

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso "Nespresso" .....	2,50
Décaféiné "Nespresso" .....	2,50
Café allongé "Nespresso" .....	2,50
Café expresso crème "Nespresso" .....	3,00
Capuccino (Café "Nespresso", mousse de lait, poudre de cacao) .....	4,00
Café Viennois (Café "Nespresso", chantilly) .....	5,00
Irish coffee (Café "Nespresso", whisky, sucre de canne, chantilly) .....	10,50
Thé ou infusion "Dammann frères" .....	4,00

## DIGESTIFS

4 cl.

Cognac aux amandes .....	8,50
Armagnac Samalens VSOP 40° .....	8,50
Calvados Busnel Réserve VSOP 40° .....	8,50
Cointreau 40° – Grand Marnier Rouge 40° .....	8,50
Eau de vie de poire Williams 40° - Vieille prune .....	8,50
Get 27 – Get 31 .....	8,50
Bailey's .....	8,50
Vodka Zubrowska .....	8,50
Cognac Larsen Aqua ignis VS 40° .....	10,00

Viellissement en fûts de chêne du Limousin

## CAVE à WHISKEY

	2 cl.	4 cl.
Paddy .....	3,50	7,00
Jack Daniel's .....	4,00	8,00
Chivas 12 ans .....		8,50
Glenfiddich 12 ans .....		8,50
Talisker 10 ans .....		8,50
Aberlour 10 ans .....		8,50
Dalwhinnie 15 ans .....		9,50
Cardhu 12 ans .....		9,50
Lagavulin 16 ans .....		9,50
Oban 14 ans .....		9,50
Four roses (Bourbon) .....		9,50
Nika (Japon) .....		9,50

## CAVE à RHUMS

2 cl. 4 cl.

**ASIA PACIFIC** Rhum XO, 6 ans d'âge minimum 43° ..... 6,00 ..... 12,00  
*Assemblage rhums de mélasse d'Indonésie vieilli en cuves de Jati et Îles Fidji vieilli en fût de chêne*

**BRITISH WEST INDIES** Rhum XO, 6 ans d'âge min. 43° .. 6,00 ..... 12,00  
*Assemblage rhums de mélasse de Trinidad vieilli en fût ex-Bourbon et Barbade vieilli en fût de chêne américain*

**CENTRAL AMERICA** Rhum XO, 6 ans d'âge min. 43° ..... 6,00 ..... 12,00  
*Assemblage rhums de mélasse du Nicaragua et Guatemala vieillis en fûts ex-Bourbon*

**FRENCH OVERSEAS** Rhum XO, 6 ans d'âge min. 43° ..... 6,00 ..... 12,00  
*Assemblage rhum pur jus de la Réunion vieilli en fût de chêne américain et rhum de mélasse de Martinique vieilli en fût de chêne français*

**SPANISH CARIBBEAN** Rhum XO, 6 ans d'âge min. 43° .. 6,00 ..... 12,00  
*Assemblage rhums de mélasse de République Dominicaine et Cuba vieillis en fûts de chêne ex-Bourbon*

**ROBLE VIEJO** Assemblage de fûts de 8 à 12 ans d'âge .... 6,00 ..... 12,00  
*Appellation d'origine contrôlée « Ron de Venezuela DOC »*

Prix Nets €

*Le Roman Bleu*  
Restaurant

## APERITIFS

Pastis 51 (2 cl) - Ricard (2 cl) .....	3,50
Martini rouge et blanc (5 cl) .....	4,50
Suze (5 cl) - Porto Kopke rouge (5 cl) .....	4,50
Pineau des charentes blanc (8 cl) .....	4,50
Troussepinette aux épines noires Apéritif de Vendée (8 cl) .....	4,50
Kir vin blanc (12 cl) .....	4,50
Kir "Méthode traditionnelle" (12 cl) .....	5,50
Kir Royal (12 cl) .....	11,50
Crème (double concentration de fruits) : Cassis – Mûre – Framboise - Pêche	

## CHAMPAGNE

	<b>Coupe 12,5 cl.</b>	<b>Btîle 75 cl.</b>
«A. Bartel» brut..... AOC Champagne	10,00	60,00
Billecart Salmon brut Réserve..... AOC Champagne		75,00

## MÉTHODE TRADITIONNELLE

	<b>Coupe 12,5 cl.</b>	<b>Btîle 75 cl.</b>
Domaine du Rondais - Blanc - IGP Vendée.....	5,00	27,00
Domaine du Rondais - Rosé - IGP Vendée.....	5,00	27,00

## EAUX MINERALES :

San Pellegrino (50 cl) .....	4,00
Vittel (50 cl) .....	4,00

## COCKTAILS

### COCKTAILS "APERITIF"

Américano maison .....	8,50
Campari, Martini rouge, Noilly prat, orange & citron	
Spritz .....	8,50
Apérol, pétillant méthode traditionnelle, Perrier, orange	
Gin Tonic Gin Hendricks, tonic, citrons, concombre, poivre.....	9,00
Moscow Mule Vodka, jus de citron vert, Ginger Beer, citron .....	9,00

### AU RHUM :

Planteur .....	9,00
Rhum ambré et blanc, ananas, citron vert, orange, mangue, sucre roux, vanille	
Ti-Punch Rhum blanc, citron vert, sucre roux .....	7,50
Caïpirinha .....	8,50
Cachaça, citron vert, sucre roux	
Mojito .....	9,00
Rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier	
Pinacolada .....	9,50
Rhum ambré, crème de coco, jus d'ananas, sucre roux	

### COCKTAILS SANS ALCOOL

Luzérone .....	6,50
Jus de mangue, jus de passion, crème de coco	
L'Anse Rouge.....	6,50
Coulis de fruits rouges, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert	
Virgin Mojito.....	6,50
Citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier	

## BIERES

**PRESSION** : Bière artisanale de Vendée. Fermentation naturelle  
Mélusine Mandragor blonde (25 cl) 4,8° .....

4,50

### BIERES BOUTEILLES

Affligem Abbaye (33 cl) 6,8° .....	4,80
Barbe Bleue brune "Mélusine" artisanale et vendéenne (33 cl) 7° .....	4,80
Mélusine Blanche écume artisanale et vendéenne (33 cl) 4,2° .....	4,80
La NO bière artisanale de Noirmoutier (33 cl) 5,8° .....	5,50

## BOISSONS FRAICHES

### JUS DE FRUITS GRANINI issu du litre (25 cl) :

Orange - Banane - Ananas  
Citron vert - Fraise - Mangue .....

4,00

Jus de fruits Granini : tomate, pomme (25 cl) .....

4,00

Jus de fruits frais à la commande .....

5,00

Orange, Citron, Pamplemousse

Sirop à l'eau (25 cl) .....

2,50

Limonade (25 cl) .....

3,50

Diabolo (25 cl) .....

4,00

Coca Cola (33 cl) - Coca zéro (33 cl) .....

4,00

Orangina (25 cl) - Shweppes (25 cl) indian tonic - 4 agrumes .....

4,00

Thé glacé maison .....

5,00

Perrier (33 cl) .....

4,00

Cidre brut (27,5 cl) .....

4,00

Supplément Citron/Sirop .....

0,30

## Le coin glacé

### ☞ Chantilly maison

LES SABLEAUX .....

11,00

2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat, chantilly

LA CLÈRE .....

11,00

2 boules café, 1 boule vanille, café expresso, chantilly

PLAGE DES DAMES .....

11,00

3 boules vanille, chocolat, chantilly

MARDI GRAS .....

11,00

2 boules caramel, 1 boule vanille,  
caramel à la fleur de sel, chantilly

LE ROMAN BLEU .....

13,50

2 boules rhum raisin, 1 boule coco,  
chocolat, rhum ambré St-James (2 cl.), chantilly

BANZEAU .....

13,50

2 boules citron vert, Vodka Zubrowska (4 cl.)

### GLACES & SORBETS fabrication artisanales

1 boule 3,00 €

2 boules 6,00 €

3 boules 9,00 €

Vanille - Chocolat - Café

Caramel à la fleur de sel

Pistache - Yaourt Malo

Noix de coco - Rhum raisin

Fraise - Framboise

Mangue - Passion - Citron vert

Supplément Chantilly : 1,50 €

## ■ Pour débiter...

### Assiette ostréicole (huîtres N°2 de Noirmoutier) et le verre de Côtes de Gascogne (12 cl.)

beurre demi-sel,  
citron et vinaigre-échalote

6 huîtres ..... 9,50

9 huîtres ..... 14,50

12 huîtres ..... 19,00

### Dégustation fromagère ..... 12,50

Ste-Maure de Touraine, Tome Angevine,  
Curé Nantais, Mizotte de Vendée, beurre demi-sel,  
confiture de Mamie Thérèse

☰ Ardoise tapas du Roman bleu ..... 12,50

## ☰ Nos classiques

### Salade de chèvre chaud 15,50

Jambon de vendée, toasts de Ste-Maure de Touraine, miel,  
pignons torréfiés, copeaux de parmesan, salade

### LE Cheese burger «Bœuf» 19,50

Pain aux graines, steak haché maison, tomate,  
oignon rouge, cheddar affiné 9 mois, salade, cornichons  
sauce LRB, écrasé de pommes de terre

☰ Tous nos plats et desserts sont "faits maison"  
et sont élaborés sur place à partir de produits bruts et frais

## ■ Menu du moment (le midi)

☰ Ardoise  
et dessert maison ..... 18,00

Plat seul : 15,50 - Dessert seul : 7,50

## MENU ENFANT 14,00 €

Steak haché maison

ou

pavé de saumon

écrasé de pommes de terre

■

Mousse au chocolat maison

ou

Brioche façon pain perdu

## ☰ Menu à 26 € (Entrée + Plat + Dessert)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 22 €

### Le poireau

Poireau et effiloché de raie tiède en vinaigrette, aïelles

### La betterave

Betterave rôtie, œufs de truite, hareng fumé et chèvre frais

### Le velouté automnal

Velouté de potimarron, crème de lard, châtaignes et graines de courges

■

### Le merlu

Filet de merlu Breton, riz noir, crème à l'ail noir et champignons

### La pâte

Linguine, crème et saumon frais Écossais

### Le bœuf

Pavé de cœur de rumsteak (race Normande), sauce au poivre et écrasé de pommes de terre

■

### La poire

Poire pochée au vin rouge épicé, tuile croquante et pain d'épices

### Le chocolat

Mousse au chocolat, caramel au beurre salé et crumble

### Le chou

Religieuse au café, crème pâtissière, glace et caramel café

## ☰ Menu à 34 € (Entrée + Plat + Dessert)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 29 €

### L'œuf cocotte

Œuf cocotte au canard et à la crème de truffe

### Le foie gras

Raviole de foie gras, bouillon thaï et champignons

### La Saint-Jacques

Saint-Jacques, purée de panais, émulsion coraillée et fève de tonka

■

### Le cabillaud

Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre, crème au romarin et citrons

### Le risotto

Risotto crémeux aux champignons, à la truffe et parmesan

### Le canard

Magret de canard façon Rossini, poêlée de champignons, écrasé de pommes de terre

■

### Le Mont Blanc

Meringue, crème chantilly et crème de marrons

### La brioche perdue

Brioche (Les petits Cagnotes Noirmoutier) façon pain perdu, praliné maison, glace vanille et chantilly

### Le nougat glacé

Nougat glacé, coulis de fruits exotiques

# | LA CARTE |

## 🏠 Entrées

**Le poireau 8,50**  
Poireau et effiloché de raie tiède en vinaigrette, aïelles

**La betterave 8,50**  
Betterave rôtie, œufs de truite, hareng fumé et chèvre frais

**Velouté automnal 9,50**  
Velouté de potimarron, crème de lard, châtaignes et graines de courges

**L'œuf cocotte 10,50**  
Œuf cocotte au canard et à la crème de truffe

**Le foie gras 13,50**  
Raviole de foie gras, bouillon thai et champignons

**La Saint-Jacques 13,50**  
Saint-Jacques, purée de panais, émulsion coraillée et fève de tonka

## 🏠 Plats

**Le merlu 18,50**  
Filet de merlu Breton, riz noir, crème à l'ail noir et champignons

**La pâte 17,00**  
Linguine, crème et saumon frais Écossais

**Le bœuf 21,00**  
Pavé de cœur de rumsteak (race Normande), sauce au poivre, écrasé de pommes de terre, salade

**Le cabillaud 20,00**  
Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre, crème au romarin et citrons

**Le risotto 18,00**  
Risotto crémeux aux champignons, à la truffe et parmesan

**Le canard 22,00**  
Magret de canard façon Rossini, poêlée de champignons, écrasé de pommes de terre

## 🏠 Desserts

**La poire 8,50**  
Poire pochée au vin rouge épicé, tuile croquante et pain d'épices

**Le chocolat 8,50**  
Mousse au chocolat, caramel au beurre salé et crumble

**Le chou 8,50**  
Religieuse au café, crème pâtissière, glace et caramel café

**Le Mont Blanc 9,50**  
Meringue, crème chantilly et crème de marrons

**La brioche perdue 10,50**  
Brioche (Les petits Cagniotés Noirmoutier) façon pain perdu, praliné maison, glace vanille et chantilly

**Le nougat glacé 10,50**  
Nougat glacé, coulis de fruits exotiques

Prix Nets €

## | Nos vins |

**Au verre 12,5 cl. / Carafe 50 cl. issu de la bouteille / Bouteille 75 cl.**

### VINS BLANCS

	Verre	Carafe	Bouteille
<b>Domaine du RONDAIS</b> .....	4,00	15,00	21,00
IGP Vendée – Chardonnay et Sauvignon - Arômes floraux et agrumes			
<b>Château DE LA GRANGE</b> .....	4,00	14,00	21,00
AOP Muscadet sur Lie – Rond, fruité et délicat			
<b>PLAIMONT «Cuvée Caprice»</b> ....	4,00	14,00	21,00
IGP Côte de Gascogne – Colombard et Gros Manseng - une vivacité naturelle et aromatique			
<b>Cuvée Le CLOS des Chaumes</b> ..	4,50	17,00	23,00
Vigneron Fabien Murail - AOP Fiefs Vendéens Mareuil – Chenin et Chardonnay Vin ample, frais et fruité			
<b>Domaine des BLEUCÉS</b> .....	5,00	18,00	24,00
AOP Anjou – Chenin - Belle rondeur et vivacité aux arômes d'agrumes et d'amande			
<b>Domaine TARDIEU "Les Becs fins"</b> .....			26,00
AOP Côte du Rhône – Viognier, grenache blanc, Roussanne et Clairette blanche Vin gras, structuré avec une aromatique captivante			
<b>PLAIMONT «Soleil Gascon»</b> ...	5,00	20,00	27,00
IGP Côtes de Gascogne – Gros Manseng - une sucrosité immédiate avec une note finale de fraîcheur			
<b>Domaine DURAND</b> .....			35,00
AOP Sancerre blanc - Vin de Loire - Nez frais accompagné d'une note d'agrumes			

### VINS ROUGES

	Verre	Carafe	Bouteille
<b>Domaine du RONDAIS</b> .....	4,00	15,00	21,00
IGP Vendée – Cabernet Franc et Merlot - Vieilli en fût de chêne, léger et gourmand			
<b>"SIMPLEMENT SANS soufre ajouté"</b> .....			19,00
IGP Val de Loire-Vendée - Merlot - Nez intense, notes épicées de réglisse et fruits noirs			
<b>Domaine des BLEUCÉS</b> .....	5,00	18,00	24,00
AOP Saumur Champigny – Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Vin rond et souple, notes de fruits rouges et d'épices			
<b>Cuvée Le CLOS des Chaumes</b> ..	4,50	17,00	23,00
Vigneron Fabien Murail - AOP Fiefs Vendéens - Cabernet Franc, Gamay, Pinot noir et Negrette - Vin souple, léger et fruité			
<b>Domaine LA TORSE</b> .....		17,00	25,00
«Cuvée Haut Riot» AOP Bordeaux – Cabernet Sauvignon - un vin sur le fruit			
<b>Domaine ST-LEOCADIE</b> .....		18,00	24,00
«Leukadios» AOP Minervois – Syrah, Grenache, Carignan - Vin frais, fruité et épicé			
<b>Domaine TARDIEU "Les becs fins"</b> .....			26,00
AOP Côtes du Rhône – Syrah et Grenache - Charge de fruits frais et tanins soyeux			
<b>Chevalier de POMPIGNAC</b> .....			38,00
AOP Pessac-Léognan – Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc Bouquet complexe et harmonieux			
<b>Graves "CLOS des PINS"</b> .....	5,00	20,00	28,00
AOP Graves - Souplesse et onctuosité, arômes de fruits noirs			
<b>Château Chevaliers LAGREZETTE</b> .....			35,00
AOP Cahors – Malbec et Merlot - Vin puissant, notes de fruits rouges et réglisse sur fond boisé			

### VINS ROSÉS

	Verre	Carafe	Bouteille
<b>Domaine du RONDAIS</b> .....	4,00	15,00	21,00
IGP Vendée – Gamay et Merlot - Le rosé des gourmands			
<b>Cuvée Le CLOS des Chaumes</b> ....	4,50	16,00	23,00
Vigneron Fabien Murail - AOP Fiefs Vendéens - Pinot et Gamay Belle attaque, fraîcheur fruitée avec des arômes de groseille			
<b>Domaine TATIN</b> .....			28,00
Cuvée "les Demoiselles Tatin" AOP Reuilly Terravitis – Pinot gris Souplesse et finesse, parfait avec des fruits de mer			
<b>Domaine ST-MAUR</b> .....	5,00	20,00	26,00
Cuvée "Maur & More" AOP Côte de Provence - Grenache et Cinsault Bouche fraîche et désaltérante			
<b>Rosé de JULIE</b> .....	5,00	20,00	26,00
IGP Côtes du Lot – Malbec - Fruité et florale, beaucoup de fraîcheur			

## | LES VINS DE BOURGOGNE |

	Bouteille
<b>Haute Côte de BEAUNE</b> .....	32,00
AOP Bourgogne Haute Côte de Beaune - Domaine Arnaud Germain	
<b>AOP BEAUNE 1er Cru</b> - Domaine Arnaud Germain.....	45,00
<b>ALOXE-CORTON</b> .....	65,00
AOP Bourgogne - Domaine Arnaud Germain	
<b>MEURSAULT</b> AOP Meursault blanc- Domaine Arnaud Germain.....	65,00
<b>POUILLY FUISSÉ "Les Vieux Murs"</b> .....	45,00
AOP Bourgogne blanc - Domaine Loron et fils	

Prix Nets €