

**MENU RÉVEILLON 110 €**

**RÉDUCTIONS SALÉES**

**AMUSE-BOUCHES**

**ENTRÉE**

Crémeux riz vénéré, Saint-Jacques rôties au beurre d'algues



Ris de veau croustillant, sauce truffade, mousseline de panais à l'huile de noix

**PLAT PRINCIPAL**

Pavé de bar, jus à la carotte et gingembre, écrasé de patate douce violette à la vanille



Suprême de colvert sauvage, sauce Albuféra, fricassée de crosnes aux champignons des bois

**DESSERT**

Délice exotique : financier à la pistache, compotée d'ananas au poivre de Sichuan, mousse exotique, gelée de citron yuzu et perles yuzu



Dessert ALBERT CHOCOLATIER, sphère festive chocolat noir 65%, caramel toffee et biscuit brownie aux éclats de noisettes

**MIGNARDISES (2/pers)  
ET COUPE DE CHAMPAGNE**

**ANIMATIONS**



DJ Matt aux platines toute la soirée



Quiz interactif avec buzzers connectés



Ambiance festive et cotillons

*Toute l'équipe de la Tribu Herbataise vous souhaite  
une belle et heureuse année*

**2026**



# 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 kriek 3,5 °	25 cl	5,5	
Bière aux fruits rouges			
Hellfest I.P.A. 6,66 °	33 cl	7,2	
Brasserie Mélusine			
Sportzot, bière belge	33 cl	5,5	
I.P.A. Sans Alcool	33 cl	6	
Brooklyn Special effect 0,4 °			
Love and Flowers	33 cl	7,2	
Blanche fruitée			
Barbe bleue	33 cl	7,2	
Brune, double stout, Mélusine 7°			

## APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard	2 cl	3	
Pastis Vrignaud	2 cl	3	
Troussepinette	6 cl	5	
Vrignaud			
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	
Prosecco	10 cl	6	
Kir Pétillant	10 cl	6	
Campari	6 cl	6,5	
Coupe de Champagne	10 cl	11	
Deutz Brut			



# COCKTAILS

Spritz Aperol ou Limoncello	8
Prosecco, eau pétillante, orange	
Caïpirinha	8
Cachaça, citron vert, sucre	
Mule	8
Ginger beer La French, citron vert et liqueur de gingembre	
Moscow (Vodka) - London (Gin)	
Caribbean (Rhum Ambré)	
Amaretto sour	8,5
Amaretto, jus de citron, angustura bitter, blanc d'oeuf	
Negroni	8,5
Gin, campari, martini rouge, écorce d'orange	
Mojito	8,5
Rhum havana, jus citron vert, menthe sucre de canne, eau pétillante, angustura bitter	
Mojito Fraise ou passion	9,5
Ti Punch	7 cl 7
Americano	7 cl 7
Sex on the beach	8,5
Vodka, crème de pêche, jus de cranberry et jus d'ananas maison	
Porn star martini	10
Vodka, purée de passion, sirop de vanille maison, jus de citron et son shooter de Prosecco	
Piña Colada	9
Rhum blanc, rhum ambré, lait de coco, jus d'ananas maison, sirop de vanille maison	

## MOCKTAILS

Cocktail de jus de fruits	6
Virgin mojito	6,5
Virgin mojito fraise ou passion	7,5
Virgin Piña Colada	7,5
Virgin Sex on the beach	6,5
Honey moon	7
Jus de pomme, jus d'orange, jus de citron et sirop d'érable	

## EAUX, SODAS, JUS DE FRUITS

Eau micro-filtrée Plate ou pétillante	75 cl 3
Eau Abatilles Plate ou pétillante	1 l 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

# 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
<b>Assortiment de charcuteries Vendéennes et artisanales</b>	15
<i>Terrine maison aux capres, andouille fumée, mulet, 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, 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 au miel et œuf dur	17,9
La Feta, salade, carpaccio de betterave fumée, dés de feta, olives noires  et vinaigre de betterave	17,5

## 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

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

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

## ORIGINE DE NOS VIANDES

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

Toutes nos viandes : nées, élevées, abattues en France

Agneau : Union Européenne

# FROMAGES 9

De la laiterie Gilbert (Les Herbiers)

Assiette de fromages accompagnés de salade et gelée de coings

## DESSERTS

<b>Intense chocolat</b> , biscuit cacao, mousse au chocolat noir origine Pérou, crème légère au cacao 73%, sablé gianduja-cookies, glaçage noir, par la pâtisserie-chocolaterie Albert	9
<b>Crème brûlée à la fève de tonka</b> (goût subtil de vanille et de caramel)	7,5
<b>Mi-cuit au chocolat noir 65 %</b> “cacao-trace” durable (Côte d’Ivoire) et glace vanille	8,5
<b>Île flottante au caramel au beurre salé</b> et amandes grillées	6,5
<b>Café gourmand</b> , assortiment de 2 mignardises et sorbet plein fruit de saison	8
<b>Brioche perdue vendéenne</b> , Label Rouge au choix : caramel ou chocolat et sa chantilly	9,5
<b>Poire pochée à la baie de Timut</b> , crumble et crème fouettée mascarpone et rhum	8,9
<b>Profiteroles</b> , trois choux glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly et amandes grillées	9,9

## GLACES

Artisanales, «Ma très bonne glace»

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

## BOISSONS CHAUDES

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

# VINS

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

### Blanc

<b>Sauvignon, Pays d'Oc IGP, Vignes antiques</b>	<b>4/15</b>
<b>Mareuil Fiefs Vendée D. de la Vrignaie</b>	<b>5,5/19</b>
<b>Viognier, Pays d'Oc IGP Marmorières</b>	<b>5,6/22</b>
<b>Côtes du Rhône AOP, Saint-Esprit, Delas</b>	<b>5,8/23</b>
<b>Coteaux de l'Aubance, AOC Bio, Vignes Blanches</b>	<b>6,8/27</b>
<b>Menetou-Salon AOP Joseph Mellot</b>	<b>6,8/27</b>

### Rouge

<b>Bordeaux AOP, Château de la Bretonnière</b>	<b>5,5/20</b>
<b>Médoc AOP, Cru Bourgeois, Chât. du Périer</b>	<b>6,8/27</b>
<b>Mareuil Fiefs Vendéen D. de la Vrignaie</b>	<b>5,5/19</b>
<b>St Nicolas de Bourgueil AOP D. du Cèdre</b>	<b>5/23</b>
<b>Corbières AOP, Les Auzines</b>	<b>5,8/23</b>
<b>Côtes du Rhône AOP, Saint-Esprit, Delas</b>	<b>5,8/23</b>
<b>Sancerre, AOC Pinot noir, Le Rabault</b>	<b>8/33</b>

### Rosé

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

## BLANCS

<b>Pays d'Oc IGP, Sauvignon Vignes antiques</b>	<b>21</b>
<b>Viognier, Pays d'Oc IGP Château de Marmorières</b>	<b>31</b>
<b>Mareuil Fiefs Vendéen, domaine de la Vrignaie</b>	<b>31</b>
<b>Côtes du Rhône AOP, Saint-Esprit, Delas</b>	<b>32</b>
<b>Coteaux de l'Aubance, AOC Bio, Vignes Blanches</b>	<b>38</b>
<b>Menetou-Salon AOP, Joseph Mellot</b>	<b>38</b>
<b>Sancerre, AOC, La Gravelière, Joseph Mellot</b>	<b>40</b>
<b>Chablis AOP Bourgogne, Louis Jadot</b>	<b>43</b>
<b>IGP Vaucluse, Cuvée Guy Savoy, Domaine Dambrun</b>	<b>45</b>

## ROSÉS

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

## ROUGES

### Bordeaux

<b>Bordeaux AOP, Château de la Bretonnière</b>	<b>31</b>
<b>Médoc AOP, Cru Bourgeois, Château du Périer</b>	<b>38</b>
<b>Graves AOP Château Brondelle</b>	<b>39</b>
<b>Saint Émilion AOC, Grand cru, Chateau Haut Saint-Brice</b>	<b>54</b>
<b>Pessac Léognan AOP Château Lagrave Martillac</b>	<b>59</b>
<b>Côtes de Castillon AOP Domaine de l'Aurage Mitjavile</b>	<b>85</b>
<b>Côtes de Bourg AOP Roc de Cambe, Mitjavile</b>	<b>115</b>

### Vallée de la Loire

<b>Mareuil Fiefs Vendéen domaine de la Vrignaie</b>	<b>31</b>
<b>Saint Nicolas de Bourgueil AOP Domaine du Cèdre</b>	<b>32</b>
<b>Chinon AOP, La diligence, Couly-Dutheil</b>	<b>35</b>
<b>Saumur Champigny AOP Vieilles Vignes, Château de Chaintres</b>	<b>39</b>
<b>Menetou Salon AOP «Tradition» par I&amp;P. Clément</b>	<b>42</b>
<b>Sancerre, AOC Pinot noir, Le Rabault, Joseph Mellot</b>	<b>40</b>

## Sud de la France

Corbières AOP <i>Les Auzines, Laurent Miquel</i>	32
Saint-Chinian AOP, Vieilles Vignes <i>Domaine Cazal Viel</i>	36
Cahors, chateau Ponzac «Malbec»	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
Vaquéyras AOP <i>Domaine Les Genêts, Delas</i>	45
Saint Joseph AOP <i>Domaine Les Challeys, Delas</i>	52

## Bourgogne

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

## LES BULLES

Crément de Loire bio et brut	33	
Prosecco	Coupe 10 cl 6	Bouteille 75 cl 34
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

Georges, distillerie du tigre, Vendée
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°
Ailsa Bay 48,9° single malt, micro-maturation

### 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. Louis Roque 40°

### Rhums

8 Louis, distillerie du tigre, Vendée	8
8 Botran 15 ans (Guatemala) 40°	9
10 Diplo. Mantuano (Vénézuela) 40°	9
10 Secha de la Silva (Guatemala)	9
11 Ratu Dark (Fidji) 40°	10
11 Ratu Signature (Fidji) 35°	10
12 Santa Teresa 1796 40° méthode Solera	12
16 jusqu'à 35 ans d'âge	
13 Eminente reserva 7 ans (Cuba) 43°	12

### Eaux-de-vie & Liqueurs

7 Calvados Magloire V.S. 40°	8
10 Eaux de vie Mirabelle, Poire, Framboise	8
12 La Vielle Prune Louis Roque	9
8 Limoncello Maison Coco 22 °	5
10 Mentilla Vrignaud 24°	6
12 Baileys 17°	6
Délice de caramel Vrignaud 17 °	6
Liqueur de Poire La Richelieu 35°	7
Amaretto Disaronno 29°	6
Calvados jeune 40° Sassy	7,5