



VERTIME

Table Amarree

ENTRÉES

ŒUF CROUSTILLANT, Chou Pomme à l'Estragon **9.50€**

VELOUTÉ DE COURGE, Jack be Little, sel de Cèpes **12€**

MI-CUIT DE FOIE GRAS, confiture de Poire au Shizo **20€**

*Découvrez notre
menu du marché
sur l'ardoise*



PLATS

*Criée du jour
Ou viande retour
du marché*



JOUE DE BŒUF CONFITE, Jus acidulé, Légumes de la Chaume **20€**

SUPRÊMES DE POULET DE CHALLANS cuit à basse température, Jus réduit, Mousseline de
Pommes de Terre **21€**

FILET DE DORADE RÔTI, déclinaison de Fenouils **20€**

SALADE DE QUINOA, condiment Potimarron, graine de Courges, Noix et Roquette **15€**

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT, ganache et glace thé vert **13€**

CHOU POMMES / CACAHUËTES **9€**

COMPOTÉ DE POIRE, Strezel et glace yaourt **10€**

ASSIETTE DE 5 FROMAGES Beillevaire **14€**

CAFÉ GOURMAND, sélection de 3 mignardises **10€**

CAFÉ GOURMAND SUCRÉ/SALÉ, sélection de 2 fromages Beillevaire et de 2 mignardises **12€**

BOISSONS CHAUDES

Café espresso, serré, allongé, noisette **2.7€**

Double café espresso **5.3€**

Café décaféiné **2.7€**

Double café décaféiné **5.3€**

Café crème **5.5€**

Chocolat **5.5€**

Cappuccino **4.5€**

Thés Kusmi Tea **5€**

English Breakfast bio - Darjeeling bio - Earl Grey bio

Quatre fruits rouges bio - Thé vert de chine bio

Thé vert menthe bio - Thé vert jasmin bio

Infusions Kusmi Tea **5€**

Camomille bio - Verveine menthe bio

Be cool bio - Rooibos vanille bio

BIÈRES BOUTEILLES

Sélection de bières Locales (33cl)

Brasserie OPE (Vendée) 7€

California Common (ambrée 5.5%)

Brasserie du Marsouin (Vendée) 7€

Le Marsouin (blonde golden Ale 7%)

Soleil (blanche 4.5%)

L'Etoile (ambrée 6%)

Vaquita (IPA 6.5%)

Porter (brune 6%)

Triple (8.8%)

Saison hivernale (rousse 7.5%)

Brasserie Mélusine (Vendée) 7€

Red against the machine (framboise 3.9%)

Brasserie Warsteiner (Allemagne) 6€

Warsteiner (0,0%)

BIÈRES PRESSION

L'authentique du Marsouin (Vendée) (5%)

Mélusine IPA Médusa (Vendée) (5.6%)

Picon Bière

Panaché

Monaco

25cl	33cl	50cl
5€	7€	9.5€
6€	8€	11€
5.8€	7.8€	10.6€
4.5€	6.5€	8.5€
5€	7€	9.5€

BOISSONS FRAÎCHES

Orange pressée **6.5€**

Citron pressé **6.5€**

Jus de fruits Jus de Rêve bio (25 cl) **5€**

Ace - Abricot - Ananas - Orange - Pomme -Tomate

Coca-Cola (33cl) **5€**

Coca-Cola Zéro (33cl) **5€**

Limonade artisanale La Mortuacienne (33cl) **5€**

Schweppes indian tonic (25cl) **5€**

Schweppes agrumes (25cl) **5€**

Fuzetea Pêche (25cl) **5€**

Perrier (33cl) **5€**

Vittel (25cl) **5€**

Vittel (25cl) + sirop **5.5€**

Sirop Monin

Grenadine - Menthe - Fraise - Citron - Pêche

Orgeat - Cassis - Pamplemousse rose

Ginger Beer Fermenting & Co (Vendée) (33cl) 7€

« Gingy »

Kombucha bio (Vendée) (33cl) 7€

Tonic : Citron, curcuma, gingembre

Elixir : framboise, myrtille, betterave et hibiscus



APÉRITIFS

Pastis des Achards (2cl) 5€

Ricard (2cl) 5€

Kir (14cl) 6.5€

Coupe Crémant de Loire (12cl) 7€

«Extra de Langlois »

Kir Pétillant (14cl) 8€

Kir Royal (14cl) 13€

Crème Monin

Cassis, Framboise, Mûre, Pêche, Fraise

Vermouth rouge Maison Vrignaud (Vendée) (6cl) 5€

Vermouth blanc Maison Vrignaud (Vendée) (6cl) 5€

Porto rouge Dalva Tawny (6cl) 5€

Suze (6cl) 5€

Pineau des Charentes blanc André Petit (6cl) 5€

Troussepinette Maison Vrignaud (Vendée) (6cl) 5€

Campari (6cl) 5€

Lillet rosé (6cl) 5€

Lillet blanc (6cl) 5€

Américano Maison (15cl) 11€

Dry Martini (7cl) 9.5€

vodka, vermouth blanc, Angostura, olives vertes

Cocktail signature Vertime (18cl) 14€

Champagne, Cointreau, Curaçao bleu

jus de citron vert pressé

Royal St Germain (16cl) 14€

Liqueur St Germain, Champagne, framboises

VIEUX RHUMS

Angostura 1919 8 ans (Trinidad et Tobago) (4cl) 11€

Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela) (4cl) 11€

Mount Gay extra old (La Barbade) (4cl) 15€

Ron Millonario 15 ans (Pérou) (4cl) 11€

Zacapa 23 ans (Guatemala) (4cl) 15€

Don Papa (Philippines) (4cl) 10€

Bumbu XO (Panama) (4cl) 11€

TEQUILAS

Cazadores Blanco (Mexique) (4cl) 8€

Patron Silver (Mexique) (4cl) 16€

DIGESTIFS

Cognac Drouet (4cl) 15€

V.S.O.P. 1er cru Grande Champagne

Cognac Drouet (4cl) 22€

X.O. Ulysse 1er cru Grande Champagne

Armagnac VSOP Domaine Tariquet (4cl) 10€

Calvados Roger Groult 8 ans (4cl) 12€

Vieille Prune Massenez Eau de Vie (4cl) 15€

LIQUEURS

Get 27, Baileys (4cl) 8€

Grand Marnier, Cointreau (4cl) 8€

Mentilla Maison Vrignaud (Vendée) (4cl) 8€

Délice de caramel Maison Vrignaud (Vendée) (4cl) 8€

Limoncello Léon Distillerie du tigre (4cl) 8€

Kamok Maison Vrignaud (Vendée) (4cl) 8€

Poire Richelieu Maison Vrignaud (Vendée) (4cl) 10€

WHISKIES

Ballantine's (Ecosse) (4cl) 8€

Jameson (Irlande) (4cl) 8.5€

Jack Daniel's (USA) (4cl) 8.5€

Lagavulin 16 ans (Ecosse) (4cl) 18€

Glenfiddhic 18 ans (Ecosse) (4cl) 15€

Aberlour 12 ans (Ecosse) (4cl) 11€

Bushmils 10 Ans (Irlande) (4cl) 10€

Nicartrie Whisky Distillerie des Achard (Vendée) (4cl) 12€

Bellevoie (France) (4cl) 11€

Eddu (Bretagne) (4cl) 11€

Nikka from the barrel (Japon) (4cl) 11€

VODKAS

Lady Celeste Distillerie des Achard (Vendée) (4cl) 10€

Vodka Noirmoutier Maison Vrignaud (Vendée) (4cl) 8€

Grey Goose (France) (4cl) 12€

Belvedere (Pologne) (4cl) 10€

GINS

- Hendricks (Ecosse) (4cl) 10€
- Bombay Sapphire (Angleterre) (4cl) 8€
- Gin Blurry Moon Bio (France) (4cl) 10€
- Gin Bulkeley Original Dist. des Achards (Vendée) (4cl) 11€
- Gin Marine Gin Maison Vrignaud (Vendée) (4cl) 8€
- Citadelle (France) (4cl) 10€

VOUS AUSSI, COMPOSEZ VOTRE GIN TONIC 13,5€

Sélectionnez votre Gin (6cl)

+ Servi au choix avec :

- Tonic Water Hysope original ou concombre
- Kombucha Tonic (Vendée)
Citron, curcuma, gingembre
- Kombucha Elixir Fermenting & Co (Vendée)
Framboise, myrtille, betterave et hibiscus
- Ginger Beer Fermenting & Co (Vendée)
Gingy

SPRITZ

- Le Classique (20cl) 13€
Apérol, orange, pétillant, eau pétillante
- Campari Spritz (20cl) 13€
Campari, orange, pétillant, eau pétillante
- Saint Germain Spritz (18cl) 13€
Liqueur Saint Germain, citron, pétillant, eau pétillante
- Limoncello Spritz (18cl) 13€
Limoncello, citron, pétillant, eau pétillante
- Italicus Spritz (18cl) 13€
Liqueur Italicus, pétillant, olives vertes
- Spritz Vendéen (20cl) 13€
Spritz des Achards, orange, pétillant, eau pétillante

LES VINS BLANCS

15cl 75cl

La Vallée de la Loire

VDF Domaine Mourat Moulin blanc Blanc de Noirs bio (Vendée)	6.5€	33€
Menetou Salon, J de Villebois	9€	45€
AOP Muscadet Domaine de la Chauvinière	5€	25€

La Bourgogne

AOP Bourgogne Chardonnay La Chablisienne	6€	30€
Haute Côte De Beaune, Sébastien Magnien	-	55€
AOP Meursault Domaine Diconne Les Narvaux	-	95€

La Vallée du Rhône

IGP Méditerranée Le Paradou Viognier	5€	25€
--------------------------------------	----	-----

15cl 75cl

LES VINS BLANCS MOELLEUX

AOP Coteaux de l'Aubance Domaine Lebreton	6€	30€
---	----	-----

LES VINS ROSÉS

15cl 75cl

La Vallée de la Loire

IGP Val de Loire Vendée Domaine Mourat Moulin Blanc bio (Vendée) 6.5€ 33€

La Provence et la Corse

AOP Côtes de Provence Ferry Lacombe Evidence 6€ 29€

AOP Patrimonio Domaine Yves Leccia cuvée e croce bio - 45€

LES VINS ROUGES

15cl 75cl

La Vallée de la Loire

IGP Val de Loire Vendée Domaine Mourat Moulin Blanc bio (Vendée) 6.5€ 33€

Saumur Champigny Domaine Lambert cuvée Yves Lambert bio - 40€

Menetou Salon, J de Villebois - 45€

Le Bordelais

AOP Bordeaux Château Bonnet 7€ 35€

Pessac Léognan, Lamothe Bouscaut - 49€

AOP Saint Estèphe Les Ormes de Pez - 68€

La Bourgogne et le Beaujolais

AOP Bourgogne Pinot Noir La Chablisienne 9€ 45€

AOP Chassagne Montrachet 1er cru Morgeot Lamy Pillot - 95€

La Vallée du Rhône

Les Pierrelles, Crozes-Hermitage, Domaine Belle - 45€

AOP Côte Rotie Domaine Bonnefond Colline de Couzou - 85€

Le Sud-ouest et Languedoc

AOP Pic Saint Loup Château Lascaux cuvée Carra - 45€

LES CHAMPAGNES

12cl 75cl

Champagne Henriot Brut Souverain 12€ 69€

Champagne Henriot Rosé - 79€

Champagne Henriot Blanc de Blanc - 79€

Champagne de Vigneron

Esquisse Domaine Moussé extra brut (Pinot Meunier) Vallée de la Marne - 79€

Champagne Laurent Perrier - 95€

Dom Pérignon Millésime - 289€