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 kriek	25cl	5,5
Hellfest I.P.A.	33cl	7,2
Sportzot, belge 0°	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 Plate ou Pétillante	75cl	3
Eau Abatilles Plate ou Pétillante	75cl	6
Diabolo	25cl	3,5
Limonade	25cl	4
Jus de fruit granini	25cl	4.5
Perrier, Schweppes	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 purée de fraise, jus de pomme, jus de citron	7

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, citon vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante angostura bitter

Mojito *fraise ou passion (purée de fruit)* 9

Sex on the Beach 8

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

Americano, Négroni 7

Ti punch , Caïpirinha 7

L'Épine 8

Troussepinette, citron, vanille, jus de cranberry

Cocktail du moment
voir votre serveur

À PARTAGER :

Camembert entier rôti 11
Flambé au thym et miel

Assiette de dégustation 25
Foie gras et sa brioche grillée,
Gravlax de saumon crème d'aneth,
Terrine de préssé de cochon sauce gribiche

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

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

ENTRÉES

Œufs mimosa 5,5

Gravlax de saumon à l'aneth et baies roses, 12,9
Crème ciboulette, billes d'échalotes

Œuf parfait, crème de parmesan et chips de lard 8,5

Escargots de Vendée en persillade par 6 : 8,7
Maison Royer bio par 12 : 16

Burrata fumée, 13
Pignons de pin, pesto et tomates confites

Foie gras Maison, 14,90
Brioche Vendéene grillée (Label rouge) et chutney du moment

Terrine d'éffiloché de porc 9.5
Joues de porc préssées, carottes et sauce gribiche

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 citronée, 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) :

Œuf parfait, crème de parmesan et chips de lard

Burrata, pignons de pin, pesto et tomates confites

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

PLATS (AU CHOIX) :

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

Noix de joue de porc fondantes, sauce bière brune et miel, 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 18
Pleurotes, champignons bruns, parmesan

Risotto crémeux aux saveurs Italienne 16
Roquette, tomates confites, pesto vert, pignons de pin

Ballotine de poulet aux champignons 21
Farce fine aux deux champignons, sauce pineau des Charentes 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 bière brune artisanale et miel , frites maison

La Brochette du Chef, 15,9
Pommes de terre au four et crème ciboulette ou frites maison, sauce au choix

NOS CLASSIQUES

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

Andouillette XXL (300 gr), 23
Sauce moutarde et frites *maison*

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 boeuf 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
Bière & miel
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 destructurée, 10,9
crémeux citron, meringue et sablé

Café gourmand, 9
4 mignardises du moment

Brioche perdue vendéenne, *Label Rouge*, 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 / 2 Boules 5,5 / 3 Boules 7,5
Vanille de Madagascar, Chocolat noir Suisse, Menthe-Chocolat
Fraise, Mangue, Citron Vert

Coupe After Eight 8
Deux boules de glace menthe-chocolat, sauce chocolat,
craquant grué cacao
Avec supplément Mentilla 2 cl (liqueur de menthe locale) 10

Coupe Colonel 9
Deux boules de sorbet citron vert et vodka (4cl)

Coupe gourmande 10,9
2 boule vanilles, 1 boule caramel, noisette concassée, financier, chantilly maison
topping au choix : caramel au beurre salé ou chocolat

Supplément *Caramel au beurre salé / sauce chocolat noir / chantilly / Coulis exotique/ coulis de fraise* 1

BOISSONS CHAUDES

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