



## *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 (Véggie) - 9,50€  
(poulet pané par nos soins OU Falafel, salade iceberg, tomates cerises, œuf poché,  
grana padano, sauce César OU vinaigrette (Véggie))

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€