



Miam !

Tous nos plats sont faits Maison.



L'itinéraire
RESTAURANT

Les Drinks

Cocktails

Spritz Italicus Bergamote 12c1	• 8,70
Spritz Vendéen 12c1	• 8,70
Ti Punch 06c1	• 9,00
Planteur 10c1	• 9,30
Negroni (Americano) 10c1	• 9,00
Gin Tonic 29c1	• 12,00
Cocktail du moment	• 8,70
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	• 4,50

Moscato d'asti

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

Bières pression

	25c1	33c1	50c1
Moretti	• 3,70	• 4,80	• 7,00
Lagunitas	• 4,90	• 6,40	• 9,70
Hapkin	• 4,90	• 6,40	• 9,70

Bières bouteilles 33c1

Bud	• 6,00
Blanche Hermine	• 7,00
Duchesse anne Triple	• 7,00
Morgane Bio Blonde	• 6,00

Cidre bouteille 27,50c1

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

Eaux

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

Apéritifs

Kir Pétillant	• 6,00
Kir Maison (vin blanc)	• 5,00
Pastis de Vendée	
Classic 4c1	• 3,50
Piscine 8c1	• 6,00
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)	• 8,00
Big Peat (Ecosse)	• 10,00
Sexton Single Malt (Irlande)	• 10,00
Nikka From The Barrel (Japon)	• 12,00

Digestifs 4c1

Vieille Prune de Souillac	• 6,00
Cognac XO	• 12,00
Armagnac	• 6,00
Liqueur de poire	• 6,00
Liqueur Limoncini	• 6,00
EDV Grappa Piave caznito	• 6,00
Mentilla	• 6,00
Liqueur Caramel	• 6,00

Soft

Coca cola ou sans sucre	• 3,70
Fuze Tea	• 3,70
Orangina	• 3,70
Dry Bitter – Tonic	• 4,00
Jus de fruits 25c1	• 4,20
Charles Papillon	
100% nature : Orange, Tomate, Pêche de vigne, Poire Williams, Pomme, Framboise, Abricot.	
Limonade ou diabololo	• 3,80
Sirop à l'eau	• 2,80

On partage, les copains ?

Chiffonnade de jambon serrano reserva • 13,30

Pizzapéro

Le contenu ne peut pas être changé

1/3 reine, 1/3 flower power, 1/3 fromagissima. • 14,80

Assiette d'antipasti à partager

2x5 bouchées à partager. • 14,30

Ça commence bien

Escargots Bio en coquilles

Farcis au beurre persillé par la « Maison Royer ». Par 6 • 9,50
Par 12 • 19

Petit Camembert rôti (lait cru)

Échalote confite au balsamique, salade & croûtons. • 11,50



Poke Bowl

Voir Suggestions du moment.

Entrée • 13

Plat • 24

Muffin-Toast

Saumon fumé, cream cheese citronné, fines herbes
& condiment cranberry-gin.

Entrée • 14

Plat • 26

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.

À table !

Poissons

Gambas rôties en Persillade

Mousseline de carottes à la noisette
& poêlée de champignons.

• 23

Retour de la criée (préparé par nos soins)

*Voir Tableau.

• *

Viandes

Tartare de bœuf, au couteau, de race Charolaise

Préparé « Alla puttanesca », frites Maison & salade.
Classique ou aller-retour.
- Supplément gorgonzola fondu - 2.00 -

• 21



Burger (VBF 5%) façon « Willy »

Voir ardoise - Frites maison & salade.

• 20

Cordon bleu revisité façon ITI

Escalope de veau (VVF) panée, jambon Serrano, taleggio
& bolognaise (VBF).
Servi avec des pâtes au beurre.

• 23

Onglet buche 200gr(UE) à la plancha

Beurre noisette aux câpres et citron, crème balsamique,
copeaux de parmesan et écrasé de pommes de terre.

• 25

Ma Que Pasta ?



Pasta capricciosa

Voir Suggestions du moment.

• 19

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

Tomate frito, duo de fromages, tomates cerises, olives.
Après cuisson : jambon Serrano reserva, copeaux de parmesan,
salade et filet d'huile d'olive.

• 15,80

La Reine

Tomate frito, duo de fromages, champignons frais,
jambon blanc rôti aux herbes, oeuf bio & olives.

• 14,30

La Chiken Run

Tomate frito, duo de fromages, poulet VF confit au thym,
maïs grillé, tomates cerises, chèvre & olives.

• 14,30

La Piemontaise

Tomate frito, duo de fromages, poivrons marinés,
Spianata piccante, oeuf bio & olives.

• 14,80

La Calzone Gorgonzola

Tomate frito, duo de fromages, champignons frais,
gorgonzola, jambon blanc rôti aux herbes, oeuf bio & olives.

• 15,30

La Fromagissima

Tomate frito, duo de fromages, chèvre, curé Nantais,
gorgonzola & olives.

• 15,30

La Flower Power

Tomate frito, duo de fromages, mozzarella di Buffala, poivrons
marinés, artichauts à la romaine, tomates cerises & olives.
Après cuisson : salade.

• 15,30

La Bolognaise

Tomate frito, duo de fromages, bolognaise (boeuf Charolais),
champignons frais, oeuf bio & olives.

• 15,80

La Oslo

Tomate frito, duo de fromages, tomates cerises,
saumon Label Rouge au sel Viking, crème fraîche, ciboulette
et olives.

• 17,50

La Gamberi

Tomate frito, duo de fromages, gambas, champignons frais,
beurre d'ail & olives.

• 19

L'itinéraire
RESTAURANT

La crème de la crème (fouettée)

Assiette de fromages

Sélection du Chef.

• 10,50

Misto Glacé du moment

Voir Suggestions du moment.

• 9,00

Brioche perdue

Joue de mangue rôtie, punch coco & chantilly.

• 9,50

Coulant au chocolat « Valrhona » Guanaja 70%

& glace noisette du Piémont.

• 10,00

Profiteroles, choux craquelin

Glace vanille bourbon de Madagascar, sauce chocolat & chantilly.

• 10,50

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, Mandarine de Sicile.

Crèmes glacées : Chocolat Bio, Café Pur Arabica, Vanille Bourbon de Madagascar, Caramel au sel de Guérande, Noisette du Piémont.

Café gourmand 4 mignardises du moment.

• 9,00

Thé ou infusion gourmand 4 mignardises du moment.

• 9,50

Cafés

Expresso	• 2,00
Café allongé	• 2,20
Noisette	• 2,20
Café crème	• 2,40
Décaféiné	• 2,00
Double expresso	• 3,80
Irish coffee	• 9,00

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

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

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

Vino, vidi, vici.

Les vins blancs

SAUMUR L'INGENUE – DOMAINE DES VARINELLES – AOC	• 30
CLOS ST ANDRÉ LOIRE MÉRIDIONALE – VIGNOBLES J. MOURAT	• 37
MENETOU-SALON – DOMAINE PHILIPPE GILBERT	• 40
PETIT CHABLIS – DOMAINE MILLET – AOP	• 42
GROS MANSENG – DOMAINE DE L'HERRE – IGP GASCOGNE	• 26
CORBIERES OCELLUS – ABBAYE DE FRONTFROIDE – AOP	• 31
LE P'TIT BONHEUR – COTEAUX BOURGUIGNONS – Pascal PRUNIER	• 38
BOURGOGNE AUXEY DURESSSES – LES CRAIS – Pascal PRUNIER	• 42
CHATEAU AUZIAS – CITÉ DE CARCASSONNE – IGP VIOGNIER-CHARDONNAY	• 28
MOSCATO D'ASTI – PICCOLE GIOIE – DOCG ASTI – ITALIE	• 32
A6MANI SALENTO BIANCO – IGT SALENTO – ITALIE	• 29

Les vins rosés

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE – LES BEATINES – AOC	• 35
CASTELFORTE ROSATO – IGP VERONESE – ITALIE	• 26

Les vins rouges

SAUMUR CHAMPIGNY – L'INCONNU – AOP BIO – DAHEUILLER	• 32
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL – LA FERME DES FONTAINES – AOP	• 36
MENETOU-SALON – PREAMBULE – DOMAINE PHILIPPE GIBERT – AC	• 40
MOULIN BLANC – PINOT NOIR – tête de cuvée – IGP VAL DE LOIRE – J. MOURAT	• 38
GRENOUILLÈRE PRÉPHYLLOXERIQUE – IGVP VAL DE LOIRE – J.MOURAT	• 46
DOMAINE DE LA BAUME – LA JEUNESSE – IGP PAYS D'OC	• 28
BOURGOGNE AUXEY DURESSSES – Pascal PRUNIER	• 48
P'TIT BONHEUR ROUGE – COTEAUX BOURGUIGNONS – Pascal PRUNIER	• 38
BEAUNE 1^{ER} CRU LES SIZIES – Pascal PRUNIER	• 52
CÔTES DE BORDEAUX – LE VERSANT 2018 – AOP CASTILLON – C&L MITJAVILLE	• 38
PECHARMANT – KALLINAGO – AOC	• 34
GULFI BIO CERASUOLO DI VITTORIA – DOCG – ITALIE	• 39
CASTELFORTE CORVINA – IGT VERONESE – ITALIE	• 25
BARBERA DEL MONTFERRATO SUPERIORE – DOCG – MAURO GAUDIO – ITALIE	• 35
PASSO DE LUNA – NERO D'AVOLA – DOC VNEA – ITALIE	• 29
CHIANTI – COLLI SENESI – DOCG – AZIENDA CASALE DI DAVIDDI – ITALIE	• 34
HIERA ROSSO – ISOLE EOLI – IGT SALINA – CARLO HAUNER – ITALIE	• 42

• 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

litineraireresto.com

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