



# Miam !

---

Tous nos plats sont faits Maison.



L'itinéraire  
RESTAURANT

# Les Drinks

## Cocktails

Spritz Italicus Bergamote 12c1	• 9,00
Spritz Vendéen 12c1	• 9,00
Ti Punch 06c1	• 9,00
Planteur 10c1	• 9,30
Negroni (Americano) 10c1	• 9,00
Gin Tonic 29c1	• 12,00
Cocktail du moment	• 9,00
Cocktail sans alcool	• 6,50

## Champagne

Cheurlin 75c1	• 47,00
La coupe de Cheurlin 12c1	• 9,50
Dom Perignon 75c1	• 230,00

## Blanc de blanc Vriгнаud

La bouteille 75c1	• 28,00
La coupe 12c1	• 4,90

## Moscato d'asti

La bouteille 75c1	• 32,00
Le verre 12c1	• 5,50

## Bieres pression

	25c1	33c1	50c1
Moretti	• 3,90	• 5,00	• 7,20
Lagunitas	• 5,10	• 6,60	• 9,90
Hapkin	• 5,10	• 6,60	• 9,90

## Bières bouteilles 33c1

Bud	• 6,20
Blanche Hermine	• 7,20
Duchesse anne Triple	• 7,20
Morgane Bio Blonde	• 6,20

## Cidre bouteille 27,50c1

Bolée d'Armorique brut	• 6,00
------------------------	--------

## Eaux

Perrier 33c1	• 3,90
Vittel 50c1	• 3,70
Vittel 100c1	• 5,70
San Pellegrino 50c1	• 4,90
San Pellegrino 100c1	• 6,90

## Apéritifs

Kir Pétillant	• 6,50
Kir Maison (vin blanc)	• 5,50
Pastis de Vendée	
Classic 4c1	• 4,00
Piscine 8c1	• 6,50
Vermouth Blanc ou rouge	• 5,50

## Rhums Vieux 4c1

Barcelo Imperial	• 10,00
Plantation XO Barbade	• 12,00
Bumbu XO Panama	• 12,00
Clement Carafe VSOP	• 10,00
Eminente Ronde Cuba 7 ans	• 10,00

## Whisky 4c1

Eddu Grey ROCK (Bretagne)	• 8,90
Big Peat (Ecosse)	• 10,00
Sexton Single Malt (Irlande)	• 10,00
Nikka From The Barrel (Japon)	• 12,00

## Digestifs 4c1

Vieille Prune de Souillac	• 6,50
Cognac XO	• 12,50
Armagnac	• 6,50
Liqueur de poire	• 6,50
Liqueur Limoncini	• 6,50
EDV Grappa Piave caznito	• 6,50
Mentilla	• 6,50
Liqueur Caramel	• 6,50

## Soft

Coca cola ou sans sucre	• 3,90
Fuze Tea	• 3,90
Orangina	• 3,90
Dry Bitter – Tonic	• 4,20
Jus de fruits 25c1	• 4,20
Charles Papillon	
100% nature : Orange, Tomate, Pêche de vigne, Poire Williams, Pomme, Framboise, Abricot.	
Limonade ou diabolos	• 4,00
Sirop à l'eau	• 2,80

# On partage, les copains ? Ou pas !

## **Gambas rôties au beurre persillé**

Salade romaine, sauce fromage blanc & vinaigre balsam-spritz, tomates cerise, parmesan & croûtons.

Entrée • 12,50

Plat • 23,00

## **Poke Bowl ou Salade Estivale**

Voir suggestions du moment.

Entrée • 13,00

Plat • 24,00

## **Chiffonnade de jambon serrano reserva**

• 13,30

## **Tartare de saumon label rouge**

Mangue, fines herbes, sésame-wasabi & condiment aigre doux

• 14,00

## **Pizzapéro**

 **Le contenu ne peut pas être changé**

1/3 reine, 1/3 flower power, 1/3 fromagissima.

• 14,80

**L'itinéraire**  
RESTAURANT

 Déclinaison végétarienne possible

Tous nos plats sont faits Maison. Prix nets en Euro, service compris.  
En cas de risques allergènes, merci d'informer notre équipe.

# NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

## **SALADE ESTIVALE**

Entrée • 13

Plat • 24

Tête de Moine & jambon Serrano,  
melon, courgettes rôties,  
tomates vinaigrette-pesto,  
haricots verts & poivrons pickles.

## **BURGER**

• 20

Pain de notre artisan Boulanger,  
Steak haché VBF (180g), Serrano Gran Reserva,  
poivrons pickles, Taleggio,  
salsa chimichurri.

Servi avec salade et frites fraîches.

## **RETOUR DE LA CRIÉE**

• 26

Dos de cabillaud rôti en croute de chorizo,  
condiment gremolata,  
risotto de pâtes riso au parmesan.

## **PASTA CAPRICCIOSA**

• 20

Penne rigate, pesto, courgettes rôties,  
haricots verts, olives taggiasche, billes de  
mozzarella di bufala & crème de balsamique.

## **MISTO GLACÉ**

• 9

Abricots rôtis au miel, granola, crème glacée  
à la vanille, sorbet abricot, coulis de  
framboise & chantilly vanillée.

**L'itinéraire**  
RESTAURANT



# À table !

## Poissons

**Retour de la criée (préparé par nos soins)** • \*

Voir suggestions du moment.

**Tartare aller-retour de saumon label rouge** • 26

Mangue, fines herbes, sésame-wasabi, condiment aigre doux  
Salade et frites fraîches.

## Viandes

**Tartare de bœuf, au couteau, de race Charolaise** • 22

Préparé « Alla puttanesca », frites fraîches & salade.  
Classique ou aller-retour.

- Supplément gorgonzola fondu - 2.00 -



**Burger (VBF 5%) façon « Willy »** • 20

Voir suggestions du moment - Frites fraîches & salade.

**Travers de porc Label Rouge, rôtis au balsamique** • 24

Jus corsé & tomate farcie aux aubergines, mozzarella & pesto

**Noix d'entrecôte à la plancha +/- 250g (Irlande)** • 28

Jus corsé-barbecue fumé

Salade & frites fraîches.

# Ma Que Pasta ?



**Pasta capricciosa** • 20

Voir Suggestions du moment.

L'itinéraire

RESTAURANT



Déclinaison végétarienne possible

Tous nos plats sont faits Maison. Prix nets en Euro, service compris.

En cas de risques allergènes, merci d'informer notre équipe.

# Je Pizza, tu Pizza ?

- L'Itinéraire** • 16,00  
Tomate frito, duo de fromages, tomates cerises, olives.  
Après cuisson : jambon Serrano reserva, copeaux de parmesan, salade et filet d'huile d'olive.
- La Reine** • 15,00  
Tomate frito, duo de fromages, champignons frais, jambon blanc rôti aux herbes, oeuf bio & olives.
- La Chicken Cajun** • 15,50  
Tomate frito, duo de fromages, poulet VF confit aux épices cajun, maïs grillé, tomates cerises, avocat & olives.
- La Piemontaise** • 15,00  
Tomate frito, duo de fromages, poivrons marinés, Spianata piccante, oeuf bio & olives.
- La Calzone Gorgonzola** • 15,50  
Tomate frito, duo de fromages, champignons frais, gorgonzola, jambon blanc rôti aux herbes, oeuf bio & olives.
- La Fromagissima** • 15,50  
Tomate frito, duo de fromages, chèvre, curé Nantais, gorgonzola & olives.
- La Flower Power** • 15,50  
Tomate frito, duo de fromages, mozzarella di Buffala, poivrons marinés, artichauts à la romaine, tomates cerises & olives.  
Après cuisson : salade.
- La Basquaise** • 16,00  
Tomato frito, duo de fromages, thon bonite, beurre d'ail, poivrons marinés, olives & câpres capucines.
- La Bolognaise** • 16,00  
Tomate frito, duo de fromages, bolognaise (boeuf Charolais), champignons frais, oeuf bio & olives.
- La Oslo** • 18,00  
Tomate frito, duo de fromages, tomates cerises, saumon Label Rouge au sel Viking, crème fraîche, ciboulette et olives.
- La Gamberi** • 19,50  
Tomate frito, duo de fromages, gambas, champignons frais, beurre d'ail & olives.

L'itinéraire  
RESTAURANT

Tous nos plats sont faits Maison. Prix nets en Euro, service compris.  
En cas de risques allergènes, merci d'informer notre équipe.

# La crème de la crème (fouettée)

## Assiette de fromages

Sélection du Chef.

• 11,00

## Coulant au chocolat « Valrhona » Guanaja 70%

Coulis & sorbet framboise.

• 10,50

## Misto Glacé du moment

Voir Suggestions du moment.

• 9,00

## Pavlova aux fruits frais du marché

Meringues, mousse, sorbet & fruits frais.

• 10,00

## Profiteroles, choux craquelin

Glace vanille bourbon de Madagascar, sauce chocolat & chantilly.

• 11,50

## Glaces et sorbets

### FABRICATION ARTISANALE FRANÇAISE

Parfums de votre choix.

2 boules

3 boules

• 5,50

• 7,00

**Sorbets** : Fraise Senga Sengana, Framboise BIO, Citron BIO, Passion, Cassis noir de Bourgogne, Noix de coco.

**Crèmes glacées** : Chocolat Bio, Café Pur Arabica, Vanille Bourbon de Madagascar, Caramel au sel de Guérande, Rhum raisin.

• 9,50

**Café gourmand** 4 mignardises du moment.

• 10,00

**Thé ou infusion gourmand** 4 mignardises du moment.

## Cafés

Espresso	• 2,00
Café allongé	• 2,20
Noisette	• 2,20
Café crème	• 2,40
Décaféiné	• 2,00
Double espresso	• 3,90
Irish coffee	• 9,50

## Thés et infusions

• 4,20

Thé vert Menthe
Thé vert Sencha Bio
Thé vert pêche abricot
Thé noir bio Earl Grey
Thé noir bio Darjeeling IGP
Thé blanc Rose Litchi
Thé fruits rouge
Infusion fenouil badiane réglisse
Infusion verveine bio
Rooibos aux épices

# Vino, vidi, vici.

## Les vins blancs

<b>AOP SAUMUR « L'INGENUE »</b> – DOMAINE DES VARINELLES	• 30
<b>AOC MENETOU SALON</b> – DOMAINE PHILIPPE GILBERT	• 40
<b>AOC PETIT CHABLIS</b> – DOMAINE BAUDOIN MILLET	• 42
<b>IGP COTES DE GASCOGNE</b> – « GROS MANSENG » – DOMAINE DE L'HERRE	• 26
<b>AOP CORBIERES</b> – « OECELLUS » – ABBAYE FONTFROIDE	• 31
<b>COTEAUX BOURGUIGNONS</b> – « LE PETIT BONHEUR » – PRUNIER-BONHEUR	• 42
<b>IGP VIOGNIER-CHARDONNAY</b> – CITE DE CARCASSONNE – CHATEAU AUZIAS	• 28
<b>MOSCATO D'ASTI DOCG « CANELLI »</b> – GHIONE- ITALIE	• 32
<b>ARE FIANO SALENTO IGT</b> – CAMPI DEANTERA – POUILLES – ITALIE	• 31

## Les vins rosés

<b>IGP MEDITERRANEE</b> – « SUN UP »	• 23
<b>IGP ILE DE BEAUTE ROSE</b> – « SANTA JULIA »	• 25
<b>AOC COTES DE PROVENCE</b> – « HERITAGE »	• 40
<b>CASTELFORTE ROSATO</b> – CANTINA RIONDO – VENETO IGT – ITALIE	• 27

## Les vins rouges

<b>AOP SAUMUR CHAMPIGNY</b> – L'INCONNU – DOMAINES DES VARINELLES	• 32
<b>AOP ST NICOLAS DE BOURGUEIL</b> FERME DES FONTAINES – DOMAINE QUARTERONS	• 38
<b>AOC MENETOU-SALON</b> – DOMAINE PHILIPPE GIBERT	• 40
<b>IGP VAL DE LOIRE MOULIN BLANC</b> – PINOT NOIR TETE DE CUVÉE – J.MOURAT	• 44
<b>IGP PAYS D'OC « DOMAINE DE LA BAUME »</b> – SYRAH	• 28
<b>COTEAUX BOURGUIGNONS « LE PETIT BONHEUR »</b> – PRUNIER-BONHEUR	• 42
<b>BOURGOGNE ROUGE BEAUNE 1ER CRU « LES SIZIES »</b> – PRUNIER-BONHEUR	• 55
<b>IGP COMTES RHODANIENS « PETITE FLEUR »</b> – CHATEAU DES BACHELARDS	• 40
<b>AOP COTES DE CASTILLON</b> – BORDEAUX « LE VERSANT »	
CAROLINE & LOULOU MITJAVILLE	• 42
<b>AOP MARGAUX CHATEAU LABEGORGE</b> – CRU BOURGEOIS 2020	• 49
<b>AOP SAINT EMILION GRAND CRU « CHATEAU LA GAFFELIERE » 2020</b>	• 75
<b>AOP PECHARMANT « KALLINAGO »</b>	• 36
<b>AOC LANGUEDOC « LES COPAINS D'ABORD »</b> – VILLA TEMPORA	• 29
<b>DOCG BARBERA DEL MONTFERRATO SUPERIORE</b> – MAURO GAUDIO – ITALIE	• 35
<b>IGP TERRE SICILIANE – PASSO DI LUNA ROSSO</b> – FUNARO – ITALIE	• 34
<b>DOC CHIANTI COLLINE SENESI « CANAIOZZA »</b> DAVIDDI	• 32

• Carafes et vins au verre sur ardoise •

# L'itinéraire (à offrir) sur un plateau

Un repas  
offert au restaurant

L'itinéraire  
RESTAURANT



De la part de .....  
à l'attention de .....  
pour une valeur de .....



iti

\*Deux gourmands à table

Réservation conseillée  
2 bis avenue du Général de Gaulle  
44119 Treillières  
06 73 97 63 09  
litineraieresto.com

Quelle que soit l'occasion,  
l'itinéraire  
c'est toujours une bonne décision.