



VERTIME

La Table Vertime

ENTRÉES

LA VENDÉE OUVRE SES COQUILLES

Assiette d'huîtres N°3 de la Guittière en Vendée
La Guittière (Vendée) N°3 oysters platter

PAR 6 - 9€ PAR 9 - 15€ PAR 12 - 18€

LE CANARD VOIT LA VIE EN ROSE

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fraise et oignon rouge avec ses toasts
Homemade semi-cooked duck foie gras with strawberry & red onion chutney, served with toasted bread

19€

LE BAR SOUS LES TROPIQUES

Ceviche de bar à la mangue, ananas et combava
Sea bass ceviche with mango, pineapple & kaffir lime

18€

LA BURRATA SE MET AU VERT

Brunoise de tomates, burrata crémeuse et cappuccino de petits pois à la menthe
Creamy burrata with tomato brunoise & chilled mint pea cappuccino

17€

LE MELON GARDE SON SANG-FROID

Gaspacho de melon, gingembre et basilic, chips de lard grillé
Chilled melon gazpacho with ginger, basil & crispy grilled bacon

16€

PLATS

LA PÊCHE DU JOUR FAIT SON SHOW

Poisson de la criée, pommes grenaille rôties aux agrumes et sauce basilic/citronnelle
Catch of the day with roasted baby potatoes, citrus & basil/lemon sauce

22€

LE CABILLAUD EN VERT ET CONTRE TOUS

Pavé de cabillaud, velours de brocoli et sauce miel/tomates confites
Cod loin with broccoli mousseline and honey/confit tomato sauce

24€

LA BROCHETTE QUI NE CHOISIT PAS SON CAMP

Brochette "Turf & Surf" aux gambas et magret de canard, croustillant de polenta et crème aux 3 épices
Turf & Surf skewer, king prawns & duck breast, crispy polenta & three-spice cream

26€

LE ROI DU PRÉ EN ITALIE

Filet de bœuf vendéen, Pomme Darphin, crème au gorgonzola et sésame noir
Vendée beef fillet with potato Darphin, gorgonzola cream & black sesame

29€

L'AGNEAU GRATINE L'AFFAIRE

Tournedos d'agneau, gratin de petits pois/carotte au lait de coco et sauce Navarin
Lamb tournedos with pea/carrot gratin in coconut milk & Navarin sauce

26€

SANS VIANDE, MAIS AVEC DU CARACTÈRE 🌱

Plat végétarien du moment
Chef's vegetarian suggestion

18€

FROMAGES ET DESSERTS

LE FROMAGE FAIT SON CINÉMA

Sélection de fromages AOP à la coupe
Our selection of cheese cut to order

13€

VERTIME RAMÈNE SA FRAISE

Fraisier Vertime
Vertime strawberry cake

13€

PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS

Forêt-noire
Black forest cake

13€

LA VENDÉE EN UN ÉCLAIR

Éclair au délice caramel de la "Maison Vrignaud"
Caramel éclair, filled with "Maison Vrignaud" caramel delight

11€

L'ÉTÉ CROQUE SOUS LA DENT

Brunoise de fruits frais de saison crémée dans sa coque croustillante
Fresh seasonal fruit brunoise with light cream in a crispy shell

11€

LE CAFÉ N'ARRIVE JAMAIS SEUL

Les douceurs sucrées du pâtissier avec un café
Coffee & pastry chef's sweet selection

12€