



VERTIME

Table Amarree

STARTERS

CROUSTILLANT EGG, Cabbage Apple with Tarragon **9.50€**

CREAM OF SQUASH SOUP, Jack be Little, Ceps salt **12€**

SEMI-COOKED FOIE GRAS, Shizo pear jam **20€**

*Discover our
market menu on the
chalkboard*



MAIN COURSES

*Daily catch
or market
meat return*



CANDIED BEEF CHEEK, Sour Juice, Vegetables from the Hay **20€**

CHALLANS CHICKEN SUPREME cooked at low temperature, reduced juices, potato mousseline **21€**

ROASTED DORADE FILLET, fennel declension **20€**

QUINOA SALAD, pumpkin, squash seed, walnut and arugula condiment **15€**

DESSERTS

CHOCOLAT FONDANT CAKE, Ganache and green tea ice cream **13€**

CABBAGE APPLE / PEANUT **9€**

PEAR COMPOTE, Strezel and Yogurt Ice cream **10€**

PLATE OF 5 BEILLEVAIRE CHEESES **14€**

CAFÉ GOURMAND, Selection of 3 mini pastries **10€**

CAFÉ GOURMAND SWEET/SALTY, Selection of 2 Beillevaire chesses and 2 mini pastries **12€**

HOT BEVERAGES

Espresso, ristretto, long black, hazelnut coffee €27

Double espresso €5.3

Decaffeinated coffee €2.7

Double decaffeinated coffee €5.3

Café crème €5.5

Hot chocolate €5.5

Cappuccino €4.5

Kusmi Tea €5

English Breakfast Organic - Darjeeling Organic Earl Grey Organic - Four Red Fruits Organic - Chinese Green Tea Organic Mint Green Tea Organic - Jasmine Green Tea Organic

Kusmi Tea Infusions €5

Organic Chamomile - Organic Verbena Mint
Organic Be Cool - Organic Vanilla Rooibos

BOTTLED BEERS

Local Selections (33cl)

Brasserie OPE (Vendée) €7

California Common (Amber 5.5%)

Brasserie du Marsouin (Vendée) €7

Le Marsouin (blonde golden Ale 7%)

Soleil (White 4.5%)

L'Etoile (Amber 6%)

Vaquita (IPA 6.5%)

Porter (Dark 6%)

Triple (8.8%)

Saison hivernale (Red 7.5%)

Brasserie Mélusine (Vendée) €7

Red against the machine (Raspberry 3.9%)

Brasserie Warsteiner (Allemagne) 6€

Warsteiner (0,0%)

DRAFT BEERS

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

Mélusine Blonde Golden Ale (Vendée) (6.5%)

Mélusine IPA Médusa (Vendée) (5.6%)

Mélusine Blanche Ecume (Vendée) (5%)

Picon beer

Panache

Monaco

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

COLD BEVERAGES

Fresh orange juice €6.5

Fresh lemon juice €6.5

Organic fruit juices - Jus de Rêve bio (25 cl) €5

Apricot - Pineapple - Orange - Apple - Tomato

Coca-Cola (33cl) €5

Coca-Cola Zéro (33cl) €5

La Mortuacienne Artisan Lemonade (33cl) €5

Schweppes Indian Tonic (25cl) €5

Schweppes Citrus (25cl) €5

Fuzetea Peach (25cl) €5

Perrier (33cl) €5

Vittel (25cl) €5

Vittel (25cl) + syrup €5.5

Monin syrups :

Grenadine, Mint, Strawberry, Lemon, Peach, Orgeat, Blackcurrant, Pink Grapefruit

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

« Gingy »

Kombucha bio (Vendée) (33cl) €7

Tonic: Lemon, Turmeric, Ginger

Elixir: Raspberry, Blueberry, Beetroot, Hibiscus



APERITIFS

Pastis des Achards (Vendée) (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

Monin creams

Cassis, Raspberry, Blackberry, Peach, Strawberry

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

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

Red Porto Dalva Tawny (6cl) €5

Suze (6cl) €5

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

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

Campari (6cl) €5

Rosé Lillet (6cl) €5

White Lillet (6cl) €5

Homemade Americano (15cl) €11

Dry Martini (7cl) €9.5

Vodka, vermouth blanc, Angostura, green olives

Signature Cocktail Vertime (18cl) €14

Champagne, Cointreau, blue curaçao, freshly squeezed lime juice

Royal St Germain (16cl) €14

St Germain liqueur, Champagne, raspberries

AGED RUMS

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

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

Mount Gay extra old (Barbados) (4cl) €15

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

Zacapa 23 ans (Guatemala) (4cl) €15

Don Papa (Philippines) (4cl) €10

Bumbu XO (Panama) (4cl) €11

TEQUILAS

Cazadores Blanco (Mexico) (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 Years (4cl) €12

Vielle 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 (4cl) €8

Poire Richelieu Maison Vrignaud (Vendée) (4cl) €8

WHISKIES

Ballantine's (Scotland) (4cl) €8

Jameson (Ireland) (4cl) €8.5

Jack Daniel's (USA) (4cl) €8.5

Lagavulin 16 ans (Scotland) (4cl) €18

Glenfiddhic 18 ans (Scotland) (4cl) €15

Aberlour 12 ans (Scotland) (4cl) €11

Bushmils 10 Ans (Ireland) (4cl) €10

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

Bellevoie (France) (4cl) €11

Eddu (Brittany) (4cl) €11

Nikka from the barrel (Japan) (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 (Scotland) (4cl) €10
- Bombay Sapphire (England) (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

CREATE YOUR OWN GIN & TONIC €13,5

Choose your gin (6cl)

+ Served with your choice of :

- Tonic Water Hysope Original or Cucumber
- Kombucha Tonic (Vendée)
Lemon, Turmeric, Ginger
- Kombucha Elixir Fermenting & Co (Vendée)
Raspberry, Blueberry, Beetroot, Hibiscus
- Ginger Beer Fermenting & Co (Vendée)
Gingy

SPRITZ

Le Classique (20cl) €13

Aperol, orange, sparkling wine, sparkling water

Campari Spritz (20cl) €13

Campari, orange, sparkling wine, sparkling water

Saint Germain Spritz (18cl) €13

Saint Germain liqueur, lemon, sparkling wine, sparkling water

Limoncello Spritz (18cl) €13

Limoncello, lemon, sparkling wine, sparkling water

Italicus Spritz (18cl) €13

Italicus liqueur, sparkling wine, green olives

Spritz Vendéen (20cl) €13

Spritz des Achards, orange, sparkling wine, sparkling water

WHITE WINES

15cl 75cl

Loire Valley

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

Burgundy

AOP Bourgogne Chardonnay La Chablisienne

€6 €30

Haute Côte De Beaune, Sébastien Magnien

- €55

AOP Meursault Domaine Diconne Les Narvaux

- €95

Rhône Valley

IGP Méditerranée Le Paradou Viognier

€5 €25

SWEET WHITE WINES

15cl 75cl

AOP Coteaux de l'Aubance Domaine Lebreton

€6 €30

ROSÉ WINES

15cl 75cl

Loire Valley

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

Provence and Corsica

AOP Côtes de Provence Ferry Lacombe Evidence €6 €29

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

RED WINES

15cl 75cl

Loire Valley

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

Bordeaux

AOP Bordeaux Château Bonnet €7 €35

Pessac Léognan, Lamothe Bouscaut - €49

AOP Saint Estèphe Les Ormes de Pez - €68

Burgundy and Beaujolais

AOP Bourgogne Pinot Noir La Chablisienne €9 €45

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

Rhône Valley

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

AOP Côte Rotie Domaine Bonnefond Colline de Couzou - €85

South-West and Languedoc

AOP Pic Saint Loup Château Lascaux cuvée Carra - €45

CHAMPAGNES

12cl 75cl

Champagne Henriot Brut Souverain €12 €69

Champagne Henriot Rosé - €79

Champagne Henriot Blanc de Blanc - €79

Grower Champagnes

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

Champagne Laurent Perrier - €95

Dom Pérignon Millésime - €289