

PLAT DU JOUR 14,9

Entrée - Plat **ou** Plat - Dessert / Café gourmand 19,9

Entrée - Plat - Dessert 22,9

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 (Chanverrie)*

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
Gaspacho de tomates locales, <i>huile d'olives et croûtons au beurre</i>	7,5
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, <i>sauce tartare maison, salade, tomates cerises, parmesan, croûtons au beurre</i>	15,9
Chèvre chaud au magret fumé, <i>crottins de chèvre sur toast, salade, noix, figue séchée, oignon rouge et miel</i> - Option végétarienne sur demande -	17,9
Gourmande, <i>salade, melon, lomo vendéen artisanal, huile d'herbes fraîches, tomates cerises et amandes grillées</i>	18,5
Saumon fumé, <i>salade, avocat frais, tomates confites, oignon rouge et crème fraîche à l'aneth</i>	19,5
<i>Saumon fumé Artisanal de Vendée, " Le fumoir de la Guib' "</i>	

MENU ENFANT 12

Filet de poulet grillé ou boeuf haché, *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 , <i>sauce bigarade et purée pur beurre</i>	16,9
Tartare de bœuf Charolais , <i>au couteau, préparé par nos soins, frites maison et salade</i>	18,5
Rognons de veau grillés au barbecue , <i>crème de moutarde, accompagnement au choix</i>	18,5
Pavé de bœuf Charolais grillé au barbecue , <i>220g sauce et accompagnement au choix</i>	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 <i>et frites maison</i>	19
Pavé de saumon rôti à la crème de chorizo doux <i>et légumes de saison</i>	19,5
Filet de lieu jaune à la bisque de langoustines maison <i>et purée pur beurre</i>	23
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

Poivre , <i>au boeuf haché, sauce poivre, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichon</i>	16,9
Ambertois , <i>au boeuf haché, crème Fourme d'Ambert AOP, noix, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichon</i>	17,9
Burrata , <i>tomates confites, huile d'herbes fraîches, roquette et cornichon</i>	16,9
Lard fumé , <i>au boeuf haché, crème de cheddar au paprika fumé, lard grillé, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichon</i>	19,5

FROMAGES 9

De la laiterie Gilbert (Les Herbiers)

Assiette de fromages accompagnés de salade et gelée de coings

DESSERTS

Île flottante au caramel au beurre salé et amandes grillées	6,5
Fraises Vendéennes	7,5
<i>Sucrées et accompagnées de crème chantilly</i>	
Crème brûlée à la fève de tonka (goût subtil de vanille et de caramel)	7,5
Café gourmand, mini crème brûlée, fondant chocolat noir 65 % et sorbet plein fruit de saison	7,9
Gaufre Lyonnaise au choix : caramel ou chocolat, accompagnée de chantilly	8
Pavlova aux fraises de Vendée, meringue, crème chantilly, fruits frais, coulis de fraises	8,5
Coulant au chocolat noir 65 % "cacao-trace" durable (Côte d'Ivoire) <i>craquant grué de cacao et glace vanille</i>	8,5
Profiteroles, 3 choux glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly et amandes grillées	9,9

GLACES

Artisanales, «Ma très bonne glace»

Boule de glace	1 Boule	3
Vanille de Madagascar, Chocolat noir Suisse, Menthe-Chocolat	2 Boules	5,5
Fraise, Mangue, Citron Vert,	3 Boules	7,5
Coupe After Eight		8
<i>Deux boules de glace menthe-chocolat, sauce chocolat, craquant grué cacao</i>		
<i>Avec supplément Mentilla 2 cl (liqueur de menthe locale)</i>		10
Coupe gourmande		9
<i>Deux boules de glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly, fondant au chocolat 65 % et noisettes</i>		
Colonel		9
<i>Deux boules de sorbet citron vert et vodka (4 cl)</i>		
Supplément Caramel au beurre salé / sauce chocolat noir / chantilly / Coulis de fraises		1

ORIGINE DE NOS VIANDES

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

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