

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.