

BOISSONS | DRINKS

Eau pétillante Badoit <i>Sparkling water</i>	50cl.....	3
Eau pétillante Badoit <i>Sparkling water</i>	100cl.....	4 ⁵
Eau minérale Evian <i>Mineral water</i>	100cl.....	4
Sodas : Coca-Cola, Orangina, Fuze Tea, Schweppes Agrumes, Sprite.....		
	33cl.....	3
Sirop Grenadine ou Menthe <i>Syrup Grenadine or Mint</i>	25cl.....	2
Jus de fruits de la maison Montessuit		
Pomme ou Pomme-poire ou Pomme-coings.....	25cl.....	3
<i>Montessuit's fruit juice Apple or Apple-pear or Apple-quince</i>		
Jus d'orange pressé <i>Pressed orange juice</i>	25cl.....	3
Expresso.....2		
Thé ou Thisane.....		3
<i>Selection of teas</i>		
Double Expresso.....		4
Café Allongé.....		2
Chocolat chaud.....		3
<i>Hot chocolate</i>		
Café Crème.....		3
Ginger beer Bundaberg.....		
	37 ⁵ cl.....	3
Bière La Jardaise Blonde.....		33cl.....
		6
Bière IPA Brasserie Mélusine.....		33cl.....
		3
Bière du moment.....		sur demande

L'INCONTOURNABLE

LIQUEUR DE CHARTREUSE

Cent trente plantes... Aujourd'hui encore c'est tout ce que l'on connaît de la recette de la Chartreuse.

Depuis plus de 250 ans, cette boisson à la couleur émeraude fascine.

Un élixir de longue vie dont la recette est secrètement gardée derrière les murs du monastère.

Verte/ Jaune.....	4cl.....	11
MOF – Meilleurs ouvriers de France.....	4cl.....	19
Liqueur d'Elixir 1605.....	4cl.....	14
Liqueur du foudre 147.....	4cl.....	23
Tau.....	3cl.....	34
Santa Tecla Jaune 2018.....	3cl.....	34
V.E.P. Verte.....	3cl.....	35
V.E.P. Jaune.....	3cl.....	35
Tarragone Verte (période 73-85).....	3cl.....	148
Tarragone Jaune (période 73-85).....	3cl.....	148



LÉONA

BAR À VIN • RESTAURANT

Après avoir baignés toute notre enfance à l'Hôtel-Restaurant du Boisvinet, c'est pour nous un honneur de rendre un hommage à Leona, une Maîtresse Femme mais également notre tante et marraine.

La cuisine gourmande, le savoir bien-vivre, les bons produits cuits sur braise et le partage entre bons-vivants sont les mots clés de toute notre famille de restaurateurs depuis déjà quatre générations.

Après la rencontre au Garde-Manger à Chamonix de Charline et Rémi qui évoluent comme managers du restaurant et qui sont de véritables enfants du Pays Vendéen, cela était pour nous une évidence de relever ce nouveau défi dans cet ancien café des sports, rempli d'histoire, qui mérite bien de remettre toute la famille à l'honneur !

Sans oublier Mathys, notre fidèle collaborateur et ami depuis déjà huit 8 ans, pour qui notre carte des vins n'a plus de secrets et qui a répondu présent afin de renforcer notre équipe de choc.

Nous sommes ravis de vous faire découvrir ou redécouvrir nos plats signatures chez Leona.

Philippe et David



LÉONA

4 place de l'Hôtel de Ville, 85520 Jard-sur-Mer

+33 (0)2 51 33 90 74



Réalisation : Cybergraph Chamonix 04 50 35 4810



LÉONA

BAR À VIN • RESTAURANT



Prix nets en euros, service compris

LE BRUNCH LÉONA

Servi jusqu'à 11h30 | Served until 11:30am

Le Full breakfast du Vendéen : Mogettes, jambon de vendée & œufs mollet.....	18
<i>Full Vendéen breakfast: Local beans, local ham & soft-boiled eggs</i>	
Hot dog sauvage <i>Wild hot-dog (game sausage)</i>	10
Focaccia straciatella, mortadelle & pistaches.....	15
<i>Focaccia with straciatella, mortadella & pistachio</i>	
Fromage blanc aux fruits de saison.....	6
<i>Cottage cheese with seasonal fruits</i>	
Sardines millésimées <i>Vintage little sardines</i>	9
Omelette aux oignons confits <i>Omelette with candied onions</i>	9
Œufs en meurette <i>Poached eggs in red wine sauce</i>	15

ŒUFS BROUILLÉS | SRAMBLED EGGS

Nature <i>Natural</i>	9
Aux truffes <i>With truffles</i>	29
Au Caviar « Oscetière Kaviari 10g ».....	54
<i>With caviar « Oscetière Kaviari 10g »</i>	

GAUFRES | WAFFLES

Avocat & Saumon <i>Waffles Avocado & Salmon</i>	14
Jambon de Vendée & Sauce con tomate.....	12
<i>Waffle local ham & Garlic and tomato sauce</i>	
Pata negra & Poivrons confits.....	21
<i>Waffle pata negra Bellota & Capsicum marmalade</i>	
Straciatella & Légumes de saison.....	15
<i>Waffle straciatella & Veggies</i>	
Fruits de saison & Bavaroise (sucrée).....	12
<i>Seasonal fruits & Whipped cream (sweet)</i>	
Chocolat chaud Valrhona <i>ou</i> Confiture (sucrée).....	9
<i>Warm chocolate or Marmalade (sweet)</i>	

PLANCHES | BOARDS

Sélection de fromages affinés.....	15
<i>Selection of mature cheeses</i>	
Sélection de charcuteries.....	15
<i>Selection of cold meats</i>	

NOS CAVIARS

Maison Kaviari Oscetière 20g.....	50
Maison Kaviari Oscetière 50g.....	150

ENTRÉES | STARTERS

Focaccia straciatella, mortadelle & pistaches.....	15
<i>Focaccia with straciatella, mortadella & pistachio</i>	
Préfou aux escargots <i>Garlic bread with snails</i>	17
Escargots en persillade <i>Snails in parsley</i>	x6 10 x12 19
Carpaccio de chevreuil <i>Deer carpaccio</i>	16
Croque-monsieur truffé <i>Croque-monsieur with truffles</i>	14
Pâté croute Richelieu « Pâté croute » in a Richelieu way.....	10
Terrine des chefs étoilés <i>Game terrine</i>	14
Nems de reblochon <i>Reblochon cheese nems</i>	11
Œufs en meurette <i>Poached eggs in red wine sauce</i>	15
Œufs brouillés Caviar « Oscetière Kaviari 10g ».....	54
<i>Scrambled eggs with Caviar « Oscetière Kaviari 10g »</i>	

OS À MOELLE | BONE MARROW

Nature <i>Natural</i>	10
À la boutargue <i>With dry mullet's eggs</i>	22
Aux oeufs de brochet <i>With pike's eggs</i>	27
Aux truffes <i>With truffles</i>	50
Au Caviar « Oscetière Kaviari 10g ».....	55
<i>With caviar « Oscetière Kaviari 10g »</i>	

BURRATA

Nature <i>Natural</i>	9
À la boutargue <i>With dry mullet's eggs</i>	21
Aux oeufs de brochet <i>With pike's eggs</i>	26
Aux truffes <i>With truffles</i>	29
Au Caviar « Oscetière Kaviari 10g ».....	54
<i>With caviar « Oscetière Kaviari 10g »</i>	

GAUFRES | WAFFLES

Bulots & Légumes de saison de la Maison Dorie.....	12
<i>With welks & Seasonal veggies from House Dorie</i>	
Jambon Serrano <i>With Serrano ham</i>	10
Jambon ibérique Cebo 36 mois.....	16
<i>With Iberian ham 36 months aged</i>	
Pata negra Bellota & Poivrons confits.....	21
<i>With Pata Negra Bellota & Capsicum marmalade</i>	

PLATS | MAIN COURSES

Poisson du marché <i>Fish from the market</i>	prix sur l'ardoise
Hot dog sauvage <i>Wild hot-dog</i>	18
Lasagnes sauvages <i>Wild lasagnas made with boar</i>	16
Plat végétarien du moment <i>Vegetarian dish of the moment</i>	17
La grillée de mogettes.....	15
<i>« Grillée de mogettes » typical from Vendée</i>	
Rigatoni aux truffes et jambon truffé.....	52
<i>Rigatoni with truffles and truffle ham</i>	

VIANDES | MEATS

Nos viandes sont sélectionnées par la boucherie Milleret et cuitent à la braise. Toutes les viandes sont servies avec des pommes de terre. Our meats have been carefully selected by our butcher Milleret and cooked on a charcoal barbecue. All meats are served with potatoes

Bavette d'ANGUS <i>ANGUS flank steak</i>	100g : 12
Veau de lait de CHARTREUSE.....	100g : 8 ⁵
<i>Milk-fed veal from the CHARTREUSE region</i>	

ENTRECÔTES MATURÉES | DRY-AGED ENTRECOTE

Race SALERS, minimum 200g.....	100g : 15
Race SASHI, minimum 200g.....	100g : 14
Entrecôte du moment <i>Entrecote of the moment</i>	prix selon cours

CÔTES DE BŒUF MATURÉES | DRY-AGED BEEF RIBS

Race SALERS, minimum 800g.....	100g : 15 ⁵
Race SASHI, minimum 800g.....	100g : 14 ⁵
Côte de bœuf du moment <i>Beef rib of the moment</i>	prix selon cours

Accompagnement (en supp.) Mogettes *ou* Légumes grillés +10
Side dish (extra) : Local beans or Veggies +10

DESSERTS

Gâche Vendéenne façon perdue.....	9
<i>Local brioche in a French toast way</i>	
Charlotte aux fruits de saison <i>Charlotte with seasonal fruits</i>	9
Mousse au chocolat & Poivre de Timut.....	10
<i>Chocolate mousse & Timut pepper</i>	
Glace Chartreuse arrosée de sa liqueur.....	12
<i>Chartreuse ice crem topped with liquor</i>	