

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 au miel et aux noix	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, <i>salade, cornichons et confit d'oignons</i>	6,9
Oeuf parfait à la crème de choux-fleur et huile de sésame grillé	7,9
Crème de parmesan à la truffe aux ravioles du Dauphiné Label Rouge	8,5
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, <i>pignons de pin, huile d'herbes et tomates confites</i>	12
Foie gras Maison, <i>De Ernest Soulard, confit d'oignons et pain d'épices maison</i>	14,9
Saumon fumé Artisanal de Vendée, " Le fumoir de la Guib' "	14,9
<i>crème fraîche à l'aneth</i>	

SALADES

Poulet grillé au barbecue, sauce tartare maison, <i>salade, tomates confites, parmesan, 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</i>	19,5

MENU ENFANT 12

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

PLATS

Filet de canette jaune du père Ernest, sauce bigarade et purée pur beurre	16,9
Tartare de bœuf Charolais, préparé par nos soins, frites maison et salade	17,9
Rognons de veau grillés au barbecue, crème moutarde, accompagnement au choix	18,5
Pavé de bœuf Charolais grillé au barbecue, 220g sauce et accompagnement au choix	18,9
Le Charolais à partager (pour 2, 3 ou 4 personnes)	58
<i>600 g de bœuf charolais grillé au barbecue</i>	
<i>Servi avec le beurre café de Paris et frites maison</i>	
Joue de cochon braisée au romarin et au miel et frites maison	19
Pavé de saumon rôti à la crème de chorizo doux et légumes de saison	19,5
Filet de rouget à la bisque de langoustines maison et purée pur beurre	22
Épaule d'agneau confite en éfiloché, jus réduit à l'ail, purée au beurre et légumes de saison	24
Entrecôte de boeuf grillée au barbecue	27
<i>280 g, race française, sauce et accompagnement au choix</i>	
Filet de boeuf origine Pays de Loire, grillé au barbecue	30
<i>220 g, sauce et accompagnement au choix</i>	
Côte de boeuf grillée au barbecue, minimum 1 kg	72
<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 / Purée pur beurre / 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

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

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 <i>et amandes grillées</i>	6,5
Crème brûlée à la bergamote	7,5
Café gourmand, <i>mini crème brûlée à la bergamote, fondant chocolat noir 65 % et sorbet plein fruit de saison</i>	7,9
Pavlova mangue-passion, <i>meringue, crème chantilly, fruits frais, coulis de mangue</i>	8,5
Gaufre Lyonnaise <i>au choix : caramel ou chocolat, accompagnée de chantilly</i>	8
Coulant au chocolat noir 65 % "cacao-trace" durable (Côte d'Ivoire) <i>craquant gruë de cacao et glace vanille</i>	8,5
Intense noisette - Par la pâtisserie - chocolaterie Albert	9
<i>Biscuit dacquois aux noisettes, giuanduja et ses éclats de noisettes, crèmeux chocolat lait Cameroun (plantations engagées), crème légère et caramel noisette</i>	
Profiteroles, <i>3 choux glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly et amandes</i>	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
<i>Deux boules de sorbet pomme, caramel beurre salé, crumble au sarrazin</i>		
Coupe gourmande		9
<i>Deux boules de glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly, fondant au chocolat 65 % et noisettes</i>		
Colonel		9

ORIGINE DE NOS VIANDES

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

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

Prix nets en euros, service compris.