

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 ° <i>Bière aux fruits rouges</i>	25 cl	5,5
Hellfest I.P.A. 6,66 ° <i>Brasserie Mélusine</i>	33 cl	7,2
Sportzot, bière belge	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
Barbe bleue <i>Brune, double stout, Mélusine 7°</i>	33 cl	7,2

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard	2 cl	3
Pastis Vrigraud	2 cl	3
Troussepinette <i>Vrigraud</i>	6 cl	5
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 <i>Deutz Brut</i>	10 cl	11

COCKTAILS

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

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
<i>Jus de pomme, jus d'orange, jus de citron et sirop d'érable</i>	

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



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

NOS MENUS

(Disponible du lundi au vendredi, midi uniquement, hors jours fériés et selon les stocks disponibles.)

Chaque semaine, notre chef vous propose un menu déjeuner renouvelé, élaboré au gré de son inspiration, en privilégiant les produits de saison et les arrivages du moment.

DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 AVRIL

FORMULE

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 18,90€

Entrée - Plat - Dessert : 21,90€

LES ENTRÉES (AU CHOIX) :

Œuf parfait, crème de champignons et lard

OU

Flan de légumes et salade fraîche

LES PLATS

Burger : bœuf haché, comté, confit d'oignons, roquette, tomates confites, cornichons et frites maison

OU

Brochette de bœuf au barbecue, chorizo, oignons rouges et frites maison

OU

Sauté de veau à la moutarde et tagliatelles fraîches

LES DESSERTS

Crème caramel renversée

OU

Coupe 1 boule : glace yaourt, ananas frais et coulis de fruits de la passion

OU

Café gourmand: assortiment de 3 mignardises et sorbet plein fruit de saison (+2€)



MENU

Entrée + Plat + Dessert : 34 €

ENTRÉES (AU CHOIX) :

Saumon fumé du «Fumoir de la Guib'», cœur à la crème mascarpone au raifort, fines herbes et brunoise de légumes.

Burrata, pignons de pin, pesto et tomates fraîches.

Tataki de bœuf mariné à la sauce soja, sésame grillé et salade

PLATS (AU CHOIX) :

Filet de merlu, beurre nantais et légumes de saison façon wok

Cabecero de porc fondant, sauce troussepinette et frites maison

Pavé de bœuf Charolais grillé au barbecue (220g), sauce poivre et frites maison

Le burger de votre choix

DESSERTS (AU CHOIX) :

Mi-cuit au chocolat noir 65 % "cacao-trace" durable (Côte d'Ivoire) et glace vanille

Crème brûlée à la fève de tonka (goût subtil de vanille et de caramel)

Île flottante aux pralines roses et amandes grillées

MENU ENFANT 12


Filet de poulet, cheese burger ou steak haché,
accompagnement au choix, sauce ketchup ou mayonnaise maison

Brioche perdue ou 1 boule de glace + 1 sirop à l'eau


À PARTAGER

Camembert entier rôti <i>flambé au romarin</i>	11
Planche de charcuteries Vendéennes et artisanales <i>Andouille fumée, mulot, jambon de Vendée, terrine maison et coppa</i>	15
Assiette de dégustation <i>Roulé au saumon, Foie gras et sa brioche grillée, Tataki de bœuf</i> <i>Saumon fumé "Fumoir de la Guib"</i>	22

ENTRÉES

Œufs mimosa	5,5
Terrine maison aux câpres, salade, cornichons, chutney du moment	7
Saumon fumé " Fumoir de la Guib' "	12,9
<i>cœur à la crème de raifort, fines herbes, brunoise de légumes et billes de vinaigre d'échalote</i>	
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 carpaccio de tomates 	13
Foie gras Maison, brioche grillée et chutney du moment	14,9
Tataki de Bœuf, mariné sauce soja, sésame grillé et salade	10,9

SALADES, TARTARES et CARPACCIOS

Poulet, salade, filet de poulet, croûtons, tomates confites, copeaux de parmesan et sauce tartare	15,9
Chèvre chaud, salade, croûtons, jambon de Vendée, toasts de chèvre rôtis, pomme fruit, tomates fraîches, noix. <i>Version Végé= sans jambon et avec aubergines grillées</i>	17,9
Salade de Gambas, orzo, gambas, tomates confites, huile citronnée, avocat, perles de yuzu	19,5
Tartare de bœuf Charolais, 180 gr, préparé par nos soins, frites maison et salade	18,9
Carpaccio de tomates, décliné en variétés, burrata, roquette, pesto, olives noires 	12,9

NOS DOUBLE CARPACCIOS DE BŒUF

(2 assiettes identiques même saveur ou 2 différentes, avec frites ou salade) 22

Classique: pesto, roquette, huile citronnée, copeaux de parmesan

Thaï: marinade Thaï, cive, cacahuètes, sésame, coriandre

Grecque: feta, pesto, câpres

Mimosa: huile citronnée, basilic, oignons rouges et œufs durs mimosa

Espagnol: pesto, huile citronnée, olives noires, chorizo

Burrata: pesto, huile citronnée, burrata, pignons de pin

Truffé: pignons de pin, copeaux de parmesan, réduction balsamique, roquette, huile de truffe d'été

Caprin : pesto, noix, cive, chèvre frais

— PLATS


Gambas rôties , crème de safran à l'anis étoilé, légumes façon wok	22
Filet de Merlu , beurre blanc, extrait de tomates et légumes façon wok	17,9
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
Osso bucco de veau , jarret de veau, tomates, oignons, carottes et frites maison	18
Cabecero de porc fondant , sauce troussepinette, frites maison	18,5
½ Magret de Canard (150gr) , sauce au Pineau des Charentes, accompagnement au choix	19
Andouillette XXL (300 gr) , sauce moutarde et frites maison	22
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 / Grenailles Rôties huile d'ail / Légumes façon wok / 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 , bœuf haché, sauce poivre, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichons	17,5
Ambertois , bœuf haché, crème Fourme d'Ambert AOP, noix, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichons	18,5
Burrata , tomates confites, roquette et cornichons, pesto et réduction balsamique 	16,9
Le flambé , bœuf haché, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichons lard fumé, sauce cheddar flambée	21
Le classique , bœuf haché, sauce cheddar, roquette, tomates confites, cornichons	15,5
L'Ibérique , bœuf haché, fines tranches de chorizo, roquette, tomates confites, cornichons et cheddar	17,5

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

Agneau : Union Européenne

FROMAGES 9

De la laiterie Gilbert (Les Herbiers)

Assiette de fromages accompagnés de salade et gelée de coings

DESSERTS

Par la pâtisserie-chocolaterie Albert , biscuit moelleux au citron vert, crémeux mangue-passion, crème légère à la vanille et compotée de mangue.	8,5
Crème brûlée à la fève de tonka (goût subtil de vanille et de caramel)	7,5
Tarte citron déstructurée , crémeux citron, meringue et sablé	10,9
Île flottante aux pralines roses et amandes grillées	6,5
Café gourmand , assortiment de 3 mignardises et sorbet plein fruit de saison	9
Brioche perdue vendéenne , Label Rouge au choix : caramel ou chocolat et sa chantilly	9,5
Profiteroles , trois choux glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly et amandes grillées	9,9
Mi-cuit au chocolat noir 65 % "cacao-trace" durable (Côte d'Ivoire) et glace vanille	8,5
Choux Paris-Brest , choux craquelin, crème pralinée gourmande	10

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 Deux boules de glace menthe-chocolat, sauce chocolat, craquant grué cacao		8
Avec supplément Mentilla 2 cl (liqueur de menthe locale)		10
Coupe Colonel		9
Deux boules de sorbet citron vert et vodka (4 cl)		
Coupe Estivale		9,9
Deux boules de glace yaourt, coulis et fruits frais du moment, chantilly		
Supplément Caramel au beurre salé / sauce chocolat noir / chantilly / Coulis de fraises		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 (50CL)

Blanc

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

Rouge

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

Rosé

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

BLANCS

Pays d'Oc IGP, Sauvignon Vignes antiques	21
Viognier, Pays d'Oc IGP Château de Marmorières	31
Mareuil Fiefs Vendéen, domaine de la Vrignais	31
Côtes du Rhône AOP, Saint-Esprit, Delas	32
Coteaux de l'Aubance, AOC Bio, Vignes Blanches	38
Menetou-Salon AOP, Joseph Mellot	38
Sancerre, AOC, La Gravelière, Joseph Mellot	40
Chablis AOP Bourgogne, Louis Jadot	43
IGP Vacluse, 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 de la Bretonnière	31
Médoc AOP, Cru Bourgeois, Château du Périer	38
Graves AOP Château Brondelle	39
Saint Émilion AOC, Grand cru, Château Haut Saint-Brice	54
Pessac Léognan AOP Château Lagrave Martillac	59
Côtes de Castillon AOP Domaine de l'Aurage Mitjavile	85
Côtes de Bourg AOP Roc de Cambe, Mitjavile	115

Vallée de la Loire

Mareuil Fiefs Vendéen domaine de la Vrignais	31
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
Sancerre, AOC Pinot noir, Le Rabault, Joseph Mellot	40

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, <i>château Ponzac «Malbec»</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
Saint Joseph AOP <i>Domaine Les Challoys, 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

Crémant 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, <i>Distillerie du Tigre, Vendée</i>	8
Jack Daniel's 40°	8
Aberlour 10 ans 40°	10
Bulleit Rye Kentucky 45°	10
Nikka from the barrel 51,4°	11
Talisker Port Ruighe 45.8°	11
Lagavulin 8 ans 43°	12
Lagavulin 16 ans 43°	16
Ailsa Bay 48,9° single malt, micro-maturation	13

Armagnacs, Cognacs

Cognac aux amandes 40°	7
Cognac Hennessy V.S. 40°	10
Cognac Godet X.O. 40°	12
Armagnac 6 ans Uby 40°	8
Armagnac 12 ans Uby 40°	10
Armagnac X.O. <i>Louis Roque</i> 40°	12

Rhums

Louis, <i>Distillerie du Tigre, Vendée</i>	8
Botran 15 ans (<i>Guatemala</i>) 40°	9
Diplo. Mantuano (<i>Vénézuéla</i>) 40°	9
Secha de la Silva (<i>Guatemala</i>)	9
Ratu Dark (<i>Fidji</i>) 40°	10
Ratu Signature (<i>Fidji</i>) 35°	10
Santa Teresa 1796 40° <i>méthode Solera jusqu'à 35 ans d'âge</i>	12
Eminente reserva 7 ans (<i>Cuba</i>) 43°	12

Eaux-de-vie & Liqueurs

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