

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 krielk 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 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
Barbe bleue <i>Brune, double stout, Mélusine 7°</i>	33 cl	7,2

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard	2 cl	3
Pastis Vriçnaud	2 cl	3
Troussepinette <i>Vriçnaud</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
Spritz fiorente <i>Liqueur de sureau</i>	9
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)	
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

Virgin mojito	6,5
Virgin mojito fraise ou passion	7,5
Virgin Piña Colada	7,5
Virgin Sex on the beach	6,5
Citronnade ou passionnade <i>de la Tribu 50 cl</i>	6

EAUX, SODAS, JUS DE FRUITS

Eau micro-filtrée Plate ou pétillante	75 cl 3
Eau Abatilles Plate ou pétillante	11 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.

MENU

Entrée + Plat + Dessert : 34 €

ENTRÉES (AU CHOIX) :

Saumon fumé du «Fumoir de la Guib'», crème de mascarpone au raifort et billes d'échalotes

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	15
<i>Andouille fumée, mulot, jambon de Vendée, terrine maison et coppa</i>	
Assiette de dégustation	22
<i>Foie gras et sa brioche grillée, Tataki de bœuf</i>	
<i>Saumon fumé "Fumoir de la Guib" à la crème de mascarpone au raifort</i>	

ENTRÉES

Œufs mimosa	5,5
Terrine maison <i>du moment</i>	7
Saumon fumé " Fumoir de la Guib' "	12,9
<i>crème de mascarpone au raifort et billes d'échalotes</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	15,9
<i>de parmesan et sauce tartare</i>	
Chèvre chaud, salade, croûtons, jambon de Vendée, toasts de chèvre rôtis,	17,9
<i>pomme fruit, tomates fraîches, noix.</i>	
<i>Version Végé= sans jambon et avec aubergines grillées</i>	
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

Stracciatella : pesto, huile citronnée, stracciatella, 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 , huile vierge, 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
Le plat traditionnel du moment , quantité limitée	15,9
Cabecero de porc fondant , sauce troussepinette, frites maison	18,5
½ Magret de Canard , sauce au Pineau des Charentes, accompagnement au choix	22
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
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 craquelins crème de praliné, chantilly	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
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 (12CL) / CARAFE (50CL)

Blanc

Sauvignon , Pays d'Oc IGP, Vignes antiques	4,2/16
Fiefs Vendée D. des jumeaux Demeter	6,5/26
Viognier , Pays d'Oc IGP Marmorières	5,7/22
Côtes du Rhône AOP, Saint-Esprit, Delas	5,9/23
Coteaux de l'Aubance , AOC Bio, Vignes Blanches	6,8/27
La Grande Sieste Languedoc VDF	6,5/26

Rouge

Bordeaux AOP, Château de la Bretonnière	5,5/20
Médoc AOP, Cru Bourgeois, Chât. du Périer	6,8/27
Fiefs Vendéen D. des jumeaux Demeter	6,5/26
St Nicolas de Bourgueil AOP D. du Cèdre	5,5/22
Corbières AOP, Les Auzines	5,8/23
Côtes du Rhône AOP, Saint-Esprit, Delas	5,9/23
Bourgogne , Côte d'Or Louis Jadot	8/32

Rosé

Pays d'Oc IGP Moment de Plaisir	4/19
Rose de Rêve Languedoc VDF	6,5/26

BLANCS

Pays d'Oc IGP, Sauvignon Vignes antiques	24
Viognier, Pays d'Oc IGP Château de Marmorières	32
Fiefs Vendéen, D. des jumeaux bio Demeter	38
Côtes du Rhône AOP, Saint-Esprit, Delas	33
La Grande Sieste Languedoc VDF	38
Coteaux de l'Aubance, AOC Bio, Vignes Blanches	38
Menetou-Salon AOP, Joseph Mellot	38
Sancerre, AOC, La Gravelière, Joseph Mellot	42
Chablis AOP Bourgogne, Louis Jadot	43
IGP Vacluse, Cuvée Guy Savoy, Domaine Dambrun	45

ROSÉS

Pays d'Oc IGP Moment de Plaisir	23
La Clape AOP Commanderie Saint-Pierre La Garrigue, cru d'exception	41

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 Bourgé AOP Roc de Cambe, Mitjavile	115

Vallée de la Loire

Fiefs Vendéen D. des Jumeaux bio Demeter	38
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Domaine du Cèdre	32
Chinon AOP, La diligence, Couly-Dutheil	35
Menetou Salon AOP «Tradition» par I.&P. Clément	38
Sancerre, AOC Pinot noir, Le Rabault, Joseph Mellot	42

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>	33
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 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

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
Crème de liqueur de Cognac 17°	7

Rhums

Louis, <i>Distillerie du Tigre, Vendée</i>	8
Botran 15 ans (<i>Guatemala</i>) 40°	9
Diplo. Mantuano (<i>Vénézuela</i>) 40°	9
Secha de la Silva (<i>Guatemala</i>)	9
Ratu Dark (<i>Fidji</i>) 40°	9
Rhum Vieux Naud 12 ans (<i>Vénézuela</i>) 41°	10
La Perle rhum blanc de dégustation 54°	10
Santa Teresa 1796 40° méthode Solera jusqu'à 35 ans d'âge	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 Vieille Prune <i>Louis Roque</i>	9
Limoncello <i>Maison Coco</i> 22°	5
Mentilla <i>Vrignaud</i> 24°	6
Baileys 17°	6
Délice de caramel <i>Vrignaud</i> 17°	6
Liqueur de Poire <i>La Richelieu</i> 35°	7
Amaretto <i>Disaronno</i> 29°	6
Calvados jeune 40° <i>Sassy</i>	75