



NOS PRÉFOUS ARTISANAUX

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Préfoou classique : (beurre ailé) : | 6.50 € |
| 1 variété de préfoou au choix : | 7.50 € |
| - Saumon, aneth | |
| - Chèvre, ciboulette | |
| - Poivron, chorizo | |

NOS SAUCISSONS

| | |
|------------|--------|
| Au choix : | 5.50 € |
| - Noisette | |
| - Cèpe | |

NOS PLATEAUX

| | |
|--------------------------|---------|
| Plateau de fromage : | 12.50 € |
| Plateau de charcuterie : | 12.50 € |
| Plateau de tapas : | 14.90 € |

NOS PETITS PLUS

| | |
|---|---------|
| Petits poissons frits (la dizaine) : | 7.00 € |
| Camembert rôti aux amandes, noisettes et miel : | 11.00 € |

MAIS C'EST QUOI LE PRÉFOU ??



Le préfoou, produit traditionnel de la Vendée, consiste en un pain à peine levé, long d'une trentaine de centimètres, garni à l'intérieur d'un hachis d'ail frais et de beurre salé. Dangereusement délicieux à l'apéritif, ce produit au goût relevé se déguste chaud. On le réchauffe au four quelques minutes pour que le beurre imprègne la mie et que la croûte soit bien craquante.

Nos préfoous sont artisanaux et se déclinent également en plusieurs variétés. Pour la petite histoire, le préfoou proviendrait des morceaux de pâte à pain déposés sur une tuile chauffée par les boulangers pour tester la température (« pré ») du four avant d'y enfourner (« fou ») le « vrai pain ». Ils sortaient ce pain à peine cuit, le tartinaient de beurre et d'ail, et l'utilisaient comme casse-croûte.

Prix net TTC service compris sans boissons
Paiements acceptés : carte bleue à partir de 10 € et espèces
(nous n'acceptons pas les chèques et les tickets restaurants)