



# VERTIME

## Table Amarree

### ENTRÉES

VELOUTÉ DE CRESSON de la cressonnière du moulin Neau, chantilly fumée **12€**

FILET DE ROUGET mariné puis grillé, sarrasin torréfié, pickles de potimarron **15€**

ESCALOPE DE FOIE GRAS pochée comme un pot-au-feu de champignons **16€**

POIREAU VINAIGRETTE, condiment mimosa aux anchois **10€**

*Découvrez notre  
menu du marché  
sur l'ardoise*



### PLATS

*Criée du jour  
Ou viande retour  
du marché*



PITHIVIERS DE PIGEON RAMIER, foie gras, chou vert **36€**

FILET DE BAR GRILLÉ sur la peau, extraction de radis, navets glacés et radis noir **29€**

BAVETTE CUITE SOUS VIDE PUIS SNACKÉE

sauce chimichurri, mousseline de butternut au paprika fumé **23€**

RIS DE VEAU RISSOLÉ, amandes de mer, écume de citron confit et fenouils glacés **27€**

STEAK DE PATATE DOUCE À L'HUILE DE NOIX

mousseline au lait d'avoine, pickles violets, noix torréfiées et crème d'ail **16€**

### DESSERTS

CHEESECAKE kumquat et bergamote **14€**

MONT BLANC **13€**

L'ÉCLAT chocolat et griotte **11€**

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€**

## APÉRITIFS

Pastis des Achards (2cl) 5€

Ricard (4cl) 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€

## VIEUX RHUMS

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

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

Zacapa 23 ans (Guatemala) (4cl) 15€

Don Papa (Philippines) (4cl) 10€

Bumbu XO (Panama) (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€

## 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

Spritz Vendéen (20cl) 13€

Spritz des Achards, orange, pétillant, eau pétillante

## 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

Jameson (Irlande) (4cl) 8.5€

Jack Daniel's (USA) (4cl) 8.5€

Eddu (Bretagne) (4cl) 11€

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

Bushmils 10 Ans (Irlande) (4cl) 10€

Aberlour 12 ans (Ecosse) (4cl) 11€

Lagavulin 16 ans (Ecosse) (4cl) 18€

Glenfiddhic 18 ans (Ecosse) (4cl) 15€

## TEQUILAS

Cazadores Blanco (Mexique) (4cl) 8€

Patron Silver (Mexique) (4cl) 16€

## 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 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 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 CHAMPAGNES

12cl 75cl

Champagne Henriot Brut Souverain

19€ 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€

## 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 **4.5€**

Chocolat **4.5€**

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

## 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€**

Vielle Prune Massenez Eau de Vie (4cl) **15€**



## 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 **5.5€**

Citron pressé **5.5€**

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

## BIÈRES BOUTEILLES

Sélection de bières locales (33cl)

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%)

Brasserie Mélusine (Vendée) **7€**

Red against the machine (framboise 3.9%)

Brasserie Warsteiner (Allemagne) **6€**

Warsteiner (0,0%)