

PLAT DU JOUR 15,9

Entrée - Plat 18,9

Plat - café gourmand 19,9

Au déjeuner (hors week-end et jours fériés)

À PARTAGER

Camembert entier rôti et flambé au calvados	11
Rillettes de sardines à la moutarde à l'ancienne et herbes fraîches	8
Assortiment de charcuteries Vendéennes et artisanales	15
<i>Andouille fumée, lomo séché, lomo et pâté de campagne maison</i>	
Avec Fromages + 6.00	

ENTRÉES

Pâté de campagne maison, cornichons et confit d'oignons	6,9
Velouté de potimarron, huile de noix et parmesan	7,5
Ravioles du Dauphiné Label Rouge, gratinées au parmesan	8
Escargots de Vendée en persillade	Par 6 : 8,5
<i>De la Maison Royer (Bio)</i>	Par 12 : 16
Burrata fumée au bois d'olivier, pignons de pin, huile d'herbes et tomates confites	12
Foie gras Maison, De Ernest Soulard, confit d'oignons et pain d'épices maison	14,5
Saumon fumé Artisanal de Vendée, " Le fumoir de la Guib' "	14,5
<i>crème de chèvre frais local à la ciboulette</i>	

SALADES

Poulet jaune, sauce tartare maison, salade, tomates confites, parmesan, croûtons au beurre	15,9
Chèvre chaud au magret fumé, crottins de chèvre sur toast, salade, noix, figue séchée, pomme et miel	17,9
Saumon fumé, salade, crème de chèvre à la ciboulette, tomates confites	19
<i>Accompagnée de pommes grenailles rôties servis chaudes</i>	

MENU ENFANT 12

Filet de poulet jaune ou burger cheddar au boeuf, accompagnement au choix
Gaufre (chocolat ou caramel) ou 1 boule de glace + 1 sirop à l'eau

— PLATS

Suprême de poulet jaune de vendée rôti aux pleurotes et frites maison	16,9
Tartare de bœuf Charolais, préparé par nos soins, frites maison et salade	17,9
Rognons de veau grillés au barbecue, crème moutarde et accompagnement au choix	18,5
Pavé de bœuf Charolais grillé au barbecue, 220g sauce et accompagnement au choix	18,9
Le Charolais à partager (pour 2, 3 ou 4 personnes)	58
<i>600 g de bœuf charolais grillé au barbecue Servi avec le beurre café de Paris et frites maison</i>	
Paleron de cochon confit, jus réduit à la bière locale et frites maison	19
Pavé de saumon rôti à la crème de safran et légumes de saison	19,5
Entrecôte de veau grillée au beurre de romarin, 200 g et pommes grenailles rôties	24
Noix de saint-jacques à la plancha,	25
<i>crèmeux de lard au vieux balsamique et légumes de saison</i>	
Entrecôte de boeuf grillée au barbecue	27
<i>280 g, race française, sauce et accompagnement au choix</i>	
Filet de boeuf, origine Pays de Loire, grillé au barbecue	30
<i>220g, sauce et accompagnement au choix</i>	
Le Cohiba, 220g de filet de boeuf grillé, fumé au cigare cohiba et accompagné de 2cl de whisky tourbé. Sauce et accompagnement au choix	36
Côte de boeuf grillée au barbecue, minimum 1 kg	72
<i>Race française selon arrivage, 2 sauces et 2 accompagnements au choix</i>	

Sauces : Poivre / Fourme d'Ambert / Beurre café de Paris / Mayonnaise Maison / Tartare
Acompagnements : Frites maison / Pommes grenailles rôties / Légumes de saison / Salade
Supplément : Sauce 1 / Accompagnement 4 / Salade 2

— BURGERS

Nos pains sont confectionnés par nos soins tous les jours
Les burgers sont servis avec les frites maison

Ambertois, au boeuf haché, crème Fourme d'Ambert AOP, noix, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichon	16,9
Burrata, tomates confites, huile d'herbes fraîches, roquette et cornichon	16,9
Andouille, au boeuf haché, andouille fumée artisanale et locale, crème de moutarde à l'ancienne, roquette, tomates confites, cornichon, mayonnaise maison	18,9
Lard fumé, au boeuf haché, crème de cheddar au paprika fumé, lard grillé, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichon	19,5

ORIGINE DE NOS VIANDES

Ici, c'est simple, toutes nos viandes sont Françaises
Veau, Boeuf, Cochon, Poulet, Canard : nés, élevés, abattus en France

FROMAGES 9

Selection du Meilleur Ouvrier de France Fromager Xavier Thuret
Assiette de fromages accompagnés de salade et confiture de griottes

DESSERTS

Île flottante au caramel au beurre salé <i>et amandes grillées</i>	6,5
Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar	7,5
Mousse au chocolat noir 65 % "cacao-trace" durable (Côte d'Ivoire) <i>au croustillant de grué de cacao et sauce chocolat noir intense</i>	7,5
Café gourmand, mini crème brûlée, fondant chocolat noir 65 % et canelé Bordelais	7,9
Tarte tatin <i>et crème fraîche d'Isigny A.O.P.</i>	8
Gaufre Lyonnaise au choix : caramel ou chocolat, accompagnée de chantilly	8
Tarte au citron meringuée, sablé pur beurre, crèmeux citron et meringue crèmeuse	8,5
Profiteroles, 3 choux glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly et amandes	9,9

GLACES

Artisanales, «Ma très bonne glace»

Boule de glace	1 Boule	3
Vanille de Madagascar, Chocolat noir Suisse,	2 Boules	5,5
Fraise, Mangue, Citron Vert, Pomme	3 Boules	7,5
Coupe crumble		7,5
<i>Deux boules de sorbet pomme, caramel beurre salé, crumble au sarrazin</i>		
Coupe gourmande		9
<i>Deux boules de glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly, fondant au chocolat 65 % et noisettes</i>		
Colonel		9
<i>Deux boules de sorbet citron vert et vodka (4 cl)</i>		
Supplément Caramel au beurre salé / sauce chocolat noir / chantilly		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) ET CARAFE (50 cl)

<i>Blanc</i>	12 cl	50 cl	<i>Rouge</i>	12 cl	50 cl
Sauvignon, Pays d'Oc IGP	3,8	15	Bordeaux AOP, Château Lauduc	4,4	18
Viognier, Pays d'Oc IGP, Marmorières	5,5	22	Médoc AOP, Cru Bourgeois	6,8	27
Côtes du Rhône, Saint-Esprit	5,8	23	Mareuil Fiefs Vendéen Mourat	4,8	19
Côtes de Gascogne IGP (moelleux)	6,5	26	St Nicolas de Bourgueil AOP	5,5	22
Menetou-Salon AOP, Clément	6,8	27	Faugères AOP Domaine Moncèze	4,8	19
<i>Rosé</i>			Saint-Chinian AOP, V. Vigne	6,5	26
Pays d'Oc IGP Moment de Plaisir	3,8	18	Côtes du Rhône AOP, Saint-Esprit	5,5	22
Côtes de Provence AOP Chât. Coussin	6,8	27	Bourgogne AOP Côte d'Or	8	33

VINS BLANCS

Pays d'Oc IGP, Sauvignon Vignes antiques	21
Viognier, Pays d'Oc IGP Château de Marmorières	30
Côtes du Rhône, Saint-Esprit, Maison Delas	32
Côtes de Gascogne IGP (moelleux)	36
Côtes de Provence, Château Coussin	36
Menetou-Salon AOP «Tradition», I.&P. Clément	38
Menetou-Salon AOP Clos des Treilles I.&P. Clément	42
Bouzeron Louis Jadot	43
IGP Vaucluse Guy savoie, Domaine dambrun	45
Sancerre, Domaine Clos de Saint-Martin I.&P. Clément	50
Condrieu, Clos boucher, Maison Delas	80
Intra Châteauneuf du pape, Xavier Vignon	95

VIN ROSÉS

Pays d'Oc IGP Moment de Plaisir	24
Côtes de Provence AOP Château Coussin	38
La Clape AOP Commanderie Saint-Pierre La Garrigue, cru d'exception	38

VINS ROUGES

Bordeaux

Bordeaux AOP, Château Lauduc	24
Médoc AOP, Cru Bourgeois, Château du Périer	38
Grave, Château brondelle	49
Haut Médoc, Château Dompierre	50
Saint-Estephe AOP, Cru Bourgeois Château la Commanderie	54
Pessac Léognan AOP Château Lagrave Martillac	59
Pauillac AOP Château Dompierre	100

Vallée de la Loire

Mareuil Fiefs Vendéen Mourat Collection	27
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Domaine du Cèdre	30
Chinon AOP, La diligence, Couly-Dutheil	35
Chinon AOP, Clos de l'olive	50
Menetou Salon AOP Clos des treilles par I.&P. Clément	65

Languedoc Roussillon

Faugères AOP <i>Domaine Moncèze</i>	27
Saint-Chinian AOP, Vieilles Vignes <i>Domaine Cazal Vieille</i>	36
La Clape AOP, Les Pinèdes, <i>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>	30
Ventoux AOP <i>Léchappée de Patrick Chêne, domaine Dambrun</i>	41
Crozes-Hermitage AOP <i>Domaine Les Grands Chemins, Maison Delas</i>	42
Vaqueyras AOP <i>Domaine Les Genêts, DeLas</i>	45
Château Neuf du Pape, <i>Collection Inspiration, Xavier Vignon</i>	70
Hermitage <i>Domaine Les Tourettes, Maison Delas</i>	85

Bourgogne

Bourgogne AOP Côte d'Or <i>Château des Jacques</i>	42
Moulin à vent AOP <i>Château des Jacques</i>	42
Beaunes 1er Cru, <i>Boucherottes Louis Jadot</i>	75
Gevrey Chambertin, <i>Louis Jadot</i>	100

CHAMPAGNES

La coupe de Madier <i>Brut</i>	9
--------------------------------	---

Bouteilles			
Madier Brut	45	Deutz Brut Millésimé	105
Madier Millésimé	65	Deutz blanc de blancs	120
Deutz Brut	75	Hommage à W. Deutz (blanc de noirs)	135
Deutz Rosé	95	Amour de Deutz	180
		Don Pérignon	380

DIGESTIFS (4cl)

Whiskys

Johnnie Walker <i>Red Label 40°</i>	7,5
Jack Daniel's <i>40°</i>	8
Aberlour 10 ans <i>40°</i>	10
Bulleit Rye Kentucky <i>45°</i>	10
Nikka from the barrel <i>51,4°</i>	11
Talisker Port Ruighe <i>45,8°</i>	11
Lagavulin 8 ans <i>43°</i>	12
Lagavulin 16 ans <i>43°</i>	16

Armagnacs, Cognacs

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

Rhums

Botran 15 ans <i>40°</i>	9
Diplo. Mantuano <i>40°</i>	9
Ratu Dark (Fidji) <i>40°</i>	10
Ratu Signature (Fidji) <i>35°</i>	10
Santa Teresa 1796 <i>40°</i>	12

Eaux-de-vie & Liqueurs

Calvados Magloire V.S. <i>40°</i>	8
Eaux de vie <i>Mirabelle, Poire, Framboise</i>	8
La Vielle Prune <i>Louis Roque</i>	9
Limoncello Vila Duca <i>25°</i>	4
Mentilla Vriгнаud <i>24°</i>	6,2
Baileys <i>17°</i>	6,5
Délice de caramel Vriгнаud <i>17°</i>	7
Liqueur de Poire <i>La Richelieu 35°</i>	7
Amaretto Disaronno <i>29°</i>	8
Chartreuse verte <i>55°</i>	9