

BIÈRES

Pressions

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

Bouteilles

Lindeman's krik	25cl	5,5
Hellfest I.P.A.	33cl	7,2
Sportzot, belge o°	33cl	5,5
Brooklyn I.P.A 0,4°	33cl	6,5
Love and flowers, Blanche	33cl	7,2
Barbe Bleue, brune	33cl	7,2

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard	2cl	3
Troussepinette	6cl	5
Porto rouge ou blanc	6cl	5
Martini rouge ou blanc	6cl	5
Kir	10cl	5
Kir pétillant	10cl	6
Campari ou Suze	6cl	5
Coupe de champagne	10cl	11

EAUX, SODAS, JUS

Eau micro filtrée	75cl	3
Plate ou Pétillante		
Eau Abatilles	75cl	6
Plate ou Pétillante		
Diabolo	25cl	3,5
Limonade	25cl	4
Jus de fruit granini	25cl	4,5
Perrier	33cl	4
coca-cola ou zero	33cl	4
Fanta, Fuze tea	25cl	4

MOCKTAILS

Virgin Mojito	6,5
Virgin Mojito Fraise ou Passion	7,5
Virgin Pina Colada	7,5
Virgin Sex on The Beach	7,5
Virgin Mule	6,5
Hippocampe	7

purée de fraise, jus de pomme, jus de citron

COCKTAILS

Spritzs :

Prosecco, eau pétillante ...

Aperol	8
Fleur de sureau	9
Limoncello (distillerie du tigre)	9

Mules : 8

ginger beer bio, liqueur de gingembre, citron vert...

Moscow (vodka) - London (Gin)
Caribbean (Rhum Ambré)

Mojitos : 8,5

Rhum blanc 4 ans, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante angustura bitter

Mojito Fraise ou passion (purée de fruit) 9

Sex on the Beach

Vodka, crème de pêche, jus de cranberry et jus d'ananas maison 8

Porn Star Martini

Vodka, purée de passion, sirop de vanille maison, jus de citron et son shooter de Prosecco 10

Piña Colada

Rhum blanc, rhum ambré, lait de coco, jus d'ananas maison, sirop de vanille maison 9

Americano, Négroni

7

Ti punch , Caipirinha

7

Punch Exotique

7

Cocktail du moment
voir votre serveur

À PARTAGER :

Camembert entier rôti

Flambé au thym et miel 11

Assiette de dégustation

Foie gras et sa brioche grillée, rillettes de sardines maison, 25

Gravlax de saumon crème d'aneth

Rillettes de sardines maison 8.9

Piment d'espelette citron et herbes fraîches, toasts

Planche de charcuteries Vendéennes et artisanales

Andouille fumée, mulet, jambon de Vendée, coppa, beurre demi-sel charente-poitou AOP pour 2 11
pour 4 18

ENTRÉES

Œufs mimosa 	5,5
Velouté de choux fleur à la truffe d'été,	8,5
Eclats de châtaignes	
Gravlax de saumon à l'aneth et baies roses,	12,9
Crème ciboulette, billes d'échalotes	
Escargots de Vendée en persillade	par 6 : 8,5
Maison Royer bio	par 12 : 16
Burrata fumée, 	13
Pignons de pin, pesto et tomates confites	
Foie gras Maison,	14,90
Brioche Vendéenne grillée (Label rouge) et chutney du moment	
Ravioles de foie gras,	10,90
Jus de volaille corsé	

SALADES, TARTARES et CARPACCIOS

Poulet	16
Salade, filet de poulet, croûtons, tomates confites, copeaux de parmesan et sauce tartare	
Chèvre chaud	17,9
Salade, croûtons, figues confites, toasts de chèvre rôtis, coppa et noix	
Terroir	17,9
Salade, gésiers confits, lardons, croutons à l'ail, pommes de terre, tomates confites,	
• Supplément foie gras 7,5€	
Tartare de bœuf Charolais,	20
180 gr préparé par nos soins, frites maison et salade	
Double carpaccio de boeuf	22
Pesto, roquette, huile citronnée, copeaux de parmesan, frites maison	
• Supplément Burrata 5,5€	

BURGERS

Nos pains sont confectionnés par nos soins tous les jours

Poivre	17,5
Bœuf haché, sauce poivre, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichons	
Le Canard	18,5
Effiloché de canard, sauce poivre, roquette, tomates confites, cornichons	
Le Comté	20,5
Bœuf haché, crème de comté, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichons	
Le flambé	21
Bœuf haché, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichons lard fumé, sauce cheddar flambée	
Le classique	15,5
Bœuf haché, sauce cheddar, roquette, tomates confites, cornichons	
L'Ibérique	17,5
Bœuf haché, fines tranches de chorizo, roquette, tomates confites, cornichons et cheddar	
Supp steak 5€ / lard fumé 1,5€	

MENU

Entrée+Plat+Dessert : 34€

ENTRÉES (AU CHOIX) :

Gravlax de saumon à l'aneth et baies roses crème ciboulette, billes d'échalotes

Burrata, pignons de pin, pesto et tomates confites

Velouté de choux fleur à la truffe d'été éclats de châtaignes

PLATS (AU CHOIX) :

Filet de merlu, beurre blanc, crémeux de potimarron et courge rôtie,
graines torréfiées

Noix de joue de porc fondantes, sauce au cidre et échalotes, frites maison

Pavé de bœuf Charolais grillé au barbecue (200g), sauce poivre et frites maison

Le burger de votre choix

DESSERTS (AU CHOIX) :

Mi-cuit au chocolat noir 65 % "cacao-trace" durable, boule de glace vanille

Crème brûlée à la vanille bourbon

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé, crème anglaise
et noisettes concassées

Irish coffee

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

AUX FILS DES SAISONS

La Dorade royale	25
Sauce chimichurri, accompagnement au choix	
Filet de merlu	18,5
Beurre blanc, crémeux de potimarron et courge rôtie, graines torréfiées	
Risotto de champignons à l'huile de truffe	16
Pleurotes, champignons bruns, parmesan	
Ballotine de poulet aux champignons	21
Farce fine aux deux champignons, sauce au cidre et échalotes garniture au choix	
Filet de cannette	18,9
Sauce pineau des charentes et garniture aux choix	
Noix de joues de cochon fondantes	18,9
Sauce au cidre et échalotes, frites maison	
Le plat traditionnel du moment	15,9

NOS CLASSIQUES

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

Andouillette XXL (300 gr),	23
Sauce moutarde et frites <i>maison</i>	
Entrecôte de bœuf grillée au barbecue, 280gr	27,5
Sauce et garniture au choix	
Côte de bœuf grillée au barbecue, 1kg POUR 2, race française	75
2 sauces et 2 accompagnements au choix	
Le Charolais à partager (2-3 pers), 600 gr	58
Bœuf charolais grillé au barbecue Servi avec le beurre café de Paris et frites maison	
Rognons de veau grillés au barbecue,	18,9
Crème de moutarde, accompagnement au choix	
Pavé de bœuf grillé au barbecue, 200 gr	19,5
Sauce et garniture au choix	

LES ACCOMPAGNEMENTS :

Frites maison
poêlée de champignons persillée
Pomme de terre au four, crème ciboulette
Crémeux de potimarron et courge rôtie
Salade

LES SAUCES :

Mayonnaise maison
Crème de comté
Beurre café de Paris
Cidre et échalotes
Poivre
Tartare

SUPPLÉMENT : Sauce 1 / Accompagnement 4 / Salade 1

DESSERTS / FROMAGE

Pavlova Exotique,	9,9
brunoise mangue, ananas, coulis fruits exotiques et chantilly maison	
Crème brûlée à la vanille Bourbon	7,5
Tarte citron déstructurée,	10,9
crèmeux citron, meringue et sablé	
Café gourmand,	9
4 mignardises du moment	
Brioche perdue vendéenne, <i>Label Rouge</i>,	9,5
au choix : caramel ou chocolat et sa chantilly	
Profiteroles,	9,9
trois choux glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly et amandes grillées	
Mi-cuit au chocolat noir	8,5
Chocolat 65 % "cacao-trace" durable (Côte d'Ivoire) et boule de glace vanille	
Tarte fine aux pommes,	7,5
caramel au beurre, crème anglaise et noisettes concassées	
Baba au Rhum, crème mascarpone	8,5
Assiette de 3 fromages de la laiterie Gilbert (Les Herbiers)	9

GLACES

Artisanales, «Ma très bonne glace»

Boule de glace	1 Boule 3
<i>Vanille de Madagascar, Chocolat noir Suisse, Menthe-Chocolat</i>	2 Boules 5,5
<i>Fraise, Mangue, Citron Vert</i>	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 gourmande	10,9
<i>2 boule vanilles, 1 boule caramel, noisette concassée, financier, chantilly maison topping au choix : caramel au beurre salé ou chocolat</i>	
<i>Supplément Caramel au beurre salé / sauce chocolat noir / chantilly / Coulis exotique/ coulis de fraise</i>	1

BOISSONS CHAUDES

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