

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
Crème de chèvre frais aux herbes et huile de homard	
Foie gras Maison	14,50
De Ernest Soulard, servi avec un confit d'oignons caramélisés	

SALADES

Poulet d'été	15,90
Filet de poulet jaune, salade, crème au citron kalamansi tomates cerises, parmesan, croûtons au beurre, grenade	
Chèvre chaud au magret fumé	16,90
Crottins de chèvre sur toast, magret fumé, salade, noix, 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.

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	
Lard fumé	18,90
Boeuf haché, poitrine fumée grillée, jus fumé, roquette, tomates confites, cornichon, mayonnaise maison	
Comté - Espelette	18,90
Boeuf haché, crème de comté au piment d'Espelette, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichon	

ASSIETTE DE FROMAGES

De la laiterie Gilbert (Les Herbiers)

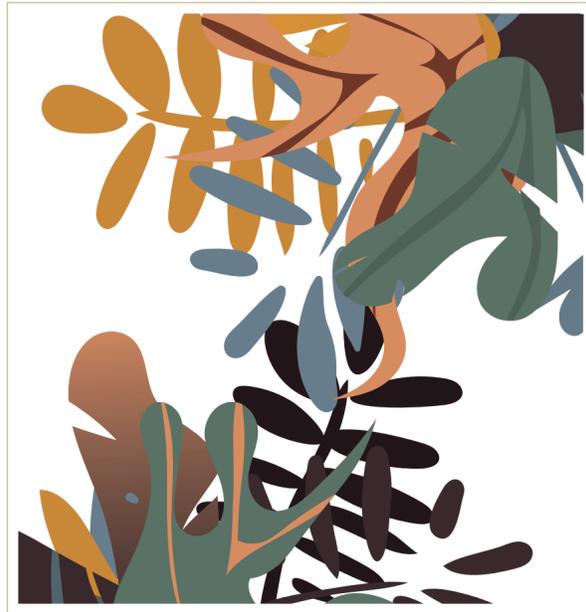
Fromages accompagnés de salade et de confiture de griottes



Prix nets en euros, service compris.



Nous travaillons avec des producteurs de confiance pour vous servir une cuisine 100 % Maison à partir de produits frais, français et locaux.



Nous sommes ouvert tous les jours, midis et soirs

PLAT DU JOUR

14,90

+ café gourmand 19,90

Au déjeuner
(hors week-end et jours fériés)

MENU ENFANT 11,00

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

GLACES

Artisanales, «Ma très bonne glace»

Boule de glace	1 Boule	3,00
Vanille de Madagascar,	2 Boules	5,50
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 9,00
Deux boules vanille, sauce chocolat noir, fondant chocolat noir 65 %, crème chantilly et noisettes

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

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
Préparé 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	
Découpe de côte de boeuf	24,00
200 g de côte de bœuf Français affiné sur os, cuit au barbecue, sauce et accompagnement au choix	

LE BEURRE ET LE BOEUF

À partager pour 2, 3 ou 4 personnes, faites-vous plaisir !

Le charolais 58,00
600 g de bœuf charolais grillé au barbecue
Servi avec le beurre Tribu, saucettes et pommes grenailles rôties

La côte de boeuf 79,00
1 kg minimum, race française selon arrivage, grillée au barbecue.
Servie avec le beurre Tribu, saucettes et pommes grenailles rôties

SAUCES

Poivre
Fourme d'Ambert AOP
Béarnaise
Beurre Tribu
Mayonnaise Maison

Sauce Sup.

GARNITURES

Frites maison
Pommes grenailles rôties
Légumes de saison
Salade

1,00

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
Mini crème brûlée, fondant chocolat noir et macaron

Mousse soufflée au chocolat 65 % 8,00
Servie tiède et glace vanille de Madagascar

Gaufre Lyonnaise 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 crémeux citron de Sicile, gel citronné et meringue italienne

Profiteroles 9,50
Choux glace vanille Madagascar et sauce chocolat noir