

## 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, mullet 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 concombre, <i>feta, olives noires et croûtons</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, burrata, melon, lomo vendéen artisanal, huile d'herbes fraîches, tomates cerises et amandes grillées</i>	19
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

<b>Filet de canette jaune du père Ernest</b> , <i>sauce bigarade et purée pur beurre</i>	<b>16,9</b>
<b>Tartare de bœuf Charolais</b> , <i>au couteau, préparé par nos soins, frites maison et salade</i>	<b>18,5</b>
<b>Rognons de veau grillés au barbecue</b> , <i>crème de moutarde, accompagnement au choix</i>	<b>18,5</b>
<b>Pavé de bœuf Charolais grillé au barbecue</b> , <i>220g sauce et accompagnement au choix</i>	<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</i>	
<i>Servi avec le beurre café de Paris et frites maison</i>	
<b>Joue de cochon braisée au romarin et au miel</b> <i>et frites maison</i>	<b>19</b>
<b>Pavé de saumon rôti à la crème de chorizo doux</b> <i>et légumes de saison</i>	<b>19,5</b>
<b>Dos de cabillaud à la bisque de langoustines maison</b> <i>et purée pur beurre</i>	<b>23</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 / 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**

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

# 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) craquant grué de cacao et glace vanille	8,5
Le citron meringué - Par la pâtisserie / chocolaterie Albert	9
<i>Sablé au beurre, confit de citron de Sicile, crèmeux citron, gel citronné et meringue italienne</i>	
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

# SELECTION DE VINS AU VERRE (12 cl)

## Blanc

Sauvignon, Pays d'Oc IGP, Vignes antiques	3,8
Viognier, Pays d'Oc IGP Chât. de Marmorières	5,5
Côtes du Rhône AOP, Saint-Esprit, Delas	5,8
Côtes de Gascogne IGP (moelleuxJoy)	6,8
Menetou-Salon AOP «Tradition», Clément	6,8

## Rosé

Pays d'Oc IGP Moment de Plaisir	3,8
Côtes de Provence AOP AOP F. Lacombe	6,8

## Rouge

Bordeaux AOP, Château Lauduc	4,4
Médoc AOP, Cru Bourgeois, Chât. du Périer	6,8
Mareuil Fiefs Vendéen Mourat Collection	4,8
St Nicolas de Bourgueil AOP D. du Cèdre	5,8
Faugère AOP Domaine Moncèze	5
Saint-Chinian AOP, V. Vignes Cazal Vieille	6,5
Côtes du Rhône AOP, Saint-Esprit, Delas	5,5
Bourgogne AOP Côte d'Or Château des Jacques	8



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

Lundi - Jeudi : 12h - 14h / 19h - 21h30

Vendredi : 12h - 14h / 19h - 22h30

Samedi : 12h - 14h30 / 19h - 23h30

Dimanche : 12h - 14h30 / 19h 21h30