



• Menu Puy du Fou •

Inclus dans la Soirée étape Business

Entrée, plat ET dessert : 21.50 €

Entrées

**Panna Cotta aux poivrons rouges et piment d'Espelette,
julienne de poivrons à l'huile d'olive et herbes de Provence**

Red and Espelette peppers Panna Cotta, pepper julienne strip with olive oil and herbes de Provence



Accras de morue au citron vert, sauce tartare et mesclun

Lime codfish accras, tartar sauce and mesclun

**Carpaccio de melon et pastèque, féta, herbes fraîches et olives noires,
vinaigrette balsamique**

Melon and watermelon carpaccio, feta, fresh herbs and black olives, balsamic vinegar



Gaspacho ou potage du moment

Today's gaspacho or soup



Plats

Ballottine de Volaille Vendéenne farcie au basilic, gratin de blettes, pesto au basilic

Poultry ballottine from Vendee stuffed with basil, chard gratin, pesto with basil



**Entrecôte VBF (200g), échalote confite,
pommes de terre grenailles et beurre Maître d'hôtel**

French Rib steak, candied shallot, baby potatoes and parsley and lemon butter

**Filet d'Eglefin, mousseline de petits pois à la menthe, wok de légumes,
beurre blanc à la Troussepinette blanche**

Haddock filet, mint peas mousseline, vegetables wok, white Troussepinette beurre blanc (local alcohol)



Plat du moment

Today's inspiration



• Menu Puy du Fou •

Inclus dans la Soirée étape Business

Entrée, plat ET dessert : 21.50 €

Desserts

Assiette de 2 Fromages

2 Cheeses plate



Les fruits rouges, infusion aux herbes fraîches, galette sablée au thym citron

Red fruits, fresh herbal tea, lemon thyme shortbread biscuit

Abricots rôtis au romarin sur crémeux et pain de Gênes, sorbet abricot

Roasted rosemary apricot and Genoa bread, apricot sorbet

Parfait glacé à la pistache et coulis aux fruits rouges

Pistachio ice cream, red fruits coulis

Glace et sorbet (2 boules)

Ice cream and sorbet (2 scoops)

Parfums de glaces : Vanille, Café, Chocolat, Chocolat Caraïbes, Caramel au beurre salé, Calvados, abricot

Ice cream flavour: Vanilla, Coffee, Chocolate, Caribbean chocolate Salted Caramel, Calvados (alcohol), apricot

Parfums de sorbets : Fraise, Cassis, Passion, Citron jaune et Troussepinette rouge,

Ananas, Mandarine

Sorbet flavour: Strawberry, Raspberry, Passion fruit, Lemon, Red troussepinette (local alcohol),

Pineapple, Mandarin





• Menu Aloé •

Entrée, plat ET dessert : 31.00 €

Entrée

**Langoustines cuites au beurre romarin,
tartare de langoustines au pamplemousse et avocat, gaspacho de crustacés**

*Langoustines cooked with rosemary butter,
langoustines tartar with grapefruit and avocado, crustacean gaspacho*



Plat

**Demi Magret de canard de la maison Soulard en croûte d'épices,
buchette de jambon de Vendée et haricots verts, sauce miel-framboise**

Half duck breast fillet from Soulard, spicy crust, local ham and green bean, honey and raspberries sauce



Fromage

Pétales de Tête de moines sur pain de campagne toasté, confiture de cerise noire

Local cheese petals served on a toasted farmhouse bread, black cherry jam



Dessert

Déclinaison autour du chocolat noir

Chocolate variation



L'été

• Nos Salades •

Salade romaine, tomates, saumon fumé, flétan fumé, tomates confites, croûtons, Parmesan râpé

Romane Salad, tomatoes, smoked salmon, smoked halibut, croutons, grated Parmesan

14.00 €

Mesclun, poivron, olives noires, mignon de porc fumé, filet de canette fumée, tomates

Mesclun pepper, black olives, smoked fillet of pork, smoked duckling fillet, tomatoes

13.00 €

**Mâche nantaise, raisins secs, chèvre frais, concombre, tomates, noix,
pomme granny, noix de cajou**

Local lamb's lettuce, dry grapes, fresh goat cheese, cucumber, tomatoes, walnuts, granny apple, cashew nut

12.00 €





• Menu Express •

Entrée, plat ou Plat, dessert : 16.00 €

Choisi dans le Menu Puy du Fou – Hors soirs, week-ends et jours fériés – boissons non comprises

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Starter + Main Course or Main Course + Dessert

Chosen on the Puy du Fou menu – unavailable on evenings, week-end and holidays – drinks not included

Allergènes à déclaration obligatoire

Ces aliments allergènes sont susceptibles d'être présents dans nos préparations. Pour plus d'informations ou pour toute personne allergique, merci de vous rapprocher de notre équipe en salle.

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge...),
Crustacés et produits à base de crustacés,
Œufs et produits à base d'œufs,
Poissons et produits à base de poissons,
Arachides et produits à base d'arachides,
Soja et produits à base de soja,
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache...),
Céleri et produits à base de céleri,
Moutarde et produits à base de moutarde,
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,
Anhydride sulfureux et sulfites,
Lupin et produits à base de lupin,
Mollusques et produits à base de mollusques,

Toutes nos viandes sont issues de bœufs nés, élevés et abattus en France

Sauf Inspiration du Jour : origine selon arrivage



Menu Enfant Jusqu'à 12 ans

1 boisson comprise (soda, jus d'orange ou sirop)

Formule Entrée + Plat + Dessert : 13.00€

Carpaccio de melon et jambon de Vendée

**Suprême de volaille ou Poisson du marché
Accompagnement : Pâtes ou Légumes**

Glace 2 boules ou mousse au chocolat

Child Menu Up to 12 years old

Starter + Main Course + Dessert : 13.00 €

1 drink included (soda or orange juice or fruit syrup)

Melon and local ham Carpaccio

**Breast of poultry or Fish back from the market
Side dish : Pasta or Vegetables**

2 scoops of Ice cream or Chocolate mousse

• A la Carte •

Entrées / To start

Panna Cotta aux poivrons rouges et piment d'Espelette, julienne de poivrons à l'huile d'olive et herbes de Provence 8.00 €

Red and Espelette peppers Panna Cotta, pepper julienne strip with olive oil and herbes de Provence

Accras de morue au citron vert, sauce tartare et mesclun 8.50 €

Lime codfish accras, tartar sauce and mesclun

Carpaccio de melon et pastèque, fêta, herbes fraîches et olives noires, vinaigrette balsamique 7.50 €

Melon and watermelon carpaccio, fêta, fresh herbs and black olives, balsamic vinegar

Gaspacho ou potage du moment 5.00 €

Today's gaspacho or soup

Langoustines cuites au beurre romarin, tartare de langoustines au pamplemousse et avocat, gaspacho de crustacés 13.00 €

Langoustines cooked with rosemary butter, langoustines tartar with grapefruit and avocado, crustacean gaspacho

Salades / Salads

Salade romaine, tomates, saumon fumé, flétan fumé, tomates confites, croûtons, Parmesan râpé

Romane Salad, tomatoes, smoked salmon, smoked halibut, croutons, grated Parmesan

14.00 €

Mesclun, poivron, olives noires, mignon de porc fumé, filet de canette fumée, tomates

Mesclun, black olives, smoked fillet of pork, smoked duckling fillet, tomatoes

13.00 €

Mâche nantaise, raisins secs, chèvre frais, concombre, tomates, noix, pomme granny, noix de cajou 12.00 €

Local lamb's lettuce, dry grapes, fresh goat cheese, cucumber, tomatoes, walnuts, granny apple, cashew nut



Plats / *Main courses*

Ballottine de Volaille Vendéenne farcie au basilic, gratin de blettes, pesto au basilic 14.50 €
Poultry ballottine from Vendee stuffed with basil, chard gratin, pesto with basil

Entrecôte VBF (200g), échalote confite, pommes de terre grenailles et beurre Maître d'hôtel 15.00 €
French Rib steak, candied shallot, baby potatoes and parsley and lemon butter

Filet d'Eglefin, mousseline de petits pois à la menthe, wok de légumes, beurre blanc à la Troussepinette blanche 14.00 €
Haddock filet, mint peas mousseline, vegetables wok, white Troussepinette beurre blanc (local alcohol)

Plat du moment 13.00 €
Today's inspiration

Demi Magret de canard de la maison Soulard en croûte d'épices, buchette de jambon de Vendée et haricots verts, sauce miel-framboise 17.00 €
Half duck breast fillet from Soulard, spicy crust, local ham and green bean, honey and raspberries sauce

Fromages / *Local Cheeses*

Assiette de 2 fromages 5.50 €
Two Cheeses plate

Les 3 fromages affinés choisis sur notre plateau 7.00 €
Three mature Cheeses chosen on our cheese board

Les 4 fromages affinés choisis sur notre plateau 9.00 €
Four mature Cheeses chosen on our cheese board

Pétales de Tête de moines sur pain de campagne toasté, confiture de cerise noire 8.00 €
Local cheese petals served on a toasted farmhouse bread, black cherry jam

Desserts / *To finish*

Les fruits rouges, infusion aux herbes fraîches, galette sablée au thym citron	7.00 €
<i>Red fruits, fresh herbal tea, lemon thyme shortbread biscuit</i>	
Abricots rôtis au romarin sur crémeux et pain de Gênes, sorbet abricot	7.00 €
<i>Roasted rosemary apricot and Genoa bread, apricot sorbet</i>	
Parfait glacé à la pistache et coulis aux fruits rouges	7.00 €
<i>Pistachio ice cream, red fruits coulis</i>	
Glace et sorbet (2 boules)	5.50 €
<i>Ice cream and sorbet (2 scoops)</i>	
Déclinaison autour du chocolat noir	8.00 €
<i>Chocolate variation</i>	

Nos boules de glace / Our ice scoops

Parfums de glaces : Vanille, Café, Chocolat, Chocolat Caraïbes, Caramel au beurre salé, Calvados, Abricot

Ice cream flavour: Vanilla, Coffee, Chocolate, Caribbean chocolate Salted Caramel, Calvados (alcohol), Apricot

Parfums de sorbets : Fraise, Cassis, Passion, Citron jaune et Troussepinette rouge,
Ananas, Mandarine

*Sorbet flavour: Strawberry, Raspberry, Passion fruit, Lemon, Red troussepinette (local alcohol),
Pineapple, Mandarin*
