

SUGGESTION SUR ARDOISES EN SALLE

PAGE 2 : Boissons sans alcool, eaux, boissons chaudes

PAGE 3 : Bières pression et bouteilles

PAGE 4 et 5 : grignotage à partager, Apéritifs, Cocktails, Mocktails, Whiskies, Rhums et Digestifs

PAGE 6 : Menu du jour

PAGE 7 et 8 : Menu enfant, Carte et formule carte

PAGE 9 et 10 : Champagnes, Effervescents, Carte des vins

Nos coups de cœurs

Vin du mois, nous consulter :

le verre 12cl : 3,80€

la bouteille 75cl : 20,00€



*Le rouleau de cochon
de Tony*



Camembert au four

*Vin blanc - herbes de Provence ou
Miel - noix*



Chinotto [ki'not:ɔ]

*Soda amère au chino
(agrumes siciliens)*



Domaní BREIZH IPA

Bière bretonne BIO

Boissons sans alcool

Chinotto Polara 27,5cl (soda italien au chino)	3,50€
Breizh cola ou Breizh cola Zero 33cl	3,50€
Ice tea 33cl	3,50€
Limonade 33cl	3,20€
Orangina 25cl	3,50€
Schweppes indian tonic ou Schweppes agrumes 25cl	3,50€
Ginger beer Polara 20cl (soda au gingembre)	4,00€
 Fritz limo Rhubarbe 33cl	4,00€
Sirop à l'eau 25cl	2,90€
Diabolo (limonade 33cl+ sirop)	3,50€
(Grenadine, Fraïse, Menthe, Menthe glaciale, Citron jaune, Pamplemousse rose Pêche, Kiwi, Banane.)	
Jus de fruits Caraïbos 25cl	4,50€
(Abricot, Pamplemousse rose, mangue, Pomme, Orange, Tomate)	
Venezio Spritz sans alcool 20cl	6,00€
Virgin Mojito sans alcool 25cl	7,00€
Perrier 33cl	3,50€
(Tranche de citron ou sirop)	0,30€
Plancoët minérale (eau plate) 50cl	3,80€
Plancoët minérale (eau plate) 100cl	4,50€
Plancoët pétillante (eau gazeuse) 50cl	3,80€
Plancoët pétillante (eau gazeuse) 100cl	4,50€

Boissons Chaudes



Café espresso, allongé, décaféiné, Ristretto	2,00€
Café double, café au lait	2,70€
Thé, infusion	3,00€
(thé : Earl grey, Darjeeling, Vert ; Infusion : menthe-poivré, citron-gingembre, baies rouges)	
Chocolat chaud	3,00€
Cappuccino (mousse de lait), café Viennois (crème fouettée)	3,50€



Bières

Pressions

Rouget de l'Isle blonde Pils 5° (Jura) 25cl/50cl/1L 3,40€ /6,50€/12,00€

Bières spéciales (nous consulter) 25cl/50cl/1L 4,70€ /9,00€/17,00€

Pichet 1L à partager... ou pas

Galopin blonde 12,5cl : 2,20€ Galopin bière spéciale : 3,00€

Panaché 25cl/50cl 3,40€ /6,50€

Monaco 25cl/50cl 3,60€ /6,80€

Bières sirop 25cl/50cl 3,60€ /6,80€

Picon bière 25cl/50cl 4,20€ /8,00€

Bières bouteilles

Bières bouteilles du moment - voir ardoise 5,00€



Domaine Brassicole Domani BIO IPA (Bretagne) 33cl 6,00€



Mélusine Dame blanche 4° (Vendée) BIO  33cl 6,00€

Kasteel Rouge 8° (Belgique) 33cl 6,00€

Lindemans Pécheresse 1°1 (Belgique) 25cl 6,00€



Mélusine Via Crucis Brown Ale Ambré 5°6 (Vendée) 33cl 6,00€

Bière brune 33cl 6,00€

Desperados 5,9° (Alsace) 33cl 5,00€

Bière sans alcool 33cl 5,00€



Cidre Artisanal SORRE Brut Bio 33cl 5,00€

A partager à l'apéritif

Saucisson 150gr. (<u>Au choix</u> : Fuet catalan, Nature, Comté, Poivre ou Noisettes)	6,50€
Arancini (Beignet de riz, cœur mozzarella, sauce tomate, pesto)	9,50€
Camembert Graindorge au four 120gr (Vin blanc/ herbes de Provence OU miel/noix)	12,00€
Planche 200gr. ; charcuterie OU mixte charcuterie / fromage	16,00€

Apéritifs

Vins au verre

cf carte des vins pages 9 et 10

Ky Procco - Alain Gayrel - Vin effervescent français 12,5° 12cl	4,50€
Kir maison (Crème Cassis, mûre ou pêche, vin blanc) 12cl	4,00€
Kir maison vin pétillant (Crème Cassis, mûre ou pêche) 12cl	5,00€
Ricard 2cl	3,50€
Porto Ferreira: rouge Dona Antonia reserva tawny ou blanc Branco 5cl	5,00€
Martini blanc ou rouge 5cl	5,00€
Punch planteur maison 12cl	5,00€

French Negroni (St Raphaël, Gin Français, Suze, rondelle d'orange) 6cl	6,50€	Americano + touche de Gin = NEGRONI
Gin Tonic (Gin 4cl, tonic, citron)	8,00€	
Aperol spritz	8,50€	
Limoncello spritz	8,50€	
Spritz SMS Armateur Sureau Citron vert	8,50€	
Daiquiri bergamote (rhum, sirop de canne, bergamote, citron vert)	8,50€	
Moscow Mule (vodka 4cl, jus de citron, citron jaune et vert, ginger beer)	8,50€	
Mojito (Ron havana especial ambré 4cl, Angustura, Menthe fraîche, sucre roux et de canne, citron vert, eau gazeuse)	8,50€	

Coup de pied dans le fion long-drink - (création originale inspirée du célèbre gâteau: le fion vendéen; 4cl de coup de pied dans le fion, ginger beer) 8,00€

Venezio Spritz sans alcool 20cl	6,00€
Antidote sans alcool, tonic	6,00€
Virgin Mojito sans alcool 25cl	7,00€
Antidote sans alcool sunrise (Antidote, grenadine, jus d'orange)	7,50€

COCKTAILS

MOCKTAILS
sans alcool

WHISKYS

Cutty sark 4cl (avec ou sans soda)	6,00€
Jack Daniel 4cl (avec ou sans soda)	7,50€
Sexton (Irlande) 4cl	8,50€
Deanston virgin oak (écosse) 4cl	8,50€
Eddu Grey rock Broceliande (Bretagne) 4cl	8,50€
Nikka day (Japon) 4cl	8,50€
Fontagard (whisky français - 17) Vieilli en fût de cognac et Sauternes	11,00€
Cachaça Aguacana 4cl, Rhum St James blanc 4cl, Tequila 4cl ou Vodka 4cl avec ou sans soda) :	6,50€

Digestifs



Armagnac UBY triple Casks BIO 4cl	6,00€
Rhum arrangé Colibrí 4cl (citron vert gingembre, fruits de la passion, fraise, mangue, noix de coco)	6,00€
Calvados Dauzange 15 ans 4cl	7,00€
Don papa masskara 4cl (Philippine)	7,00€
Kraken 4cl (Trinidad et Tobago)	7,00€
Presidente Marti 4cl (République Dominicaine)	8,00€
Diplomatico 4cl (Venezuela)	8,00€
Cognac Compte Joseph Hors d'âge 4cl	12,00€
Madeleine (jus d'ananas, cointreau, Amaretto, Vodka)	6,50€
Menthe pastille 5cl	5,00€
Mint's Marie Brizard 5cl	5,00€
Baileys 5cl	5,00€
Limoncello 5cl	5,00€

Coup de pied dans le fion 4cl (création originale inspirée du célèbre gâteau : le fion vendéen) 5,00€



Formule midi sur ardoise

Entrée / Plat / Dessert

*18,80€**

Entrée / Plat ou plat / Dessert

*15,80€**

Formule Express

Plat / 1 verre de vin ou soft / 1 boisson chaude

*14,90€**

Entrée seule : 6,50€

Plat seul : 14,50€

Dessert seul : 6,50€

**Disponible uniquement le midi du lundi au vendredi, hors week-end et jours fériés*

Menu enfant

11,80€

LA CARTE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE, n'hésitez pas à nous consulter.



Menu enfant 11,80€

1 sirop à l'eau ou diabolo 20cl ou Jus de Pomme 20cl
Grenadine, Fraîse, Menthe, Menthe glaciale, Citron jaune, Pamplemousse rose
Pêche, Kiwi, Banane.

Nuggets de poulet maison, frites maison ou Steak haché, frites maisons ou pâtes au
beurre

1 Boule de glace Maître Artisan au choix

PARFUM GLACE : Café, Caramel au beurre ½ sel d'Isigny, Chocolat Valrhona, Citron Vert,
Fraîse sengana, Framboise, Fruit de la Passion, Menthe-chocolat, Pêche de Vigne,
Pistache, Nuty chocolat, Rhum Raisin, Vanille, Yaourt au lait de Savoie

Menu : entrée / plat / dessert : 36,00€

Entrées

Velouté du moment - 9,00€

L'œuf parfait du moment - 9,50€
Œuf cuit à basse température 64°, accompagnement selon le marché

Gravlax de truite, pickles, mousse de raifort - 11,00€
Truite saumurée au gin et aromates

Tataki de bœuf au soja et sésame, méli-mélo de légumes - 12,00€
Supplément de 1,00€ dans le menu carte

Camembert Graindorge au four 120gr. (Vins blanc / herbes de Provence OU Miel /
noix) - 12€ Supplément de 1,00€ dans le menu carte

Planche charcuterie ou charcuterie/fromage à partager (200gr.) - 16,00€
Supplément de 5,00€ dans le menu carte

LA CARTE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE, n'hésitez pas à nous consulter.

Plats

Pavé d'Agneau en croûte de noisette et romarin et son jus réduit corsé - 21,00€
servi avec garniture du moment

Poisson de la criée - 21,00€
Filet de poisson en fonction des arrivages, poêlée de légumes, sauce du moment

Burger Delo - 19,00€
Buns boulangerie Eveillard, steak race à viande 150gr, ketchup de betterave, confit d'oignon rouge, bacon, curé Nantais, salade ; servi avec frites belges maison

Portion de frites, cuites à la graisse de bœuf - 5,00€

Assiette de fromages affinés 10,00€ Supplément de 1€ dans le menu

Le café très gourmand - 11,00€
Supplément de 2€ dans le menu

Tatin pomme-poire, gingembre et glace maître artisan Yaourt 9,00€

les belles profiteroles de la guinguette :

1 profiterole - 7,50€

2 profiteroles - 9,00€

3 profiteroles - 11,00€

Supplément de 2€ dans le menu

Pasta di gragnano IGP à la truffe blanche - 21,00€
Pâtes Gragnano IGP, sauce truffe origine France, crème fraîche, carpaccio de truffe origine France, huile de truffe, grana padano

Pièce du boucher, frites Belges maisons, sauce au choix : sauce moutarde Pommery, bleu d'Auvergne ou poivre - 21,00€
Pièce de viande origine France, 200gr. minimum

Burger Poulet croustillant, pané par nos soins - 19,00€
Buns boulangerie Eveillard, poulet pané, Mozzarella, crème de courge, poêlée de champignon, pickles de radis ; servi avec frites belges maison

Rouleau de cochon d'Abotia confit, jus réduit, frites belges maison - 21,00€

Poitrine de cochon cuite à basse température 7h00, effilochée, roulée et snackée

Dahl de lentille corail, lait de coco et curry vert, Chips de légumes, amandes torréfiées 19,00€

Burger Véggie - 19,00€
Buns boulangerie Eveillard, galette boulgour-haricots rouges- poivrons, galette de pomme de terre, Mozzarella, crème de courge, poêlée de champignon, pickles de radis ; servi avec frites belges cuites à la graisse de Bœuf ou légumes du moment si végétarien

Desserts

Brioche Vendéenne perdue au caramel beurre salé, granola maison, boule de glace maître artisan caramel - 9,00€

Cœur coulant chocolat noisettes, boule de glace maître artisan Nutty chocolat - 9,00€
12mn d'attente

Dessert du moment - 9,00€

3 Boules de glace Maître Artisan au choix - 7,50€

2 Boules de glace Maître Artisan au choix - 6,00€

PARFUMS GLACES :

Café, Caramel au beurre ½ sel d'Isigny, Chocolat Valrhona, Citron Vert, Fraise sengana, Framboise, Fruit de la Passion, Menthe-chocolat, Pêche de Vigne, Pistache, Nutty chocolat, Rhum Raisin, Vanille, Yaourt au lait de Savoie, glace ou sorbet du moment

Supplément : crème fouettée maison, sauce chocolat maison, sauce caramel beurre salé maison :
1,50€



Champagnes



Champagne Cattier Brut Icône	bouteille 75cl	59€
Champagne Cattier millésimé	bouteille 75cl	69€
Champagne Cattier rosé 1er cru	bouteille 75cl	69€
Champagne Cattier blanc de blancs	bouteille 75cl	90€

Vins effervescents

Ky Procco	flûte 12cl / bouteille 75cl	4,50€ / 25€
Vignoble Alain Gayrel - Bulles françaises 12,5°		
Pet-Nat pétillant	bouteille 75cl	28€
Frères Carod - Vin effervescent naturel 8,5°		


Vins blancs

Bruno Cormerais Gros Plant	Verre 12cl / <u>pot lyonnais 50cl</u>	3,70€ / 13€
Appellation Gros Plant du pays nantais contrôlée		
 Domaine de la Perrières - 2022	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,00€ / 21€
Muscadet Sèvre et Maine sur lie		
Marrenon les Grains Chardonnay	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,50€ / 23€
IGP Méditerranée - 2023		
Uby N°3 IGP (Sauvignon Colombard)	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,50€ / 23€
IGP côtes de Gascogne		
Uby N°4 IGP côtes de Gascogne	Verre 12cl / bouteille 75cl	5,00€ / 28€
IGP côtes de Gascogne		
 Fabien Murail le clos de la Chaume	Verre 12cl / bouteille 75cl	5,00€ / 28€
AOC Fiefs vendéens - Mareuil 2023		
Lavau Cotes du Rhône Blanc	Verre 12cl / bouteille 75cl	5,50€ / 30€
AOC côtes du Rhône - 2022		
Petit Saint Louis Coteaux du Layon	Verre 12cl / bouteille 75cl	6,00€ / 35€
AOC Val de Loire - 2022		
Domaine Tatin	bouteille 75cl	45€
AOC Quincy - 2021		

Vins du mois:

Verre 12cl / bouteille 75cl 3,80€ / 20€

Vins Rosés

Bruno Cormerais Merlot Rosé	Verre 12cl / <u>pot lyonnais 50cl</u>	3,70€ / 13€
IGP Val de Loire		
Les Grains Marrenon gris de grenache 2021	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,00€ / 21€
IGP Méditerranée		
Fabien Murail le clos de la Chaume 2023	bouteille 75cl	25€
AOC Fiefs vendéens - Mareuil 		
Coteaux de Samuiletto	bouteille 75cl	27€
IGP Corse		
Mas de Pamplone	bouteille 75cl	34€
AOC côtes de Provence		

Vins Rouges

Bruno Cormerais Rouge Expression	Verre 12cl / <u>pot lyonnais 50cl</u>	3,70€ / 13€
IGP Val de Loire		
Sainte croix 2022	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,50€ / 23€
AOC côtes de Blaye - HVE		
Marrenon - Les grains Syrah - 2022	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,50€ / 23€
IGP méditerranée		
Domaine Gouron La Croix de bois - 2022	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,50€ / 25€
AOC Chinon		
Origine - Pissote - 2022 	Verre 12cl / bouteille 75cl	5,00€ / 28€
AOP fief vendéen		
Gran Passione 2022	Verre 12cl / bouteille 75cl	5,00€ / 28€
Rosso IGT Veneto - Italie		
Les Amandiers Stéphane Usseglio	Verre 12cl / bouteille 75cl	6,00€ / 35€
VDF - Demeter		
Château Bourseau - 2019	bouteille 75cl	45€
AOC Lalande pomérol		
Les Creïsses 2020	bouteille 75cl / Magnum	49€ / 80€
IGP Pays de l'Hérault		
Ca Bianca Barolo 2019	bouteille 75cl	59€
DOCG Barolo piémont - Italie		

