

PLAT DU JOUR 15,9

Entrée du jour - Plat du jour 18,9

Plat du jour - café gourmand 19,9

Entrée du jour - Plat du jour - café gourmand 22,9

Au déjeuner (hors week-end et jours fériés)

À PARTAGER

| | |
|---|----|
| Camembert entier rôti et flambé au thym | 12 |
| Rillettes de sardines à la moutarde à l'ancienne et herbes fraîches | 8 |
| Assortiment de charcuteries Vendéennes et artisanales | 15 |
| Andouille fumée, lomo séché, mulot et pâté de campagne maison | |
| Avec Fromages + 6.00 | |

ENTRÉES

| | |
|---|-------------|
| Pâté de campagne maison, cornichons et confit d'oignons | 6,9 |
| Cromesquis de paleron de cochon, ketchup de betterave | 8 |
| Ravioles du Dauphiné Label Rouge, gratinées au parmesan  | 8 |
| Escargots de Vendée en persillade | Par 6 : 8,5 |
| De la Maison Royer (Bio) | Par 12 : 16 |
| Burrata fumée au bois d'olivier, pignons de pin, sauce vierge et tomates confites  | 12 |
| Foie gras Maison, De Ernest Soulard, confit d'oignons, pain aux figues | 14,5 |
| Saumon fumé Artisanal de Vendée, " Le fumoir de la Guib' " | 14,5 |
| crème de chèvre frais local à la ciboulette et pain de mie toasté | |

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 / option sans magret  | 17,9 |
| Saumon fumé, salade, crème de chèvre à la ciboulette, tomates confites | 19 |
| Accompagnée de pommes grenailles rôties servis chaudes | |

MENU ENFANT 12

Filet de poulet jaune ou steak haché 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 sauce grand-mère 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 |
| Risotto végétarien du moment  | 19 |
| Le Charolais à partager (pour 2, 3) | 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 sauce à l'oseille et légumes de saison | 20 |
| Entrecôte de veau grillée au beurre de romarin, 200 g et pommes grenailles rôties | 24 |
| Noix de saint-jacques à la plancha, | 25 |
| <i>Sauce Noilly Prat 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
Accompagnements : Frites maison / Pommes grenailles rôties / Légumes de saison / Salade

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 cornichon et mayonnaise maison  | 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, | 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 |
| Coulant au chocolat noir 65 % "cacao-trace" durable (Côte d'Ivoire) <i>et sa crème anglaise</i> | 7,5 |
| Café gourmand, mini crème brûlée, fondant chocolat noir 65 % <i>et canelé Bordelais</i> | 7,9 |
| Baba au rhum <i>et sa chantilly vanille tonka.</i> | 10 |
| Gaufre Lyonnaise au choix : caramel ou chocolat, accompagnée de chantilly | 8 |
| Tarte au citron meringuée, biscuit au beurre et coco, crèmeux citron <i>et meringue crèmeuse</i> | 9 |
| Profiteroles, 3 choux glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly <i>et amandes</i> | 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 | AOP Ventoux Domaine Dambrun | 6,8 | 28 |
| Côte de Provence, château coussin | 6,5 | 26 | Saint-Chinian AOP, V. Vigne | 6,5 | 26 |
| <i>Rosé</i> | | | Côtes du Rhône AOP, Saint-Esprit | 5,5 | 22 |
| Pays d'Oc IGP Moment de Plaisir | 3,8 | 18 | Bourgogne AOP Côte d'Or | 8 | 33 |
| Côtes de Provence AOP Chât. Coussin | 6,8 | 27 | | | |

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, Chateau Coussin | 36 |
| Menetou-Salon AOP «Tradition», I.&P. Clément | 38 |
| Menetou-Salon AOP Clos des Treilles I.&P. Clément | 42 |
| Bouzeron Louis Jadot | 43 |
| 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 |
| AOC Lalande de Pomerol, château au pont des guitres | 69 |
| 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

| | |
|---|----|
| Saint-Chinian AOP, Vieilles Vignes <i>Domaine Cazal Vieille</i> | 36 |
| La Clape AOP, Les Pinèdes, <i>Château de Marmorières</i> | 38 |
| AOP Fitou <i>cuvée des ardoises les erles</i> | 40 |
| 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>L'échappée 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 blanc de blancs | 120 |
| Madier Millésimé | 65 | Hommage à W. Deutz (blanc de noirs) | 135 |
| Deutz Brut | 75 | Amour de Deutz | 200 |
| Deutz Rosé | 95 | Dom Pérignon | 300 |

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 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 |