

Boissons chaudes

Expresso	1€70	Expresso lait	1€80
Thé, Infusion	2€00	Double expresso lait	3€30
Allongé	1€80	Chocolat au lait	2€50
Décaféiné	1€90	Chocolat Viennois	3€50
Double Espresso	3€00	Expresso Viennois	3€50
Double Décaféiné	3€80	Irish Coffee	7€00

Sodas - Eaux minérales

Vittel	(25cl)	3€00	Pepsi cola	(33cl)	3€60
Vittel	(50cl)	4€80	Pepsi cola Max	(33cl)	3€80
Vittel	(100cl)	6€00	Coca-cola cherry	(33cl)	4€10
S.Pellegrino	(50cl)	5€30	Coca-cola	(33cl)	3€60
S.Pellegrino	(100cl)	6€50	Coca-cola Zéro	(33cl)	3€60
Jus de fruits	(20cl)	3€60	Orangina	(33cl)	3€60
Schweppes / agrumes	(33cl)	3€60	Diabolo	(20cl)	3€50
Ice Tea	(33cl)	3€60	Perrier	(33cl)	3€40
			Sirop à l'eau	(20cl)	2€50
			Suppl. Sirop		1€00

Bières Bouteilles

Pelfort brune	(6.5° 33cl)	5€00
Heineken 00 (sans alcool)	(33cl)	4€90
Desperados	(5.9° 33cl)	5€50
Mort Subite Kriek	(4.0° 33cl)	5€50
Mort Subite witte	(5.5° 33cl)	5€50



Pressions

	25 cl	33cl	50cl
Heineken	2€70	3€90	5€40
Affligem	3€50	5€60	7€00
Panaché	3€00	4€90	6€00
Monaco	3€10	5€10	6€20

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Règlement: Espèces, carte bleu, chèques vacances, ticket restaurant selon la loi en vigueur

Toutes nos boissons alcoolisées sont à prendre lors d'un repas. Tarif juin 2023



Au Petit Bonheur
Hôtel Restaurant Pizzeria**

*Nouveau programme
de fidélité*

1€
d'achat
=
1 point
fidélité

Apéritifs

Ricard	(2cl)	3€50
Kir Traditionnel	(15cl)	2€80
Kir Royal	(15cl)	4€50
Kir Breton	(15cl)	4€30
Pineau (blanc/rouge)	(5cl)	4€50
Porto (blanc/rouge)	(5cl)	4€60
Suze	(5cl)	4€90
Martini (blanc/rouge)	(5cl)	5€30
Baby Cardhu 12ans	(2cl)	5€00
Whisky Cardhu 12ans	(4cl)	9€50
Whisky Clan Campbell	(4cl)	8€10
Baby Clan Campbell	(2cl)	4€00

Planche Apéro

10€80



Les Produits de



Pastis de Vendée	(2cl)	2€80
Troussepinette	(5cl)	4€50
Spritz Vendéen	(15cl)	8€50
Spritz de Vendée vin mousseux eau gazeuse		
Kamok	(5cl)	6€50
Liqueur de café		
Délice de caramel	(5cl)	6€50
Délice de caramel au sel de Noirmoutier		
Vodka	(5cl)	6€50
Vodka aux pommes de terre de Noirmoutier		
Mentilla	(5cl)	6€50
Menthe glaciale		

Cocktails Avec Alcools

Américano	6€50
Martini rouge, Garcia, eau gazeuse	
Planteur	6€50
Rhum brun, jus planteur sirop de grenadine	
Mojito	6€50
Rhum cubain, Sirop de sucre de canne, sirop goût mojito, jus de citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse	

Cocktails Sans Alcools

Florida	5€50
Sirop de grenadine, jus de citron, jus d'orange	
Bella Luna	5€50
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert	
Planteur junior	5€50
Sirop de grenadine, jus de planteur	
Soft mojito	5€50
Jus de pomme, jus de citron vert, Sirop de sucre de canne, sirop goût mojito, Feuilles de menthe, eau gazeuse	

Avec Alcool 6€50 (env. 20cl)

Pina Colada*

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco.

Bikini

Téquila mexicaine, gin, alcool, jus d'ananas, saveurs pastèque, framboise et citron.

Sex on the Beach

Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche et melon.

Swimming Pool

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, saveurs curaçao et pina colada.

69 Sixty-nine*

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums fruit du dragon, gingembre et goyave.

Moscow mule (15/17% alcool)

Le traditionnel Moscow Mule, à base de Vodka, gingerbeer, gingembre, concombre et citron vert

* Allergène : protéines de lait.

Sans Alcool 5€50 (env. 20cl)

Paradise Dream

Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche.

Caribbean Sun

Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi.

Koyo

Cocktail rigolo à base de jus de pomme ou jus d'ananas, saveurs fraise, melon, banane et vanille.

Peace & Love

Évasion intense au jus d'orange, parfums jasmin, violette et hibiscus.

Jungle Green

Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et aloé vera.



Salades

Salade Rapide	09€50
Salade verte, Tomates, Olives -Green salad, tomato, olives	
Salade Botte	14€50
Salade verte, Tomates, Chèvre, Croûtons, Lardons Green salad, tomato, goat cheese, croutons, bacon	
Salade César	15€80
Salade verte, Poulet corn flakes, Tomates, Croutons, œuf dur, parmesan Green salad, Chicken corn flakes, Tomatoes, crouton, hard-boiled egg, parmesan	
Albacore	15€80
Salade verte, Tomates, Thon cuisiné au pesto, oignon, Œuf dur, Olives Green salad, tomato, Tuna cooked with pesto, onion, boiled egg, olives	



Produits de la mer

6 Huitres N°3	10€70
-6 Oysters	
Bulots mayonnaise (X10)	10€70
-Common whelk with mayonnaise	
Soupe de poisson et rouille	10€70
-Fish soup and rouille sauce	
Assiette de terrine de saumon	10€70



Plateau de Fruits mer

Sur commande
48h à l'avance
On order 48h in advance

Le plateau de fruits mer

43€50/pers.

½ Tourteau, 3 Langoustines, Crevette roses et grises, Bigorneaux, 6 Bulots 6 Huitres
½ crab, 3 langoustines, shrimps and perch, periwinkles, 6 Bulbot 6 oysters





Galettes de sarrasin

Salade, Tomates -Green salad, tomato

Beurre		05€50
	-butter	
Complète		10€80
	Fromage râpé, Œuf, Jambon	-grated cheese, egg, ham
Seguin		12€80
	Fromage chèvre, Lardons, Oignons rouges, Tomates	
	- goat cheese, bacon cubes, onions, tomatoes	
Végéta		11€80
	Oignons, Champignons, Tomates, Poivron	
	- onions, mushrooms, tomatoes, peppers	
L'épicée		13€50
	Fromage, Chorizo, Merguez, Poivron, Poulet corn flakes, Piment	
	- Cheese, Chorizo, Merguez, peppers, chicken corn flakes , chilli pepper	

Tagliatelles

Servi avec du parmesan / Served with his Parmesan cheese

Tagliatelles à la carbonara	15€50
	Lardons, Crème liquide, jaune d'œuf -Tagliatelle with diced bacon and single cream, Egg yolk
Tagliatelles à la bolognaise	15€50
	Viande de bœuf égrenée, Oignons, sauce tomate --with shelled beef, onions, tomato sauce
Tagliatelles au saumon fumé	18€00
	Saumon fumé crème liquide ciboulette -Salmon liquid chives cream
Tagliatelles végé	14€50
	Courgette, oignon, champignon - Zucchini, onion, mushroom



Burger frites

Burger Vendéen	14€30
	Salade, Tomates, Oignons, Steak haché 150g, Mizotte, Sauce burger
	-Onion tomato salad with minced beef 150g mizotte burger sauce
Burger Poulet	14€30
	Salade, Tomates, Oignons, Poulet corn flakes, Mizotte, Sauce épicée
	-Onion tomato salad with minced chicken filet pepper sauce
Burger Végétarien	14€30
	Salade, Tomates, Oignons, Steak végétal, Mizotte, Sauce burger
	-Onion tomato salad with Vegetarian Steak burger sauce



Moules frites* de l'Aiguillon/mer

Chaudron pour 1pers 600g.



Marinière	Vin blanc, Beurre d'ail -White wine, garlic butter	13€80
Crémère	Crème liquide, Vin blanc, Beurre d'ail -Single cream, white wine, garlic butter	15€00
La diable	Crème liquide, Vin blanc, Beurre d'ail, tomates, lardons, Huile d'olive -Single cream, white wine, garlic butter, Olive oil, tomato, diced bacon	16€80
Forestière	Crème liquide, Vin blanc, Lardons, Champignon Beurre d'ail -Single cream, white wine, diced bacon, mushrooms, Garlic butter	16€80
Auvergnate	Crème liquide, Bleu, Vin blanc, Beurre d'ail -Single cream, blue cheese, white wine, garlic butter	17€50
Curry	Crème liquide, Curry, Vin blanc, Beurre d'ail -Single cream, curry, white wine, garlic butter	17€50
Provençale	Huile d'olive, Tomates, Olives noires, Anchois, Herbes de Provence Vin blanc, Beurre d'ail -Olive oil, tomato, black olive, anchovy, mixed herbs, White wine, garlic butter	16€20

*Selon arrivage et saisons

Les Formules à 18€20 **Midi et Soir**

Formule Burger

Un Burger frites au choix
Et
Un dessert vitrine



Formule Pizza

Une Pizza en 25cm au choix
Et
Un dessert vitrine

Les formules du midi

Du lundi au vendredi hors jours fériés

De 12h15 à 13h30

Buffet d'entrées + Plat du jour

12€40

Buffet of entries + Dish of the day

Ou

Buffet d'entrées + Plat du jour + Vitrine de desserts

14€50

Buffet of entries + Dish of the day + showcase of desserts

Ou

Plat du jour + Vitrine de desserts

12€40

Dish of the day + showcase of desserts

Buffet d'entrée 9€00 / Plat du jour 10€50

Vitrine de dessert 6€50 (un seul dessert au choix)

Les formules uniques 7j/7

de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h00

Choisissez
votre formule



Entrée + Plat+ Dessert	28€80
Entrée + Plat	22€60
Plat + Dessert	19€60

Les entrées Uniques 10€70

6 huîtres -6 Oysters
ou
Assiette de terrine de saumon
-Plate of salmon terrine
ou
Salade chèvre
Salade tomate chèvre lardon croutons

Les plats Uniques 16€90

Nos viandes

**Ballotine de poulet sauce champignon
écrasé de pomme de terre au thym**
Ballotine of chicken with mushroom sauce, crushed
potatoes with thyme
Escalope de veau Normande tagliatelles
Crème liquide, Champignons,
-Escalope of veal liquid cream mushrooms
Bavette frites salade
-butcher's pieces salads

Nos poissons



Filet de Bar sauce courgette Tagliatelles
-Sea bass fillet tagliatelle
Cabillaud sauce chorizo Tagliatelles
Cod with chorizo sauce Tagliatelle
Anguilles au beurre d'ail
Frites, Salade, Tomates
-Eels with garlic butter, Fries, Salad, Tomatoes

Les desserts Uniques 6€50

Vitrine de desserts -showcase of desserts
ou
Crème brûlée - Creme brulee
ou
Brioche perdue

Aiguillettes de poulet panées frites
-Fried breaded chicken strips
Ou
Jambon blanc frites
-Ham and French fries
Ou
Pizza simple ou Bambino 20cm
Sauce Tomate, Mozza
-Tomato sauce, mozzarella

8€20

Formule Enfant

10€50

(-10ans)

1 Boule de glace
(Vanille, Fraise, Chocolat)
-(vanilla, strawberry or chocolate)
ou
**Crêpe sucre, chocolat ou
nutella**
-Pancake with sugar or chocolate

2€50



Au Petit Bonheur

Hôtel** Restaurant Pizzeria

Nouveau programme

1€
d'achat
=
1 point
fidélité

de fidélité

25cm



30cm



Pizza Traditionnelle

Margherita Sauce Tomato, Mozza -Tomato sauce, mozzarella	09€00	10€00
Bambino Sauce Tomato, Mozza, Jambon -Tomato sauce, mozzarella, ham	10€50	11€50
Pizcarbonara Crème Fraîche, Mozza, Lardons -Cream, mozzarella, diced bacon	12€00	13€00
Calzone Reine New 2023 Sauce Tomato, Mozza, Champignon, Jambon, Œuf-Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, egg	12€50	13€50
Jambon Oignon Sauce Tomato, Mozza, Oignon, Jambon, Origan -Tomato sauce, mozzarella, onion, ham, oregano	11€50	12€50
Jambon Champignon Sauce Tomato Mozza, Champignon, Jambon, Origan -Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, oregano	11€50	12€50
Hawaïenne Sauce Tomato, Mozza, Ananas, Jambon, Origan, Olives -Tomato sauce, mozzarella, pineapple, oregano, ham, olives	13€00	14€00
Royale Sauce Tomato, Mozza, Champignon, Jambon, Œuf, Olives, Origan -Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, egg, olives, oregano	13€00	14€00
Napolitaine Sauce Tomato, Mozza, Anchois Marinés, Basilic, Huile d'Olive, Origan, Olives -Tomato sauce, mozzarella, marinated anchovy, basil, olive oil, oregano, olives	10€00	11€00
Diavola New 2023 Sauce Tomato, Mozza, chorizo, salami piquante, tomate confite -Tomato sauce, mozzarella, chorizo, spicy salami	13€50	14€50
Thon New 2023 Sauce Tomato, Mozza, Thon cuisiné au pesto, Oignon -Tomato sauce, mozzarella, Tuna cooked with pesto, onion	13€50	14€50
Texas Crème fraiche, Mozza, poulet pané au cornflake, poivron, oignon, sauce barbecue -Cream, mozzarella, chicken filet cornflake, pepper, onion, barbecue sauce	13€50	14€50

Pizza Végétarienne

Végétarienne Sauce Tomato, Mozza, Oignon, Champignon, Tomato Fraîche, Cœur d'Artichaut -Tomato sauce, mozzarella, onion, mushrooms, fresh tomato, artichoke heart	12€50	13€50
4 fromages Sauce Tomato, Mozza, Chèvre, Bleu, Reblochon, Olives -Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, blue cheese, reblochon cheese, olives	13€50	14€50
Végan Sauce Tomato, Champignon, Courgette, Aubergine, Oignon, Persillade, Tomato Fraiche -Tomato sauce, mushrooms, fresh tomato, eggplant, onion, aubergine, parsley sauce	12€50	13€50
Biquette Crème Fraîche, Mozza, Oignon, Chèvre, Fleur de Miel -Cream, mozzarella, onion, goat cheese, honey	12€50	13€50



Au Petit Bonheur

Hôtel** Restaurant Pizzeria

Nouveau programme
de fidélité

1€
d'achat
=
1 point
fidélité

Notre pâte à pizza est faite maison

La farine est de provenance locale des Minoteries Bellot

Notre recette contient de l'eau, levure de boulanger, sel et huile d'olive extra

Et le savoir faire avec un secret

Pizza Gourmande

25cm



30cm



Petit Bonheur

Sauce Tomate, Mozza, Tagliatelles, Oignon, Reblochon, Lardons, Crème Fraîche
-Tomato sauce, mozzarella, fresh tagliatelles, onion, reblochon cheese, diced bacon, cream

15€50

16€50

Chicken New 2023

Sauce Tomate, Mozza, poulet pané au cornflake, poivron, sauce épicée
-Tomato sauce, mozzarella, chicken filet cornflake, pepper, spicy sauce

15€00

16€00

4 Saisons

Sauce Tomate, Mozza, Poivron, Jambon, Cœur d'Artichaut, Champignon
-Tomato sauce, mozzarella, pepper, ham, artichoke heart, mushrooms

14€50

15€50

Mizotte

Sauce Tomate, Mozza, Jambon sec, Mizotte, Tomate confite
-Tomato sauce, mozzarella, dry ham, Mizotte cheese, fresh tomato

13€00

14€00

Saumon New 2023

Crème Fraîche, Mozza, Saumon fumé, Aneth - Cream, mozzarella, Salmon, dill

15€50

16€50

Impérial

Sauce Tomate, Mozza, Viande de Kebab, Merguez, Chorizo, Oignon, Sauce Blanche
-Tomato sauce, mozzarella, kebab meat, merguez sausage, chorizo, onion, white sauce

14€50

15€50

Bigburger

Sc. Tomate, Mozza, Oignons, Viande de Bœuf, Origan
-Tomato sauce, mozzarella, onions, beef, oregano

14€50

15€50

Cannibale

Sauce Tomate, Mozza, Viande de Bœuf, Merguez, Oignon, Coppa, Sauce Texas
-Tomato sauce, mozzarella, beef, merguez sausage, onion, coppa, texas sauce

16€50

17€50

Kebab

Sauce Tomate, Mozza, Viande de Kebab, Oignon, Sauce Blanche
-Tomato sauce, mozzarella, kebab meat, onion, white sauce

13€50

14€50

Maestro

Crème Fraîche, Mozza, Moutarde à l'Ancienne, poulet pané au cornflake, Aubergine, Oignon, Copeaux de Parmesan Persillade
-Cream, mozzarella, old-style mustard, aubergine, chicken filet, parsley sauce, parmesan shavings, onion

14€80

15€80

Montagnarde

Crème Fraîche, Mozza, Lardons, Pomme de Terre, Reblochon, Origan
-Cream, mozzarella, diced bacon, potato, reblochon cheese, Oregano

13€50

14€50

Orientale

Sauce Tomate, Mozza, Poivron, Merguez, Chorizo, Tomate confite, Olives, Origan
Tomato sauce, mozzarella, pepper, merguez sausage, chorizo, fresh tomato, olives, oregano

15€90

16€90

Chèvre et miel

Crème Fraîche, Mozza, Oignon, Chèvre, lardon, Fleur de Miel
-Cream, mozzarella, onion, goat cheese, diced bacon, honey

13€50

14€50

DESSERT

Profiteroles glacées vanille 7.60€

Vitrine de dessert 6.50€

Un dessert aux choix

Crème brûlée vanillée maison 6.50€

Brioche perdue 6.50€

Brioche tiède, 1 boule vanille, caramel et chantilly

Assiette gourmande avec son café 7.90€

3 mini desserts, 1 macaron et un café



Les Gaufres

Gaufre Nature 3.80€

Gaufre sucre 3.80€

Gaufre sucre glace 3.80€

Gaufre miel 4.20€

Gaufre chantilly 4.20€

Gaufre Nutella 4.20€

Gaufre chocolat Maison 4.20€

Les classiques

Dame blanches 7.50€

3 boules vanille nappage chocolat maison chantilly

Liégeois 7.50€

2 boules chocolat ou caramel beurre salé ou café avec morceau,
1 boule vanille, nappage et chantilly

Banana split 8.20€

Fruit Banane, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille
nappage chocolat maison chantilly

CocoChoc 7.50€

1 boule noix coco, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, nappage de
chocolat et chantilly

Amaréna 7.50€

2 boules vanille, cerise amaréna et chantilly

Pistachio 7.50€

2 boules pistache, 1 boule chocolat, nappage chocolat maison et
chantilly

Gourmandise de l'ouest 7.50€

1 boule chocolat, 1 boule caramel, 1 boule vanille, nappage cara-
mel et chantilly

Panier de fruits rouges 7.50€

1 boule cassis, 1 boule citron vert, 1 boule framboise, coulis fruits
rouges et chantilly

1 boule 2.60€

2 boules 5.00€

3 boules 7.00€

Nappage/Coulis /Chantilly 1.50€

Chocolat, café, fruits rouges, caramel beurre salé

Les Alcoolisées

Black Mint 9.50€

2 boules menthe chocolat, 1 boule chocolat et Get 27

Colonel 9.50€

3 boules de citron vert et Vodka

Cubaine 9.50€

2 boules rhum raisin, 1 boule café et rhum ambré

Troyenne 9.50€

1boule vanille, 2boules de poire et son eau vie de poire

L'Antillaise 9.50€

1boule rhum raison, 1boule banane, 1boule coco et son rhum

Composez votre coupe

Crèmes glacées

vanille, caramel beurre salé, chocolat, café,

menthe chocolat, rhum raisin, pistache

Sorbets

framboise, citron vert, cassis, passion, fraise

noix de coco, banane, poire





Les Crêpes

Crêpe nature/sucre/beurre	4.00€
Crêpe beurre sucre	4.50€
Crêpe citron	4.80€
Crêpe confiture	4.80€
Crêpe miel citron	5.00€
Crêpe chantilly	5.00€
Crêpe Nutella Chantilly	5.80€
Crêpe chocolat Maison Chantilly	5.80€
Crêpe au caramel maison Chantilly	5.80€
Crêpe chocolat amandes grillées Chantilly	5.80€
Crêpe Banane chocolat Chantilly	6.50€
Fruit banane, chocolat fondu, chantilly	
-Crêpe aux pommes -apple pancake	6.50€
Crêpe Simplette Chantilly	6.50€
Crêpe au sucre, 1 boule de glace au choix	
Crêpe Petit Bonheur	6.50€
Crème glacée vanille, caramel beurre salé maison, chantilly	
Crêpe flambée	7.00€
Crêpe au sucre flambée au grand Marnier	

Les Smoothies

Ultra Violet	3.90€
Fraise, banane, myrtille	
Exotic	3.90€
Mangue, ananas, fruit de la passion	
Coco Mango	3.90€
Mangue, fraise, coco	
Tropical	3.90€
Mangue, ananas, citron vert	
Fresh	3.90€
Fraise, orange, menthe fraîche	
Melon Pop	3.90€
Pastèque, melon, framboise citron vert	
Vanille Fraise	3.90€
Fraise, pomme, vanille	
Boost	3.90€
Orange, mangue, carotte citron vert, gingembre	

Pizza sucrée

Piz Nutella	5€50
Mascarpone Nutella	
Piz Banane	5€50
Mascarpone banane sucre de canne	
Pépité chocolat	
Chausson aux pommes	5€50
Mascarpone pomme quenelle	



Milkshakes

Arc-en-ciel	4.90€
1 Boule de glace vanille, lait, fruits Fraise, banane, myrtille	
Iles	4.90€
1 Boule de glace vanille, lait, fruits Mangue, fraise, coco	
Coup de soleil	4.90€
1 Boule de glace vanille, lait, fruits Fraise, pomme, vanille	