

FROMAGES	
*Plateau de fromages affinés (4 sortes)	3.8€
*Plateau de fromages régionaux (4 sortes)	3.2€

DESSERTS	
*Tarte fine aux pommes	2.2€
*Tarte aux fruits (frais ou cuits)	2.6€
*Dacquois noisette – crème mascarpone et fruits de saison	2.9€
*Tarte meringuée au citron	2.6€
*Tarte passion mascarpone et myrtilles	2.8€
*Forêt noire	2.8€
*Royal chocolat	2.7€
*Paris Brest	3.0€
*Tarte soufflée à l'ananas	2.8€
*Choux et éclairs	2.5€
*Salade de fruits frais	2.5€
*Tiramisu « classique » ou fruits rouge	2.4€
*Baba au rhum	2.9€
*Trio de macarons Maison au choix (chocolat – caramel – citron – pistache)	2.9€
*Assiette gourmande (à composer)	3.4€

MISES EN BOUCHES ET SOLUTIONS APERITIVES

*Verrine Mousseline de Carottes, Saumon fumé et crème citronnée	2.1€
*Verrine fromagère, gelée agrumes au miel et safran	1.8€
*Queue d'écrevisses et mousseline de petits pois	1.9€
*Crème brûlée au Foie gras, chutney de figues	2.5€
*Panna cotta mozzarella au coulis de betteraves	1.6€
*Crevettes marinées, houmous pois chiche et tomates séchées	1.8€
*Navettes	
Foie gras	2.1€
Bayonne -mascarpone tomate séchée	1.5€
Saumon fumé – tzatziki	1.6€
*Tartines	
Roquettes Jambon sec Ossau Iraty	1.4€
Magret séché mâche tomate marinée	1.4€
Poulet mariné pesto poivron rouge confit	1.4€
Saumon fumé chèvre frais ciboulette	1.4€
Maquereau fumé, artichaut et féta grillée	1.4€
Pain surprise suédois (ktipiti – saumon – canard) 30 pièces	25€
Focaccia thon olives	1.3€
Focaccia poulet chèvre miel de Vendée	1.3€
Burger au Jambon de Vendée	2.3€

LA CARTE AUTOMNE 2025



NICOLAS SOULLARD

9 PLACE DU RELAIS

SAINT-MICHEL MONT MERCURE

85700 SEVREMONT

PORT : 06 23 40 33 46

MAIL : contact@letablierdenico.fr

SITE/ solutionrepas@wordpress.com

LES ENTREES

*Crème de moules au safran	4.6€
*Velouté de potiron à la châtaigne	4.1€
*Effilochée de raie, pommes de terre de Sèvremont, vinaigrette d'agrumes	7.4€
*Coques, maquereau fumé et poireau en lasagnes roulées, jus de coquillage crémeux	7.5€
*Filet de Rouget et Saint Jacques marinés – mousse citron et vinaigrette aux algues	8.2€
*Tarte fine à la courge et pommes de terre bio de Sèvremont, et tome de Denis (salade de roquettes)	6.8€
*Assiette du pêcheur (pain de poisson – œufs mimosa – crevettes entières - mousse avocat et tartare de tomates)	6.8€
*Assiette fraîcheur (Saumon fumé Maison, pana cotta mozzarella tomates et Jambon de Vendée, Nougat chèvre, Sucrine Bayonne Ossau Iraty)	7.6€
*Assiette terre et mer (pétoncles et fine ratatouille, crème brûlée foie gras, crevettes marinées houmous indien, sucrine Bayonne Ossau Iraty)	7.8€
*Cassiolette de pétoncles à la bretonne	7.9€
*Risotto de Pétoncles et Gambas, tagliatelles de carottes et noisettes torréfiées	7.9€
*Trio de Salades (Piémontaise, pâtes perles au saumon, carottes râpées, betteraves, taboulé, coleslaw, céleri rémoulade, Piémontaise au thon, Boulgour et légumes bio, endives pommes noix, salade Vendéenne, salade de lentilles corail avocat saumon, pâte avoine au thon)	5.1€

LES POISSONS

*Dos de Merlu, crème de crustacés, écrevisses et petits légumes	10.8€
*Pavé de Saumon poêlé et chapelure fondante à la coriandre, sauce acidulée	10.4€
*Colombo d'Eglefin, lentilles corail au curry et coco	9.2€
*Cari d'espadon	10.7€
*Cabillaud mariné au citron puis fumé, vinaigrette passion - noisette - coriandre	12.2€
*Filet de Bar, sauce au fenouil et anis étoilée	11.6€
*Filet de Daurade, risotto safrané aux joues de sandre	10.2€

Garnitures au choix

*Riz thaï ou en duo sauvage
*Pommes de terre vapeur
*Carottes glacées
*Tomates cerises rôties
*Cannelloni de légumes
*Flan de carottes au cumin ou flan de céleri
*Purées de légumes
*Poêlée de saison (pommes de terre - carottes- petits oignons – champignons)
*Gratin dauphinois
*Pommes noisettes ou grenailles

LES VIANDES

*Suprême de Pintade rôti, sauce au caramel beurre salé	8.9€
*Mignon de Porc en chapelure de légumes, sauce au thym	8.9€
*Médailon de Veau aux trois herbes, façon maraîchère, sauce aux échalotes confites	11.3€
*Lasagnes et mâche Nantaise	7.4€
*Magret de Canard en chevreuil (mariné au vin) sa sauce au vin	10.8€
*Suprême de Poulet mariné et grillé au paprika doux, sauce à la moutarde violette	8.2€
*Axoa de Veau au piment d'Espelette	9.2€
*Suprême de Poulet label rouge braisé sur choux farci au foie gras	10.4€
*Blanquette de Veau à l'ancienne	9.8€
*Rougail saucisses, riz et mogette créole	7.6€
*Cuisse de Canard confite au vin de Buzet, sauce caramélisée au Porto	10.3€
*Paleron de Veau confit, sauce citronnelle et échalotes	10.5€
*Joue de porc à la trouspinette	8.7€
*Paëlla	8.8€
*Jambalaya	7.9€
*Colombo de volaille riz madras	7.9€
*Couscous	9.4€



Carte festive 2025-2026

(du 20 décembre au 11 janvier 2026)

Amuse-bouche

Pain surprise 30 parts (saumon - canard - ktipiti) 23€

Mini burger de vendée 2.9€

Crème brûlée au foie gras et chutney de figues 2.5€

Verrine mousseline de carottes au saumon fumé crème citronnée 2.1€

Les entrées

Saumon fumé tranché Maison (au kg) 63€/kg

Foie gras de canard Maison entier en gelée porto et condiments 120€/kg

La Saint Jacques marinée - avocat et mangue - en coquille 8.2€

Homard et légumes superposés, crème de crustacés 9.2€

Cassiolette de filets de caille, purée de céleri fumé et butternut rôti 8.9€

Les Plats

Rouget papillon et crème yuzu basilic 12.6€

Le veau confit à basse température, jus au thym et ail noir 13.6€

Souris de cerf mijoté à la fine cognac 13.2€

Suprême de poulet de vendée truffé, sauce aux morilles 12.6€

Garnitures au choix

Gratin dauphinois - pommes grenaille

Poêlée de légumes - poêlée de champignons

Patate douce et confiture d'oignons

Flans de céleri - carottes glacées

Gratin de crozets aux morilles

Fromages

Plateau de fromages de vendée 3.5€

Dessert

Croustillant nougat agrumes 3.6€