

BIÈRES

Pressions

	25 cl	33 cl	50 cl
1664 5,5 ° blonde	3,9	5,2	7
Grimbergen 6,7 °	4,5	6,2	8,8
IPA Brooklyn 5,5	4,5	6,2	8,8
Bière du moment	4,5	6,2	8,8

Bouteilles

Lindeman's kriel 3,5 ° <i>Bière aux fruits rouges</i>	25 cl	5,5
Hellfest I.P.A. 6,66 ° <i>Brasserie Mélusine</i>	33 cl	7,2
1664 Sans Alcool	33 cl	5,5
I.P.A. Sans Alcool <i>Brooklyn Special effect 0.4 °</i>	33 cl	6
Love and Flowers <i>Blanche fruitée</i>	33 cl	7,2

COCKTAILS

Spritz <i>Apérol, pétillant, eau pétillante, orange</i>	8
Caïpirinha <i>Cachaça, citron vert, glace pilée, sucre</i>	8
Mule <i>Ginger beer La French, citron vert</i>	8
Moscow (Vodka) - London (Gin) Caribbean (Rhum Ambré)	
Negroni <i>Gin, campari, martini rouge, écorce d'orange</i>	8,5
Mojito <i>Rhum havana, jus citron vert, menthe sucre de canne, eau pétillante</i>	8,5
Sex on the beach <i>Vodka, crème de pêche, jus de cranberry et ananas</i>	8,5
Daiquiri Passion <i>Rhum havana, purée de passion fraîche, sirop de sucre</i>	8,5
Piña Colada <i>Rhum ambré, lait de coco, jus d'ananas, cannelle</i>	9
Mojito Fraise <i>Rhum havana, jus citron vert, menthe sucre de canne, purée de fraise fraîche, eau pétillante</i>	9,5

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard	2 cl	2,5
Pastis Vriçnaud	2 cl	2,9
Troussepinette <i>Vriçnaud</i>	6 cl	4
Porto rouge ou blanc	6 cl	4,5
Martini Blanc ou Rouge	6 cl	4,5
Kir	10 cl	4,5
Suze	6 cl	5,5
Pétillant blanc de blanc <i>St Charles du Roy</i>	10 cl Bouteille 75 cl	5,8 30
Kir Pétillant	10 cl	6
Ti Punch	7 cl	7
Campari	6 cl	6,5
Americano	7 cl	7
Coupe de Champagne <i>Deutz Brut</i>	10 cl	11

MOCKTAILS

Cocktail de jus de fruits	6
Virgin mojito	6,5
Virgin mojito fraise	7,5
Virgin Piña Colada	7,5
Virgin Sex on the beach	6,5

EAUX, SODAS, JUS DE FRUITS

Eau micro-filtrée <i>Plate ou pétillante</i>	75 cl	3
Eau Abatilles <i>Plate ou pétillante</i>	75 cl	6
Diabolo	25 cl	3,5
Limonade	25 cl	3,5
Jus de fruit	20 cl	3,5
Perrier	33 cl	3,9
Coca-Cola, Coca Zéro	33 cl	3,9
Fanta, Fuzetea pêche	25 cl	3,9
Schweppes Agrum / Tonic		
Ginger beer La French		



Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

PLAT DU JOUR 14,9

Entrée - Plat **ou** Plat - Dessert 18,9

Entrée - Plat - Dessert 21,9

Voir ardoise, au déjeuner (hors week-end et jours fériés)

À PARTAGER

Camembert entier rôti au miel et flambé	11
Assortiment de charcuteries Vendéennes et artisanales	15
<i>Terrine maison aux capres, andouille fumée, mulot, jambon de Vendée et coppa</i>	
Avec Fromages + 6.00	

ENTRÉES

Terrine maison aux capres, salade, cornichons, chutney du moment	7,5
Ravioles du Dauphiné Label Rouge à la crème de parmesan et truffe d'été 	8,5
Velouté de courges, huile de noix, croûtons et copeaux de parmesan 	8,9
Escargots de Vendée en persillade	Par 6 : 8,5
<i>De la Maison Royer (Bio)</i>	Par 12 : 16
Burrata fumée, pignons de pin, huile d'herbes et tomates confites 	12
Foie gras Maison IGP, pain d'épices maison et chutney du moment	14,9
Duo de Saumon Artisanal de Vendée, saumon fumé, Gravlax à l'aneth et moutarde du « Fumoir de la Guib' », pickles de graines de moutarde	14,9

SALADES

Poulet, salade, filet de poulet, croûtons, tomates confites, copeaux de parmesan et sauce tartare	15,9
Chèvre chaud, salade, croûtons, jambon de Vendée, crottins de chèvre sur toast, œuf parfait	17,9
La Feta, salade, carpaccio de betterave fumée, dés de feta, olives noires 	17,5
<i>et vinaigre de betterave</i>	

MENU ENFANT 12

Filet de poulet ou boeuf haché,
accompagnement au choix, sauce ketchup ou mayonnaise maison
Brioche perdue ou 1 boule de glace + 1 sirop à l'eau

PLATS

Pavé de saumon , rôti à la crème de chorizo doux et sa purée pur beurre	20
Filet de Sandre , beurre Nantais et son légume du moment	18,9
Rognons de veau grillés au barbecue , crème de moutarde, accompagnement au choix	18,5
Pavé de bœuf Charolais grillé au barbecue , 220 gr sauce et accompagnement au choix	19,5
Entrecôte de bœuf grillée au barbecue , 280 gr, race française, sauce et accompagnement au choix	27,5
Filet de bœuf origine Pays de Loire, grillé au barbecue, 220 gr, sauce et accompagnement au choix	30
Jarret d'agneau confit au thym et citron frites maison	25
Tartare de bœuf Charolais , 180 gr, préparé par nos soins, frites maison et salade	18,5
Cabecero de porc fondant , jus au miel et bière ambrée artisanale, frites maison	18,5
Notre signature du bocage , suprême de poulet jaune vendéen, crème légère à la truffe d'été et ses moëgottes	17,5
Côte de bœuf grillée au barbecue , minimum 1 kg POUR 2, race française, 2 sauces et 2 accompagnements au choix	72
Le Charolais à partager (2-3 pers) , 600 gr de bœuf charolais grillé au barbecue Servi avec le beurre café de Paris et frites maison	58

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

Accompagnements : Frites maison / Purée pur beurre / Légumes de saison / Salade / Moëgottes cuisinées

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 , boeuf haché, sauce poivre, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichons	17,5
Ambertois , boeuf haché, crème Fourme d'Ambert AOP, noix, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichons	18,5
Burrata , tomates confites, huile d'herbes fraîches, roquette et cornichons 	16,9
Le flambé , boeuf haché, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichons lard fumé, sauce cheddar flambée	21
Le classique , boeuf haché, sauce cheddar, roquette, tomates confites, cornichons	15,5
Supp steak 5€ / lard fumé 1,5€	

ORIGINE DE NOS VIANDES

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

Toutes nos viandes : nées, élevées, abattues en France

FROMAGES 9

De la laiterie Gilbert (Les Herbiers)

Assiette de fromages accompagnés de salade et gelée de coings

DESSERTS

Intense chocolat , <i>biscuit cacao, mousse au chocolat noir origine Pérou, crème légère au cacao 73%, sablé gianduja-cookies, glaçage noir, par la pâtisserie-chocolaterie Albert</i>	9
Crème brûlée à la fève de tonka (<i>goût subtil de vanille et de caramel</i>)	7,5
Mi-cuit au chocolat noir 65 % “cacao-trace” durable (Côte d’Ivoire) <i>et glace vanille</i>	8,5
Île flottante au caramel au beurre salé et amandes grillées	6,5
Café gourmand , <i>assortiment de 2 mignardises et sorbet plein fruit de saison</i>	8
Brioche perdue vendéenne , <i>Label Rouge au choix : caramel ou chocolat et sa chantilly</i>	9,5
Poire pochée à la baie de Timut , <i>crumble et crème fouettée mascarpone et rhum</i>	8,9
Profiteroles , <i>trois choux glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly et amandes grillées</i>	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 <i>Deux boules de glace menthe-chocolat, sauce chocolat, craquant grué cacao</i>		8
<i>Avec supplément Mentilla 2 cl (liqueur de menthe locale)</i>		10
Coupe Colonel		9
<i>Deux boules de sorbet citron vert et vodka (4cl)</i>		
Coupe Mont Blanc		9,9
<i>Deux boules de glace vanille, crème de marron, meringue, chantilly</i>		
Supplément <i>Caramel au beurre salé / sauce chocolat noir / chantilly / Coulis de fraises</i>		1

BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza Aroma Sublime	2,1
Thé / Infusion Dammann	3,5
Chocolat chaud Maison	3,5
Irish coffee	9

VINS

AU VERRE (12 cl) / CARAFE (50 cl)

Blanc

Sauvignon , Pays d'Oc IGP, Vignes antiques	3,8/15
Viognier , Pays d'Oc IGP Marmorières	5,5/22
Côtes du Rhône AOP, Saint-Esprit, Delas	5,8/23
Côtes de Gascogne IGP (moelleux) Joy	6,8/27
Menetou-Salon AOP «Tradition», Clément	6,8/27

Rosé

Pays d'Oc IGP Moment de Plaisir	3,8/15
Côtes de Provence AOP Ferry Lacombe	6,8/27

Rouge

Bordeaux AOP, Château Lauduc	4,4/18
Médoc AOP, Cru Bourgeois, Chât. du Pérrier	6,8/27
Mareuil Fiefs Vendéen Mourat Collection	4,8/19
St Nicolas de Bourgueil AOP D. du Cèdre	5,8/23
Corbières AOP, Les Auzines	5,8/23
Saint-Chinian AOP, V. Vignes Cazal Vieille	6,5/26
Côtes du Rhône AOP, Saint-Esprit, Delas	5,8/23
Bourgogne AOP Côte d'Or, Château des Jacques	8/33

BLANCS

Pays d'Oc IGP, Sauvignon Vignes antiques	21
Viognier , Pays d'Oc IGP Château de Marmorières	30
Côtes du Rhône AOP, Saint-Esprit, Delas	32
O.v.n.i. Domaine Mourat	35
Côtes de Gascogne IGP (moelleux) Domaine Joy	38
Menetou-Salon AOP «Tradition», Isabelle et Pierre Clément	38
Chablis AOP Bourgogne, Louis Jadot	43
IGP Vaucluse, Cuvée Guy Savoy , Domaine Dambrun	45

ROSÉS

Pays d'Oc IGP Moment de Plaisir	24
Côtes de Provence AOP Ferry Lacombe, Haedus	38
La Clape AOP Commanderie Saint-Pierre La Garrigue, cru d'exception	40

ROUGES

Bordeaux

Bordeaux AOP, Château Lauduc	24
Médoc AOP, Cru Bourgeois, Château du Pérrier	38
Graves AOP Château Brondelle	39
Saint-Estephe AOP, Cru Bourgeois Château la Commanderie	54
Pessac Léognan AOP Château Lagrave Martillac	59
Côtes de Castillon AOP Domaine de l'Aurage Mitjavile	85
Pauillac AOP Réserve de Pichon Comtesse	90
Côtes de Bourg AOP Roc de Cambe, Mitjavile	115

Vallée de la Loire

Mareuil Fiefs Vendéen Mourat Collection	27
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Domaine du Cèdre	32
Chinon AOP, La diligence, Couly-Dutheil	35
Saumur Champigny AOP Vieilles Vignes, Château de Chaintres	39
Menetou Salon AOP «Tradition» par I.&P. Clément	42

Languedoc Roussillon

Corbières AOP	<i>Les Auzines, Laurent Miquel</i>	32
Saint-Chinian AOP, Vieilles Vignes	<i>Domaine Cazal Viel</i>	36
La Clape AOP, Les Amandiers	<i>Cuvée parcellaire «pur sang», Château de Marmorières</i>	38
Pic Saint-Loup AOP	<i>Domaine des Rocs</i>	42
Cru d'exception, La Clape AOP	<i>Commanderie Saint-Pierre La Garrigue</i>	45

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP	<i>Saint-Esprit, Delas</i>	32
Ventoux AOP	<i>L'échappée de Patrick Chêne, domaine Dambrun</i>	41
Crozes-Hermitage AOP	<i>Domaine Les Launes, Delas</i>	42
Vaqueyras AOP	<i>Domaine Les Genêts, Delas</i>	45
Ventoux AOP, vieilles vignes, Fleur Dambrun, domaine Dambrun		45
Saint Joseph AOP	<i>Domaine Les Challeys, Delas</i>	52

Bourgogne

Bourgogne AOP Côte d'Or	<i>Château des Jacques</i>	42
Moulin à vent AOP	<i>Château des Jacques</i>	42
Savigny les Beaunes AOP, 1er Cru, Clos des Guettes, Louis Jadot		75
Pommard AOP, 1er Cru	<i>Clos de la Commaraine</i>	110

Vins du monde

Viento Sur Mendoza , <i>Malbec, Argentine</i>	32
Rioja, Excellens Maqueres , <i>Espagne</i>	39
Le Volte dell'Ornellaia IGT <i>Toscana, Italie</i>	45

CHAMPAGNES

Maison DEUTZ, Brut	Coupe 10 cl	11	Bouteille 75 cl	75
Maison ROEDERER (75 cl)				
Brut collection 90	Rosé Millésimé 125		Blanc de Blancs Millésimé	135

DIGESTIFS (4cl)

Whiskys

Johnnie Walker	<i>Red Label 40°</i>
Jack Daniel's	40°
Aberlour	10 ans 40°
Bulleit Rye Kentucky	45°
Nikka from the barrel	51,4°
Talisker Port Ruighe	45.8°
Lagavulin	8 ans 43°
Lagavulin	16 ans 43°

Armagnacs, Cognacs

Cognac aux amandes	40°
Cognac Hennessy V.S.	40°
Cognac Godet X.O.	40°
Armagnac	6 ans Uby 40°
Armagnac	12 ans Uby 40°
Armagnac X.O.	<i>Louis Roque 40°</i>

Rhums

7,5	Botran	15 ans 40°	9
8	Diplo.	Mantuano 40°	9
10	Ratu Dark	(Fidji) 40°	10
10	Ratu Signature	(Fidji) 35°	10
11	Santa Teresa	1796 40°	12
11	Eminente reserva	7 ans (Cuba) 43°	12

Eaux-de-vie & Liqueurs

16	Calvados	Magloire V.S. 40°	8
	Eaux de vie	Mirabelle, Poire, Framboise	8
7	La Vielle Prune	<i>Louis Roque</i>	9
10	Limoncello	Vila Duca 25 °	4
12	Mentilla	Vrignaud 24°	6,2
8	Baileys	17°	6,5
10	Délice de caramel	Vrignaud 17 °	7
12	Liqueur de Poire	<i>La Richelieu</i> 35°	7
	Amaretto	Disaronno 29°	8
	Chartreuse	verte 55°	9