

SUIVEZ-NOUS SUR

@labrigourmand85

L'Abri Gourmand

L'Abri Gourmand Saint Jean De Monts

L'Abri GOURMAND

Entrées

A partager ou pas ...

PRÉFOU MAISON 
Pain, ail, beurre, persil

6€50

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL
Camembert de 240 gr

9€00

ASSIETTE DE FRITES
Frites fraîches

3€50

PLANCHE DE TAPAS

5 accras de morue, 5 samoussas de légumes, 5 wings de poulet, 5 camemberts panés

16€

Burgers

LE CLASSIQUE

Pain burger, sauce burger, steak haché VBF 150 Gr, cheddar mûré, oignons confits maison, cornichons, salade, tomates

Simple Double

14€90 18€50

LE VÉGÉ

Pain burger, sauce burger, galette de pommes de terre, cheddar mûré, oignons confits maison, poivrons marinés maison, cornichons, salade, tomates

12€90 14€90

LE POULET

Pain burger, sauce burger, poulet pané aux cornflakes, cheddar mûré, oignons confits maison, cornichons, salade, tomates

14€90 18€50

SERVI AVEC DES FRITES FRAÎCHES

Salades

Entrée Plat

CÉSAR

7€90 14€50

Salade, poulet pané aux cornflakes, oeuf, Grana Padano, croûtons, oignons rouges, tomates confites maison, sauce caesar

FRAÎCHEUR

8€50 15€90

Salade, saumon fumé, crème ciboulette, croûtons, citron, oignons rouges, tomates confites maison, concombres

ITALIENNE 

16€50

Salade, burrata crémeuse de 120 gr, jambon sec, Grana Padano, oignons rouges, poivrons marinés maison, tomates confites maison, croûtons, crème balsamique



Plats

PIÈCE DU BOUCHER

SUR ARDOISE

Frites fraîches, sauce au choix maison (poivre ou bieu)

PÊCHE DU JOUR

SUR ARDOISE

Selon arrivage, accompagnement et sauce du jour maison

PÂTE AU SAUMON

14€90

Tagliatelles fraîches, saumon fumé, crème, quartier de citron, persil

ANDOUILLETTE FICELLE 

15€90

Andouillette ficelle maison Guéry de 220 gr, frites fraîches, sauce moutarde à l'ancienne maison (15 min de cuisson)

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL 15€90

Camembert rôti au miel de 240 gr, servi avec de la charcuterie et des frites fraîches

Pizzas

(Base au choix : tomate ou crème)

PÂTE À PIZZA FRAÎCHE

LA MARGHERITA

Mozzarella, ciboulette

9€90

LA REINE

Mozzarella, jambon blanc, champignons frais, ciboulette

12€90

LA CHÈVRE MIEL

Mozzarella, chèvre, oignons rouges, miel, ciboulette

14€50

LA 4 FROMAGES

Mozzarella, chèvre, brie, bleu, ciboulette

14€50

L'ATLANTIQUE

Mozzarella, saumon fumé, roquette, crème ciboulette, citron

15€50

LA BURGER 

Mozzarella, steak hachée VBF 150 gr, oignons rouges, cornichons, sauce burger, ciboulette

16€50

LA BURRATA

Mozzarella, burrata crémeuse de 120 gr, jambon sec, tomates confites maison, Grana Padano, roquette, crème balsamique, ciboulette

17€50

Menu p'tit gourmand

(jusqu'à 10 ans)

8€

NUGGETS OU P'TIT FISH

FRITES

UNE P'TITE BOULE DE GLACE

SIROP À L'EAU AU CHOIX



Desserts

LE CHEESECAKE MAISON 6€50

Cheesecake base spéculoos, coulis du moment

LA BRIOCHE VENDÉENNE  7€90

Façon pain perdu, boule de glace vanille, coulis caramel beurre salé maison et chantilly

LE FONDANT MAISON  7€90

Fondant au chocolat, boule de glace vanille et chantilly (10 min de cuisson)

Coupes glacées

LE CHOCOLAT LIÉGOIS 7€

Boules de glace chocolat, coulis chocolat, chantilly, palet breton

LE Caramel LIÉGOIS

Boules de glace caramel, boule de glace vanille, coulis caramel au beurre salé maison, chantilly, palet breton

LA DAME BLANCHE

Boules de glace vanille, coulis chocolat, chantilly, palet breton

LE DÉLICE PÂTE À TARTINER

Boules de glace pâte à tartiner, boule de glace vanille, coulis choco nut's, chantilly, palet breton

LA TROPICALE GOURMANDE

Boule de glace mangue, boule de glace fruit de la passion, boule de glace vanille, coulis passion, chantilly, palet breton

LA FRAISE GOURMANDE

Boules de glace fraise, boule de glace vanille, coulis fraise, chantilly, palet breton