

## PLAT DU JOUR 14,9

+ café gourmand 19,9

Au déjeuner (hors week-end et jours fériés)

*Le pain servi à table est confectionné avec un levain naturel,  
par la boulangerie L'atelier du pain*

## À PARTAGER

Camembert entier rôti et flambé au calvados	11
Assortiment de charcuteries Vendéennes et artisanales	15
<i>Andouille fumée, lomo séché, mulot et pâté de campagne maison</i>	
Avec Fromages + 6.00	

## ENTRÉES

Pâté de campagne maison, confit d'oignons et cornichons	6,9
Velouté de potimarron, huile de noix et parmesan	7,5
Ravioles du Dauphiné Label Rouge, gratinées au parmesan	8
Escargots de Vendée en persillade	Par 6 : 8,5
<i>De la Maison Royer (Bio)</i>	Par 12 : 16
Burrata fumée au bois d'olivier, pignons de pin, huile d'herbes et tomates confites	12
Foie gras Maison, De Ernest Soulard, confit d'oignons et pain d'épices maison	14,5
Saumon fumé Artisanal de Vendée, " Le fumoir de la Guib' "	14,5
<i>crème de chèvre frais local à la ciboulette</i>	

## SALADES

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

## MENU ENFANT 12

Filet de poulet jaune ou burger cheddar au boeuf, accompagnement au choix  
Gaufre (chocolat ou caramel) ou 1 boule de glace + 1 sirop à l'eau

## PLATS

<b>Filet de canette jaune du père Ernest, sauce bigarade et pommes grenailles</b>	<b>16,9</b>
<b>Tartare de bœuf Charolais, préparé par nos soins, frites maison et salade</b>	<b>17,9</b>
<b>Rognons de veau grillés au barbecue, crème moutarde, accompagnement au choix</b>	<b>18,5</b>
<b>Pavé de bœuf Charolais grillé au barbecue, 220g sauce et accompagnement au choix</b>	<b>18,9</b>
<b>Le Charolais à partager (pour 2, 3 ou 4 personnes)</b>	<b>58</b>
<i>600 g de bœuf charolais grillé au barbecue Servi avec le beurre café de Paris et frites maison</i>	
<b>Paleron de cochon confit, jus réduit à la bière locale et frites maison</b>	<b>19</b>
<b>Pavé de saumon rôti à la crème de safran et légumes de saison</b>	<b>19,5</b>
<b>Entrecôte de veau grillée au beurre de romarin, 200 g et pommes grenailles rôties</b>	<b>24</b>
<b>Noix de saint-jacques à la plancha, beurre rouge et légumes de saison</b>	<b>25</b>
<b>Entrecôte de boeuf grillée au barbecue</b>	<b>27</b>
<i>280 g, race française, sauce et accompagnement au choix</i>	
<b>Filet de boeuf origine Pays de Loire, grillé au barbecue</b>	<b>30</b>
<i>220 g, sauce et accompagnement au choix</i>	
<b>Côte de boeuf grillée au barbecue, minimum 1 kg</b>	<b>72</b>
<i>Race française, 2 sauces et 2 accompagnements au choix</i>	

**Sauces :** *Poivre / Fourme d'Ambert / Beurre café de Paris / Mayonnaise Maison / Tartare*

**Acompagnements :** *Frites maison / Pommes grenailles rôties / Légumes de saison / Salade*

**Supplément :** *Sauce 1 / Accompagnement 4 / Salade 2*

## BURGERS

**Nos pains sont confectionnés par nos soins tous les jours  
Les burgers sont servis avec nos frites maison**

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

# FROMAGES 9

De la laiterie Gilbert (Les Herbiers)

Assiette de fromages accompagnés de salade et confiture de griottes

## DESSERTS

Île flottante au caramel au beurre salé et amandes grillées	6,5
Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar	7,5
Mousse au chocolat noir 65 % "cacao-trace" durable (Côte d'Ivoire) au croustillant de grué de cacao et sauce chocolat noir intense	7,5
Café gourmand, mini crème brûlée, fondant chocolat noir 65 % et canelé Bordelais	7,9
Tarte tatin au feuilletage pur beurre et crème fraîche d'Isigny A.O.P.	8
Gaufre Lyonnaise au choix : caramel ou chocolat, accompagnée de chantilly	8
Le citron meringué - Par la pâtisserie / chocolaterie Albert	9
Sablé au beurre, confit de citron de Sicile, crèmeux citron, gel citronné et meringue italienne	
Profiteroles, 3 choux glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly et amandes	9,9

## GLACES

Artisanales, «Ma très bonne glace»

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

## ORIGINE DE NOS VIANDES

Ici, c'est simple : toutes nos viandes sont Françaises

Veau, Boeuf, Cochon, Poulet, Canard : nés, élevés, abattus en France

Prix nets en euros, service compris.