

L'ATTILIO

PORT BOURGENAY



L'ATTILIO

Tout est né de l'amitié de deux passionnés et d'une idée simple : et si la belle cuisine était à la portée de tous ?

De nos potagers et des fermes de Vendée à votre assiette, le chemin est court. C'est notre engagement : des produits de saison, cueillis et pêchés tout près, choisis chaque jour auprès de celles et ceux qui les font. Nous les travaillons simplement, pour ne rien perdre de leur goût et de leur fraîcheur.

Ici, la signature d'un chef étoilé se met au service d'une cuisine généreuse : la précision de la grande gastronomie, l'âme d'une trattoria, la fraîcheur de la côte vendéenne. Une cuisine pensée à un prix juste, parce que bien manger ne devrait pas être un luxe réservé à quelques-uns, mais un plaisir où chacun a sa place.

Deux amis, une table,
et l'envie de la partager avec vous.

Port Bourgenay,
85440 Talmont-Saint-Hilaire

lattilio-portbourgenay.com

LES ENTRÉES

La burrata des Pouilles, cœur fondant, focaccia du jour	14
L'aubergine alla parmigiana	15
Le vitello tonnato, sauce thon-câpres, pickles et câpres à queue	18
Le ceviche de la criée, agrumes et fruits de saison	20
Le carpaccio de daurade, citron vert, ciboulette et piment d'Espelette	19
Le carpaccio de bœuf maturé, pesto basilic et parmesan affiné	20

LES SALADES

La salade de tomates anciennes, thon confit à l'huile d'olive	15
La salade Caesar, volaille croustillante, sauce signature	18
La salade niçoise, version Attilio	20
La salade fraîcheur de gambas au sumac	22

LES PÂTES SIGNATURES

Les spaghetti allo Scarpariello, tomates cerises, ail, basilic et pecorino	16
Les calamarata cacio e pepe, pecorino romano et poivre noir	18
Les linguine aux palourdes et courgettes	24

LES POISSONS

Le retour de la criée, fenouil braisé et jus réduit	28
Le sandre signature Attilio, légumes de saison et beurre blanc	30
Le thon rouge mi-cuit, sauce marinara	32

LES VIANDES

Burger de l'Attilio, bœuf, cheddar et oignons rouges	22
La canette de Vendée, miel, carotte, miso et jus corsé	24
Les ribs de bœuf, panure panko, oignons caramélisés	25
Le veau à la milanaise, sucrose croquante et sauce tartare	30
Le filet de bœuf maturé de l'Attilio, sauce au poivre	30
L'entrecôte de bœuf cuite à la braise, sauce gorgonzola	32

Tous nos plats de la carte sont faits maison. Toutes nos viandes sont principalement issues de races françaises, rigoureusement sélectionnées par nos soins. Tous nos prix sont indiqués en euros TTC. Service inclus. Nos équipes se tiennent à votre disposition pour vous présenter la carte des allergènes.

LES VIANDES ET POISSONS D'EXCEPTION

<i>La côte de bœuf maturée 1 kg environ, garniture de saison et frites maison</i>	180
<i>Le Tomahawk de bœuf 1 kg environ, garniture de saison et frites maison</i>	180/kg
<i>Le poisson grillé, garniture de saison et riz</i>	12/100 gr

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes frites	6
Purée façon Robuchon	6
Pommes grenailles rôties	7
Légumes de saison	7

L'ÉCAILLER & CRUSTACÉS

Les huîtres creuses N°3 de la Guittière, froides ou gratinées	
6 pièces	12
12 pièces	20
L'assiette de la mer (6 crevettes, 6 bulots)	19
Le plateau écailler (3 huîtres, 3 crevettes roses, 3 langoustines, 100 g de bulots, bigorneaux, crevettes grises et condiments)	39
Le plateau du Port (1/2 tourteau, 3 huîtres, 3 crevettes roses, 3 langoustines, 100 g de bulots, 2 palourdes, bigorneaux, crevettes grises, condiments)	55

LES DESSERTS

Le tiramisu Signature	10
La crème brûlée Amarena	10
La Pavlova aux fruits de saison	12
Le chocolat tentation en différentes textures	14
Le granité de pastèque, chantilly infusée à la fève de tonka	10
Le granité Spritz à l'orange confite	10

LE MENU DES PETITS

Les aiguillettes de poulets croustillantes et frites, <u>ou</u> Les spaghetti allo scarpariello, Brownie avec sa boule de glace	15
--	----

Tous nos plats de la carte sont faits maison. Toutes nos viandes sont principalement issues de races françaises, rigoureusement sélectionnées par nos soins. Tous nos prix sont indiqués en euros TTC. Service inclus. Nos équipes se tiennent à votre disposition pour vous présenter la carte des allergènes.