



*Toute l'équipe de notre restaurant **Aloé** est ravie de vous accueillir et vous souhaite un excellent moment.*

Nous vous proposons une véritable cuisine maison faite de sélections du terroir.

Notre équipe de cuisiniers vous garantit des produits frais de la région.

N'hésitez pas à nous solliciter afin de vous aider à choisir votre vin qui accompagnera parfaitement vos mets.

"Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large"

Bon Appétit



Menu Puy du Fou

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 20.50€

Entrée, plat et dessert : 25.50 €

Entrées

Rosace de tomates d'antan, burrata crémeuse, vinaigrette de pistou d'herbes fraîches

Saint-Marcellin rôti, mesclun de salade, crostini de pain perdu

Suggestion du jour



Plats

Poêlée de Calamars, piquillos et julienne de chorizo ibérique

Pièce de Bœuf, selon notre sélection, sauce poivre

Suggestion du jour

Belles assiettes froides :

- Salade César : Mesclun de salade, émincé de poulet, Parmigiano Regiano, œuf dur et croûtons de pain, sauce secrète
- Salade Fraicheur : Mesclun de salade, rosace de melon, jambon fumé, burrata et tomates confites, pistou d'herbes fraîches
- Salade Végétarienne : Mesclun de salade, lentilles corail, melon, burrata et tomates confites, pistou et vinaigrette pourpre



Desserts

Tartare de fruits frais, caramel d'orange

Pana cotta vanille des îles, caramel au beurre salé ou coulis de fruits rouges (parfum au choix)

Coupe de Glaces et Sorbets selon de notre sélection

Le Puits d'Amour selon la saison

Les 2 fromages affinés choisis sur notre plateau

Suggestion du jour

Prix nets et service compris



A la Carte

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 29.00 €

Entrée, Plat et Dessert : 35.00 €

Nos Entrées 9.50 €

Charlotte d'avocat, crevettes et saumon fumé par nos soins

Rosace de tomates d'antan, burrata crémeuse, vinaigrette de pistou d'herbes fraîches

Saint-Marcellin rôti, mesclun de salade, crostini de pain perdu

Oeuf parfait, crémeux provençal et chips de lard

Suggestion du jour

Nos Plats 21.00 €

Côte de cochon de Vendée Label Rouge, ketchup de poivrons rouges

Notre fameuse Andouillette 300g rôtie à l'ivrogne

Pièce de Bœuf (choix du boucher) flambée au Cognac, sauce poivre

Pavé de thon mi-cuit sur notre plancha, sauce vierge aux agrumes

Poêlée de Calamars, piquillos et julienne de chorizo ibérique

Entrecôte de veau vallée d'Auge

Suggestion du jour

Notre belle pièce du moment (voir l'ardoise) + supplément

Nos Desserts 8.50 €

Le Puits d'Amour selon la saison

Coupe de Glaces et Sorbets selon notre sélection

Tartare de fruits frais, caramel d'orange

Pana cotta vanille des îles, caramel au beurre salé ou coulis de fruits rouges (parfum au choix)

Moelleux au chocolat cœur coulant et crème anglaise

Charlotte Mûroise® et son coulis intense

Café Gourmand (supplément de 2.00€)

Nos fromages affinés choisis sur le plateau

Suggestion du jour

Prix nets et service compris



Nos Salades à la Carte

Entrée à 9.50€ / Plat à 16.00€

- **Salade César** : Mesclun de salade, émincé de poulet, Parmigiano Regiano, œuf dur et croûtons de pain, sauce secrète
- **Salade Fraicheur** : Mesclun de salade, rosace de melon, jambon fumé, burrata, et tomates confites, pistou d'herbes fraîches
- **Salade Végétarienne** : Mesclun de salade, lentilles corail, melon, burrata et tomates confites, pistou et vinaigrette pourpre



Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

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

Entrée, Plat et Dessert : 13.00€

Plat et dessert : 10.00 €

Entrées

Chiffonnade de jambon de pays

Meli Melo de tomates cerise en salade

Plats

Steak haché façon bouchère, pommes de terre grenailles et mesclun de salade

Poisson selon arrivage, légumes du moment

Desserts

Moelleux au chocolat, crème anglaise

Glace au choix

Prix nets et service compris
