

À PARTAGER

Camembert entier flambé	11,00
Rôti puis flambé au thym devant vous	
Assortiment de charcuteries	14,00
Magret de canard fumé Rougié, jambon de Bayonne IGP rosette et terrine de campagne Bleu-Blanc-Coeur Avec Fromages + 6.00	

ENTRÉES

Oeufs mayonnaise	5,50
Ravioles du Dauphiné Label Rouge	8,00
Gratinées au parmesan	
Escargots de Vendée en persillade	
De la Maison Royer (Bio)	Par 6 : 8,50
	Par 12 : 16,00
Tartare de thon	9,00
Huile d'olive, pignons de pin, câpres, coriandre et citron vert	
Burrata fumée au bois d'olivier	12,00
Pignons de pin grillés, huile d'herbes fraîches et tomates confites	
Saumon fumé de Norvège	14,50
Gaufre au blé noir et crème citron vert aux herbes	
Foie gras Maison	14,50
De Ernest Soulard, brioche toastée et confiture de griottes	

SALADES

Poulet jaune	15,90
Filet de poulet jaune, salade, crème à l'ail, tomates cerises, parmesan, croûtons au beurre, grenade	
Chèvre chaud au magret fumé	16,90
Crottins de chèvre sur toast, magret fumé, salade, pignons de pin grillés, tomates cerises, pomme, miel	
Gourmande	18,50
Burrata, salade, jambon de Bayonne, huile d'herbes, amandes grillées, tomates cerises, croûtons au beurre	

BURGERS

Nos pains sont confectionnés par nos soins tous les jours.

Poivre	15,90
Boeuf haché, sauce aux poivres, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichon	
Ambertois	16,90
Boeuf haché, crème Fourme d'Ambert AOP, noix, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichon	
Burrata	16,90
Burrata, tomates confites, huile d'herbes fraîches, roquette, cornichon	
Comté - Espelette	18,90
Boeuf haché, crème de comté au piment d'Espelette, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichon	

MENU ENFANT

Filet de poulet jaune ou steak haché
et accompagnement au choix
et
Gaufre au chocolat ou caramel ou
1 boule de glace
et
1 sirop à l'eau



Prix nets en euros, service compris.

SEMAINIER DU DÉJEUNER

14,90
+ café gourmand 19,90

LUNDI

Brochette de Bœuf au barbecue
sauce béarnaise et garniture au choix

MARDI

Poulet rôti

mayonnaise et frites maison

MERCREDI

Parmentier de Canard

et salade aux noix

JEUDI

Hampe de boeuf grillée, sauce échalote

et frites maison

VENDREDI

Poisson de la criée



Ici, cuisine 100 % Maison

PRINTEMPS - ÉTÉ

ASSIETTE DE FROMAGES 9,50

De la laiterie Gilbert (Les Herbiers)

Fromages accompagnés de salade et de confiture de griottes

GLACES

Artisanales, «Ma très bonne glace»

Boule de glace	1 Boule	3,00
Vanille de Madagascar,	2 Boules	5,00
Chocolat noir Suisse,	3 Boules	7,50
Fraise, Mangue, Citron Vert		

Coupe Vacherin 8,50
Deux boules vanille, fraises, coulis de framboise, meringue, crème chantilly

Coupe gourmande 8,50
Deux boules vanille, sauce chocolat noir, gaufre, noisettes grillées, crème chantilly

Colonel 9,00
Deux boules citron vert et vodka (4 cl)

Supplément 1,00
Caramel au beurre salé / sauce chocolat / chantilly

PLATS

Cuisse de canard confite	16,90
Et pommes grenailles rôties	
Carpaccio de bœuf	17,90
Huile d'herbes, parmesan, pignons de pin, roquette et frites maison	
Tartare de bœuf Charolais	17,90
Haché par nos soins, frites maison et salade	
Rognons de veau grillés au barbecue	18,50
Crème moutarde à l'ancienne et frites maison	
Travers de cochon Label Rouge	18,50
IGP Vendée, rôti durant 3h, jus fumé, pommes grenailles rôties et légumes	
Pavé Charolais grillé au barbecue	18,50
220g, sauce et accompagnement au choix	
Pavé de saumon rôti à l'oseille	19,50
Et légumes de saison	
Thon mi-cuit à la vierge	21,00
Olives de Kalamata et légumes de saison	
Entrecôte de veau grillée	23,00
200g, au beurre de romarin, pommes grenailles rôties	

CÔTE DE BOEUF

À la découpe	200g	24,00
Bœuf Français, cuite au barbecue, sauce et accompagnement au choix	400g	34,00
Fumée au cigare Cohiba		30,00
200g de côte de bœuf grillée au barbecue et fumée devant vous, accompagnée de 2cl de whisky tourbé		
Entière grillée au barbecue		65,00
1 kg minimum, affinée sur os par nos soins, Sauces et accompagnements au choix		

SAUCES

Poivre
Fourme d'Ambert AOP
Béarnaise
Beurre Maître-d'hôtel
Mayonnaise Maison

Sauce Sup.

1,00

GARNITURES

Frites maison
Pommes grenailles rôties
Légumes de saison
Salade

Salade sup.

2,00

Garniture sup.

4,00

DESSERTS

Île Flottante	6,50
Au caramel au beurre salé et amandes grillées	
Crème brûlée	7,50
À la vanille de Madagascar	
Café gourmand	7,90
Chou profiterole, financier caramel et crème framboise	
Mousse soufflée au chocolat	8,00
Servie tiède et glace vanille de Madagascar	
Gaufre de Bruxelles	8,00
Au choix : caramel ou chocolat, accompagnée de chantilly	
Nougat glacé à la pistache et amandes	8,00
Et coulis de framboises	
Le citron meringué	9,00
Par la pâtisserie-chocolaterie Albert Sablé breton au beurre, confit et crème citron de Sicile, gel citronné et meringue italienne	
Profiteroles	9,50
Choux glace vanille Madagascar et sauce chocolat noir	
Baba au rhum	9,50
Et crème chantilly	