

# À PARTAGER

Camembert entier rôti et flambé au calvados	11
Pâté de lapin vendéen artisanal, 280 g	11
Assortiment de charcuteries Vendéennes et artisanales <i>Andouille fumée, longe séchée, mulet et pâté de lapin vendéen</i>	15
Avec Fromages + 6.00	

# ENTRÉES

Oeufs mayonnaise <i>aux oeufs bio de Carmen (Vendrennes)</i>	5,5
Velouté de potimarron, <i>huile de noix et parmesan</i>	7,5
Ravioles du Dauphiné Label Rouge <i>gratinées au parmesan</i>	8
Escargots de Vendée en persillade Par 6 : 8,5      Par 12 : 16 <i>De la Maison Royer (Bio)</i>	
Burrata fumée au bois d'olivier <i>pignons de pin grillés, huile d'herbes et tomates confites</i>	12
Saumon fumé de Norvège <i>crème de chèvre frais à la ciboulette et huile de homard</i>	14,5
Foie gras Maison <i>De Ernest Soulard, servi avec un confit d'oignons</i>	14,5

# SALADES

Poulet jaune <i>sauce tartare maison, salade, tomates confites, parmesan et croûtons au beurre</i>	15,9
Chèvre chaud au magret fumé <i>crottins de chèvre sur toast, salade noix, figue séchée, pomme et miel</i>	17,9
Saumon fumé <i>salade, crème de chèvre à la ciboulette, tomates confites. Accompagnée de pommes grenailles rôties</i>	19

# BURGERS

Nos pains sont confectionnés par nos soins tous les jours.

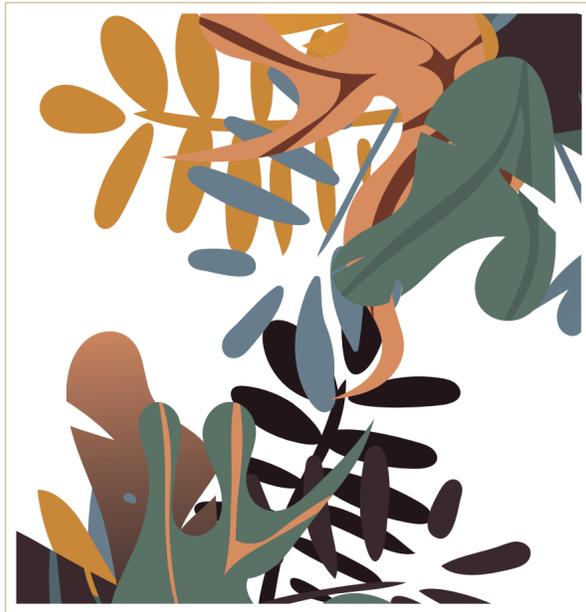
Ambertois, au boeuf haché, roquette, crème Fourme d'Ambert AOP, noix, cornichon mayonnaise maison, tomates confites,	16,9
Burrata, tomates confites, <i>huile d'herbes fraîches, roquette et cornichon</i>	16,9
Andouille, au boeuf haché, roquette, <i>andouille fumée artisanale et locale, crème de moutarde à l'ancienne, cornichon, mayonnaise maison</i>	18,9
Lard fumé, au boeuf haché, crème de cheddar au paprika fumé, lard grillé, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichon	19,5

# FROMAGES

De la laiterie Gilbert (Les Herbiers) 9,50



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



Nous sommes ouverts tous les jours, midis et soirs

# PLAT DU JOUR

14,9  
+ café gourmand 19,9

Au déjeuner  
*(hors week-end et jours fériés)*

# MENU ENFANT

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

# GLACES

Artisanales, «Ma très bonne glace»

Boule de glace	1 Boule	3
<i>Vanille de Madagascar,</i>	2 Boules	5,5
<i>Chocolat noir Suisse,</i>	3 Boules	7,5
<i>Fraise, Mangue, Citron Vert, Pomme</i>		
Coupe crumble		7,5
<i>Deux boules sorbet pomme, caramel beurre salé, crumble au sarrazin</i>		
Coupe gourmande		9
<i>Deux boules vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly, fondant au chocolat 65 % et noisettes</i>		
Colonel		9
<i>Deux boules citron vert et vodka (4 cl)</i>		
Supplément		1
<i>Caramel au beurre salé / sauce chocolat chantilly</i>		

# PLATS

Cuisse de poulet rôtie aux pleurottes <i>et pommes grenailles</i> <i>Poulet Label Rouge de St-Martin-Des-Noyers</i>	16,9
Tartare de bœuf Charolais <i>préparé par nos soins, frites maison et salade</i>	17,9
Rognons de veau grillés au barbecue, <i>crème moutarde à l'ancienne et frites maison</i>	18,5
Pavé de bœuf Charolais grillé <i>220g, sauce et accompagnement au choix</i>	18,9
Le Charolais, pour 2, 3 ou 4 personnes <i>600 g de bœuf charolais grillé au barbecue</i> <i>Servi avec le beurre Tribu, saucettes et pommes grenailles rôties</i>	58
Paleron de cochon confit <i>jus réduit à la bière locale et frites maison</i>	19
Pavé de saumon à la crème de safran <i>et légumes de saison</i>	19,5
Thon mi-cuit au sésame et yuzu <i>et légumes de saison</i>	21
Entrecôte de veau grillée au barbecue <i>200 g, au beurre de romarin</i> <i>et pommes grenailles rôties</i>	24
Découpe de côte de boeuf grillée <i>200 g, race française selon arrivage, sauce et accompagnement au choix</i>	24
Côte de boeuf grillée au barbecue, minimum 1 kg <i>Race française selon arrivage, 2 sauces et 2 accompagnements au choix</i>	72
La côte de boeuf de la Tribu <i>(à partager pour 2, 3 ou 4 personnes)</i> <i>1kg minimum, race française selon arrivage, grillée au barbecue.</i> <i>Servi avec le beurre Tribu, saucettes et pommes grenailles rôties</i>	79

# SAUCES

Poivre  
Fourme d'Ambert AOP  
Béarnaise  
Beurre Chimichurri  
Mayonnaise Maison

Sauce Sup.

# GARNITURES

Frites maison  
Pommes grenailles rôties  
Légumes de saison  
Salade

1 Salade sup. 2  
Garniture sup. 4

# DESSERTS

Île flottante au caramel au beurre salé <i>et amandes grillées</i>	6,5
Crème brûlée, à la gousse de vanille	7,5
Mousse au chocolat noir 65 % "cacao-trace" durable (Côte d'Ivoire) <i>et croustillant de gruë de cacao</i>	7,5
Café gourmand, mini crème brûlée, <i>fondant chocolat noir 65 % et canelé Bordelais</i>	7,9
Tarte tatin et crème fraîche d'Isigny	8
Gaufre Lyonnaise, accompagnée de chantilly au choix : caramel ou chocolat	8
L'Opéra <i>Par la pâtisserie-chocolaterie Albert</i>	9
Profiteroles, 3 choux glace vanille, <i>sauce chocolat noir intense, chantilly et amandes</i>	9,9

Prix nets en euros, service compris.