscow mule <i>Vodka, citron vert, ginger beer</i>	9,90€
Long Island <i>Vodka, gin, rhum blanc, tequila, coïntreau, citron, Coca Cola</i>	11,90€
Expresso Martini <i>Vodka, liqueur de café, sirop de canne, café</i>	11,90€
LES MOCKTAILS	
Sans alcool	
Virgin mojito <i>Citron vert, casonade, menthe fraîche, limonade</i>	8,50€
Virgin spritz <i>Apéritif sans alcool, limonade, orange, citron</i>	8,50€
♥ Bora-Bora <i>Jus d'ananas, purée de pasteur, citron vert, grenadine</i>	8,50€
Pink Lady <i>Jus de pomme, sirop de pêche, purée de fraise, limonade</i>	8,50€