

— À PARTAGER

Camembert entier rôti <i>et flambé au thym</i> (15min) 	12
Tapenade d'olives noires, huile d'olive, câpres, anchois	5
Rillettes de sardines à la moutarde à l'ancienne et herbes fraîches	8
Assortiments de charcuteries	18
Assortiments de charcuteries et fromages	24

— ENTRÉES

Oeufs mayonnaise, roquette 	5
Terrine de campagne maison, cornichons et confit d'oignons	6,9
Ravioles du Dauphiné Label Rouge gratinées au parmesan 	8
Tataki de thon, thon mi-cuit, oignons cébette, sauce thaï	8
Asperges mimosa, oeuf, salicorne et vinaigrette 	8
Escargots de Vendée en persillade	Par 6 : 8,5
De la Maison Royer (Bio)	Par 12 : 16
La Burrata, tomates, pignons de pin, pesto et tomates confites 	10
Foie gras Maison de Ernest Soulard, confit d'oignons, pain aux figues	14,5
Saumon fumé Artisanal de Vendée, “ Le fumoir de la Guib’ ” crème de chèvre frais local à la ciboulette et pain de mie toasté	14,5

— SALADES & NOTRE TARTARE

Notre César, sucrine, sauce césar, poulet, parmesan, croûtons au beurre, tomates cerises, oeuf dur	16,9
Salade Tribu, salade, brebis frais local ferme “La Chancelière”, poivrons marinés, courgettes marinées, concombre, radis rose, tomates cerises 	16,9
Saumon fumé, salade, saumon, crème de chèvre à la ciboulette, tomates cerises, croûtons pur beurre, accompagné de pommes grenailles rôties servies chaudes	19
Tartare de bœuf Charolais préparé par nos soins, frites maison et salade Supplément jaune d'oeuf : 1	17,9

PLAT DU JOUR 14,9

Entrée du jour - Plat du jour 18,9 / Plat du jour - dessert du jour 19,9

Entrée du jour - Plat du jour - dessert du jour 22,9

Au déjeuner (hors week-end et jours fériés)

— NOS CARPACCIOS

2 assiettes au choix avec frites ou salade 21

Carpaccio brebis

Huile, pesto basilic, brebis frais local de la ferme "La Chancelière"

Carpaccio Italien

Huile, pesto basilic, roquette, parmesan

Carpaccio du marais

Huile, pesto basilic, salicorne

Carpaccio provençal

Huile, pesto basilic, poivrons, tomates confites, parmesan

Carpaccio mimosa

Huile, pesto basilic, oeufs, olives

Carpaccio Burrata

Huile, pesto basilic, buratta, tomates cerises

Carpaccio tapenade

Huile, pesto basilic, tapenade d'olives noires

Carpaccio espagnol

Huile, pesto basilic, chorizo, poivrons

Carpaccio ambertois

Huile pesto basilic, fourme d'ambert, noix

Carpaccio basilic

Huile, pesto basilic

Carpaccio forestier

Huile, pesto basilic, champignons, parmesan

Carpaccio thaï

Huile, marinade thaï, coriandre, oignons cibette

— PLATS

Haut de cuisse de poulet marinés au thym, frites et mayonnaise maison	14,9
Rognons de veau grillés au barbecue, crème moutarde et accompagnement au choix	19,5
Pavé de bœuf Charolais grillé au barbecue, 220g sauce et accompagnement au choix	18,9
Cassolette d'encornets à la provençale, carottes, tomates, oignons, ail, poivrons, olives noires, thym	18,9
Risotto champignons, parmesan 	17,9
Travers de cochon, sauce barbecue et pommes grenailles rôties	20
Thon mi-cuit à la plancha, sauce vierge et légumes de saison	21
Le Charolais à partager pour 2	58
<i>600 g de bœuf charolais grillé au barbecue, servi avec le beurre "Café de Paris" et frites maison</i>	
Coquillettes jambon truffe, crème de truffe 73%, parmesan	18,9
Dos de cabillaud rôti crème de chorizo et légumes de saison	22
Entrecôte de boeuf grillée au barbecue 280g	27
<i>Race française, sauce et accompagnement au choix</i>	
Côte de boeuf grillée au barbecue, minimum 1 kg	72
<i>Race française selon arrivage, 2 sauces et 2 accompagnements au choix</i>	
Filet de boeuf 250g , grillé au barbecue sauce et accompagnement au choix	33
Le Cohiba 250g , filet de boeuf grillé fumé au cigare cohiba	
<i>Servi avec 2cl de Whisky tourbé, sauce et accompagnement aux choix.</i>	
Sauces au choix : Poivre, Fourme d'Ambert, Beurre «Café de Paris», Mayonnaise Maison, Tartare et supplément : 1	
Accompagnements au choix : Frites maison, Pommes grenailles rôties, Légumes de saison, Salade et supplément: 4	

— BURGERS

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

Comté Espelette, boeuf haché, crème Comté AOP, piment d'Espelette mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichons	18,9
Burrata, burrata, courgette, sauce vierge, roquette cornichons et mayonnaise maison 	16,9
Chorizo, boeuf haché, chorizo, crème de chorizo, poivrons roquette, tomates confites, cornichons, mayonnaise maison	17,9
Lard fumé, boeuf haché, crème de cheddar au paprika fumé, lard grillé, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichons	19,5

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

—— LE BAR À FRAISES mi-mai à mi-septembre

Coupe fraises melba, <i>glace vanille, glace fraise, coulis fruits rouges, fraises et chantilly</i>	10
Fraises au sucre ou chantilly	8
Gaufre Lyonnaise, <i>fraises et chantilly</i>	10

—— DESSERTS

Assiette de fromage (M.O.F) <i>Xavier Thuret, confiture de griottes et salades</i>	9
Fondant citron, <i>ganache chocolat blanc zéphir</i>	8,5
Ile Flottante au caramel au beurre salé <i>et amandes grillées</i>	6,5
Café gourmand, <i>panacotta fruits rouges, fondant chocolat, madeleine et mignardise surprise</i>	8,9
Baba au rhum <i>et sa chantilly vanille tonka</i>	10
Gaufre Lyonnaise au choix : <i>caramel ou chocolat accompagnée de chantilly</i>	8
Salade de fruits, <i>sirop vanille menthe et fruits de saison</i>	7,5
Profiteroles, <i>3 choux glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly et amandes</i>	9,9
Mousse au chocolat, <i>chocolat noir 65% Côte d'ivoire et tuile au gruë de cacao</i>	8

—— GLACES

Mâîtres artisan glacier, fabrication française «Fleur de glace»

Boule de glace	1 Boule	3
Vanille de Madagascar, Chocolat noir au sel de Guérande,	2 Boules	5,5
Fraise, Sorbet Mangue, Yuzu Citron Vert, Café 100% Arabica	3 Boules	7,5
Banane nuty chocolat noisette		
Coupe Liégeoise		8
<i>Deux boules de glace café, chantilly, gaufres</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 Yuzu citron vert et vodka (4 cl)</i>		
Supplément Caramel au beurre salé / sauce chocolat noir / chantilly		1