

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, ACE, Pomme, Orange, Tomate)	
Venezio Spritz sans alcool 20cl	4,90€
Virgin Mojito sans alcool 25cl	6,90€
Gerolsteiner Sprudel (eau gazeuse) 25cl	3,50€
(Tranche de citron ou sirop)	0,30€
Gerolsteiner Naturel (eau plate) 50cl	3,80€
Gerolsteiner Naturel (eau plate) 75cl	4,50€
Gerolsteiner Medium (eau finement gazeuse) 50cl	3,80€
Gerolsteiner Medium (eau finement gazeuse) 75cl	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€
--	--	-------

Micro-brasserie LA TORCHE (Montaigu) 	33cl	6,00€
Sacré Torche 5,5° (Pale Ale) - Douce Lueur 4°7 (blanche) - Braise Ardente 7°9 (triple)		



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 	33cl	6,00€
---	------	-------

Bière brune	33cl	6,00€
-------------	------	-------

Desperados 5,9° (Alsace)	33cl	5,00€
--------------------------	------	-------

Bitburger Drive 0,0% (Allemagne)	33cl	4,50€
----------------------------------	------	-------

Cidre Val de Rance Brut	25cl	5,00€
-------------------------	------	-------

A partager à l'apéritif

Saucisson 150gr. (<u>Au choix</u> : Fuet catalan, Nature, Piment, Comté Noisettes <u>OU</u> Poivre)	6,50€
Portion de frites, cuites à la graisse de bœuf	4,50€
Terrine Bretagne Apéritif Club 80gr. + toasts (<u>Au choix</u> : tomate chèvre <u>OU</u> jambon <u>OU</u> chorizo <u>OU</u> thon <u>OU</u> galette-saucisse)	7,50€
Camembert Graindorge au four 120gr (Vin blanc/ herbes de Provence <u>OU</u> miel/noix)	11,00€
Planche 200gr. ; charcuterie <u>OU</u> mixte charcuterie / fromage	15,00€

Apéritifs

Vins au verre

cf carte des vins pages 9 et 10

Pet-nat vin effervescent naturel - Frères Carod 8,5° 12cl	4,50€
Kir maison (Crème Cassis, mûre ou pêche, vin blanc) 12cl	3,50€
Kir maison vin pétillant (Crème Cassis, mûre ou pêche) 12cl	4,50€
Ricard 2cl	3,50€
Porto Ferreira: rouge Dona Antonia reserva tawny <u>OU</u> blanc Branco 5cl	4,50€
Martini blanc ou rouge 5cl	4,50€
Punch planteur maison 12cl	4,50€

French Negroni (St Raphaël, Gin Français, Suze, rondelle d'orange) 6cl	6,50€
Gin Tonic (Gin Antidote 4cl, tonic, citron)	7,50€
Aperol spritz	8,00€
Limoncello spritz	8,00€
Spritz SMS Armateur Sureau Citron vert	8,00€
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) 7,50€

Venezio Spritz sans alcool 20cl	4,90€
Gin sans alcool tonic (Gin antidote 0° 4cl, tonic)	6,00€
Virgin Mojito sans alcool 25cl	6,90€
Gin sans alcool sunrise (Gin antidote 0° 4cl, grenadine, jus d'orange)	6,90€

Americano +
touche de Gin =
NEGRONI

COCKTAILS

MOCKTAILS
sans alcool

WHISKYS

Cutty sark 4cl (avec ou sans soda)	6,00€
Jack Daniel 4cl (avec ou sans soda)	7,00€
Sexton (Irlande) 4cl	8,00€
Deanston virgin oak (écosse) 4cl	8,00€
Eddu Grey rock Broceliande (Bretagne) 4cl	8,00€
Nikka day (Japon) 4cl	8,00€
Fontagard (whisky français - 17) Vieilli en fût de cognac et Sauternes	9,50€
Cachaça Aguacana 4cl, Rhum St James blanc 4cl, Tequila 4cl ou Vodka 4cl avec ou sans soda) :	6,00€

Digestifs



Armagnac UBY triple Casks BIO 4cl	5,00€
Rhum arrangé Colibrí 4cl (citron vert gingembre, fruits de la passion, fraise, mangue, noix de coco)	5,00€
Calvados Dauzange 15 ans 4cl	7,00€
Don papa masskara 4cl (Philippine)	7,00€
Kraken 4cl (Trinidad et Tobago)	7,00€
Presidente Martí 4cl (République Dominicaine)	8,00€
Diplomatico 4cl (Venezuela)	8,00€
Cognac Compte Joseph Hors d'âge 4cl	12,00€
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)	4,50€



Menu du jour

(sur ardoise)

Entrée / Plat / Dessert

*18,80€**

Entrée / Plat ou plat / Dessert

*15,80€**

Entrée seule : 6,50€

Plat seul : 14,50€

Dessert seul : 6,50€

**Disponible uniquement le midi du lundi au vendredi, hors 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 Carte : entrée / plat / dessert : 35,00€

Entrées

Gaspacho concombre courgette, menthe, lait de coco, tuile grana padano - 8,50€

La petite César Poulet Pané OU Falafel (Veggie) - 9,50€
(poulet pané par nos soins OU Falafel, salade iceberg, tomates cerises, œuf poché,
grana padano, sauce César OU vinaigrette (Veggie))

Ceviche de poisson de la criée - 10,00€

Carpaccio de bœuf charolais, huile d'olive, grana padano, câpres, tomates
cerises, roquette - 10,50€ (Supplément de 0,50€ dans le menu carte)

Camembert Graïndorge au four (Vins blanc / herbes de provence OU Miel / noix) - 11€
(Supplément de 1,00€ dans le menu carte)

Planche charcuterie ou mixte à partager (200gr.) - 15,00€
(Supplément de 5,00€ dans le menu carte)

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

Plats

Grande salade César (Poulet pané OU Veggie : Falafel) 18,50€

(poulet pané par nos soins ou falafel, salade iceberg, tomates cerises, œuf poché, grana padano, sauce César OU vinaigrette sans œuf poché (Veggie))

Burger Delo - 19,00€

(Buns boulangerie Eveillard, steak race à viande 150gr, oignons, bacon, curé Nantais, salade ketchup maison ; servi avec frites belges maison)

Poisson de la criée 19,50€

(Filet de poisson en fonction des arrivages, poêlée de légumes, sauce du moment)

Carpaccio de bœuf charolais, 2 assiettes, 1 portion de frites - 20,50€

(Supplément de 0,50€ dans le menu carte)

Portion de frites, cuites à la graisse de bœuf - 4,50€

Pasta di gragnano IGP à la truffe d'été - 19,50€

(Pâtes Gragnano IGP, sauce truffe d'été, crème fraîche, carpaccio de truffe, huile de truffe, grana padano)

Burger Poulet croustillant, pané par nos soins - 19,00€

(Buns boulangerie Eveillard, poulet pané, Mozzarella, tomate, oignon, salade, pesto vert ; servi avec frites belges maison)

Grand Ceviche de poisson de la criée -19,50€

(Poisson cru, cuisson aux agrumes, poivrons, oignons, huile d'olive)

L'entrecôte VBP 250gr environ, frites Belges maison, sauce au choix* - 26,00€ (Supplément de 6,00€ dans le menu carte)

*sauce moutarde Pommery, bleue ou poivre escoffier

La Gridouille sauce moutarde, frites Belges Maison- 20,00€

(Pavé d'andouille lardé, sauce moutarde de Meaux Pommery, frites cuites à la graisse de bœuf)

Burger Veggie - 19,00€

(Buns boulangerie Eveillard, galette boulgour-haricots rouges-poivrons, galette de pomme de terre, Mozzarella, pesto rouge, oignons tomate, salade, ; servi avec frites)

Pièce du boucher, frites Belges maisons, sauce au choix* - 19,50€

Cote de bœuf pour 2, frites Belges maison - 59,00€
700gr. Environ [disponibilité selon arrivage, nous consulter - 30mn d'attente]

(Supplément de 8,50€ dans le menu carte)

Desserts

Assiette de fromages affinés by LA FROMAGERIE DU BOCAGE 9,50€ (Supplément de 1€ dans le menu carte)

Le café très gourmand - 10,50€ (Supplément de 2€ dans le menu carte)

Carpaccio d'Ananas et sorbet maître artisan - 8,00€

les belles profiteroles de la guinguette :

1 profiterole - 7,00€

2 profiteroles - 8,50€

3 profiteroles - 10,50€

(Supplément de 2€ dans le menu carte)

Brioche Vendéenne perdue au caramel beurre salé, granola maison - 8,50€

Cœur coulant chocolat noisettes, boule de glace - 8,50€
[12mn d'attente]

Dessert du moment - 8,50€

3 Boules de glace Maître Artisan au choix - 6,90€

2 Boules de glace Maître Artisan au choix - 5,50€

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, Nuty 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

Pet-Nat pétillant	flûte 12cl / bouteille 75cl	4,50€ / 27€
Frères Carod - Vin effervescent naturel 8,5°		
Ky Procco	flûte 12cl / bouteille 75cl	4,50€ / 27€
Vignoble Alain Gayrel - Bulles françaises 12,5°		

Vins blancs

Les Méridiennes	Verre 12cl / <u>pot lyonnais 50cl</u>	3,50€ / 12€
IGP Vacluse		
Domaine de la Perrières	Verre 12cl / bouteille 75cl	3,70€ / 20€
Muscadet Sèvre et Maine sur lie		
Marrenon les Grains Chardonnay	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,00€ / 21€
IGP Méditerranée		
Uby N°3 IGP (Sauvignon Colombard)	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,00€ / 21€
IGP côtes de Gascogne		
Uby N°4 IGP cotes de Gascogne	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,50€ / 25€
IGP côtes de Gascogne		
Fabien Murail le clos de la Chaume	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,50€ / 25€
AOC Fiefs vendéens - Mareuil 2023		
Lavau Cotes du Rhône Blanc	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,50€ / 25€
AOC côtes du Rhône		
Petit Saint Louis Coteaux du Layon	Verre 12cl / bouteille 75cl	5,90€ / 35€
AOC Val de Loire		
Domaine Tatin 2021	bouteille 75cl	45€
AOC Quincy		



Vins du mois:

Verre 12cl / bouteille 75cl 3,50€ / 19€

Vins Rosés

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

Vins Rouges

<i>Les Méridiennes</i>	Verre 12cl / <u>pot lyonnais 50cl</u>	3,50€ / 12€
IGP Vaucluse		
<i>Sainte croix 2022</i>	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,00€ / 21€
AOC côtes de Blaye - HVE		
<i>Marrenon - Les grains Syrah 2021</i>	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,00€ / 21€
IGP méditerranée		
<i>Domaine Gouron - La Croix de bois 2022</i>	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,20€ / 25€
AOC Chinon		
<i>L'Arbre aux fées 2021</i> 	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,50€ / 28€
AOP fief vendéen - Pissotte		
<i>Gran Passione 2021</i>	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,50€ / 28€
Rosso IGT Veneto - Italie		
<i>Les Amandiers Stéphane Usseglio</i>	Verre 12cl / bouteille 75cl	5,50€ / 35€
VDF - Demeter		
<i>Château Bourseau - 2019</i>	bouteille 75cl	45€
AOC Lalande pomérol		
<i>Les Creïsses 2020</i>	bouteille 75cl / Magnum	49€ / 80€
IGP Pays de l'Hérault		
<i>Ca Bianca Barolo 2019</i>	bouteille 75cl	59€
DOCG Barolo piémont - Italie		

