



Les Venètes

**NOUS SOMMES OUVERTS
TOUS LES JOURS
DE 9 HEURES À 22 HEURES**

**9 RUE DE LA CARRIÈRE
56610 ARRADON**

**+ (33) 2 97 44 85 85
CONTACT@LESVENETES.COM**

**WWW.LESVENETES.COM
#HOTELRESTAURANTLESVENETES**

CARTE

ENTRÉES

- 16€ **CÉLERI ET LIVÈCHE**
MILLE-FEUILLE DE CÉLERI ET NORI
- 19€ **MAQUEREAU FLAMBÉ**
OIGNON RÔTI, FUMÉ AU FOIN
- 23€ **ŒUF ET GAMBAS MARINÉS**
POTIMARRON, LAVANDE ET ROMARIN

PLATS

- 28€ **MERLU FARCI**
OLIVES NOIRES, ARTICHAUT ET MARJOLAINE
- 34€ **ROUGET EN CROÛTE DE TAPIOCA**
POLENTA, JUS DE BOUILLABaisse AU BEURRE
- 88€ **HOMARD BLEU ENTIER**
GRATINÉ AU BEURRE DE CORAIL
- 28€ **JOUE DE COCHON GLACÉE AUX CRUSTACÉS**
CERFEUIL TUBÉREUX, CHOUX DE BRUXELLES
- 36€ **POITRINE DE CANARD DE LA MAISON BURGAUD**
FIGUES NOIRES, SENTEUR DE PAIN D'ÉPICES

FROMAGES

- 12€ **ASSIETTE DE FROMAGES**
FROMAGERIE « LA KEROUZINE »

DESSERTS

- 12€ **SARRASIN AU LAIT**
CAMEL DE CIDRE, GLACE PRALINÉ SARRASIN
- 12€ **BABA EXOTIQUE**
SORBET MANGUE PASSION, RHUM «ANGOSTURA»
- 12€ **CHOCOLAT FORESTIER**
CHOCOLAT GUAYAQUIL, SPONGE-CAKE DE PIN

PRIX NET TTC, SERVICE COMPRIS

MENU

- 39€ **MENU BERDER**
(DISPONIBLE AU DÉJEUNER DU LUNDI AU SAMEDI)

CÉLERI ET LIVÈCHE
MILLE-FEUILLE DE CÉLERI ET NORI
OU
MAQUEREAU FLAMBÉ
OIGNON RÔTI, FUMÉ AU FOIN

MERLU FARCI
OLIVES NOIRES, ARTICHAUT ET MARJOLAINE
OU
JOUE DE COCHON GLACÉE AUX CRUSTACÉS
CERFEUIL TUBÉREUX, CHOUX DE BRUXELLES

FROMAGE TRAVAILLÉ PAR LE CHEF
SUPPLÉMENT DE 8€

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

- 55€ **MENU LOGODEN**

AMUSE BOUCHE

MAQUEREAU FLAMBÉ
OIGNON RÔTI, FUMÉ AU FOIN
OU

ŒUF ET GAMBAS MARINÉS
POTIMARRON, LAVANDE ET ROMARIN

ROUGET EN CROÛTE DE TAPIOCA
POLENTA, JUS DE BOUILLABaisse AU BEURRE
OU

POITRINE DE CANARD DE LA MAISON BURGAUD
FIGUES NOIRES, SENTEUR DE PAIN D'ÉPICES

FROMAGE TRAVAILLÉ PAR LE CHEF
SUPPLÉMENT DE 8€

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

- 119€ **MENU HOMARD BLEU**

AMUSE BOUCHE

RAVIOLI DE HOMARD BLEU EN CAPPUCCINO

HOMARD BLEU ENTIER GRATINÉ
BEURRE DE CORAIL

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

MENU DE NOËL



110€ EAU ET BOISSONS CHAUDE

140€ ACCORD METS ET VINS

PIECES COCKTAILS

AMUSE BOUCHE

LANGOUSTINES ROTIES

POIVRE DE JAVA, CONDIMENT AGRUMES

MUSCADET « CHATEAU THÉBAUD » - FAMILLE LIEUBEAU

COTE DE TURBOT MEUNIERE

MORILLES FARCIES ET TRUFFES

HAUTES CÔTES DE NUITS – DOMAINE BERTAGNA

TROU NORMAND

NOISETTE DE CHEVREUIL

FLEURS SECHEES, POIRES FUMÉES JUS AU WHISKEY ARDBERG

COTEAUX DU LYONNAIS – DOMAINE CLUSEL ROCH

ASSIETTE DE FROMAGES

FROMAGERIE « LA KEROUZINE »

PAUILLAC « RÉSERVE » - MOUTON CADET

CHOCOLAT FORESTIER ET COUPE DE CHAMPAGNE

CHOCOLAT GUAYAQUIL, SPONGE-CAKE DE PIN

MIGNARDISES



SAINT SYLVESTRE



140€ EAU ET BOISSONS CHAUDE

180€ ACCORD METS ET VINS

PIECES COCKTAIL

AMUSE BOUCHE SURPRISE

SAINT JACQUES ET CAVIAR

MAIN DE BOUDDHA

SAVENNIÈRE - DOMAINE OGEREAU

HOMARD GRATINÉ AU BEURRE DE CORAIL

SAINT ROMAIN - DOMAINE ALAIN GRAS

TROU NORMAND

POITRINE DE CANARD DE LA MAISON BURGAUD

FIGUES ET PAIN D'ÉPICES

VACQUEYRAS - DOMAINE ROUCAS TOUMBA

ASSIETTE DE FROMAGES

FROMAGERIE « LA KEROUZINE »

PAUILLAC « RÉSERVE » - MOUTON CADET

BABA ÉXOTIQUE

SORBET MANGUE PASSION, RHUM ANGOSTURA

CÔTES DE THAU - DOMAINE DE L'ORMARINE

MIGNARDISES ET SA COUPE DE CHAMPAGNE