

Apéritifs



Punch Planteur Maison (12 cl) 5,00€

Martini Blanc ou Rouge (5 cl) 5,00€

Porto Ferreira 5,00€

Dona Antonia Reserva tawny Rouge OU Branco Blanc (5 cl)

Kir Maison Pétillant (12 cl) 5,50€

Méthode traditionnelle Brut & crème cassis, mûre OU pêche

Bruno Cormerais 5,00€

VDF - Méthode Traditionnelle Brut (12 cl)

Kir Maison (12 cl) 4,50€

Vin blanc & crème cassis, mûre OU pêche

Ricard (2 cl) 3,50€

Suze (6 cl) 3,50€

Whiskies (4cl)

Fontagard 11,00€

Français, vieilli en fût de cognac et Sauternes - (17)

Nikka Day 8,50€

Japon

EDDU Grey Rock Brocéliande 8,50€

Bretagne

Sexton 8,50€

Irlande

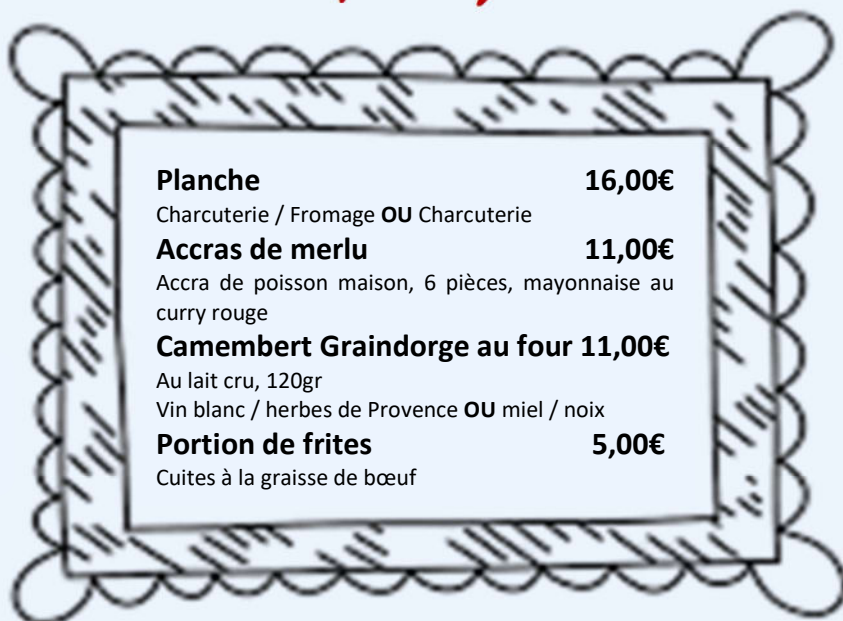
Danston Virgin Oak 8,50€

Ecosse

Jack Daniel 7,50€

Etats-Unis, avec ou sans soda

A partager



Spiritueux (4cl) 6€50

Avec ou sans soda

Cachaça Aguacana

Rhum Saint James

Tequila

Vodka Zubrowka bianca

Whisky Cutty Sark



**Ô BORD
DE LO**
Resto - Guinguette - Lieu de vie

Cocktails



MOSCOW MULE

9€00

Vodka zubrowka 4cl, jus de citron, citron jaune et vert, ginger beer

MOJITO

9€00

Ron havana especial ambré 4cl, Angustura, menthe fraîche, sucre roux et de canne, citron vert, eau gazeuse

DAÏQUIRI BERGAMOTE

8€50

Rhum, sirop de canne, bergamote, citron vert

SPRITZ BASE AU CHOIX + vin effervescent et tonic

8€50

APEROL, TROUSPINETTE EPINE NOIRE VRIGNAUD, SMS ARMATEUR SUREAU, LIMONCELLO ou SELECT

COUP DE PIED DANS LE FION LONG-DRINK

8€00

Création originale inspirée du célèbre gâteau : le fion vendéen. 4cl de coup de pied dans le fion + ginger beer

GIN TONIC

8€00

Gin Antidote 4cl, tonic (Schweppes Indian tonic **OU** Polara tonic méditerranéen), citron

FRENCH NEGRONI 8CL

6€50

(Americano + touche de Gin = NEGRONI)

St Raphaël, Gin Français, Suze, rondelle d'orange



Boissons sans alcool



MOCKTAILS (COCKTAIL SANS ALCOOL)

Antidote Sunrise

Antidote, grenadine, jus d'orange

Virgin Mojito

Venezio Spritz

Antidote tonic

SODAS + SOFTS

Kombucha Little Joy Myrtille & bergamote



Jus de fruits Caraïbos

Abricot, pomme, orange OU tomate

Ginger beer Polara Soda au gingembre

Chinotto Polara Soda italien au chino

Breizh cola / Breizh cola zero

Ice tea

Diabolo (limonade + sirop)

Grenadine, fraise, menthe, menthe glaciale, citron jaune, pêche, Pamplemousse rose, kiwi ou banane

Orangina

Schweppes indian tonic / Schweppes agrumes

Limonade

Sirop à l'eau

BIÈRES SANS ALCOOL

IPA

Blonde

EAUX

Plancoët minérale plate

Plancoët minérale pétillante

Perrier

(supp. Tranche citron ou sirop + 0,20€)

BOISSONS CHAUDES

Thé

Earl grey, darjeeling, vert
OU vert menthe bio

Infusion

Menthe-poivrée, citron-gingembre
OU baies rouges

Chocolat chaud

Cappuccino

Mousse de lait

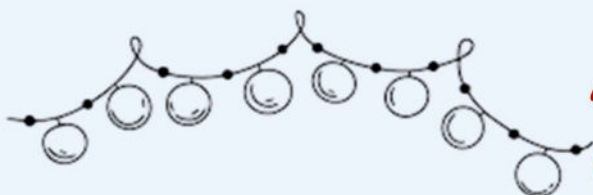
Café Viennois

Crème fouettée

Café double, café au lait

Café espresso, allongé,
Décaféiné, Ristretto





Bières



PRESSIONS

Bière spéciale

Nous consulter

1L 50CL 33CL 25CL

16€00 9€00 6€20 4€70

Blonde : Rouget de l'Isle pils 5°

Jura

11€00 6€50 4€40 3€40

PICON BIÈRE

BIÈRE SIROP

MONACO

PANACHE

8€00 5€50 4€20

6€80 4€70 3€60

6€80 4€70 3€60

6€50 4€00 3€40

GALOPIN (12,5CL)

Bière spéciale : 3€00

Blonde : 2€20

BIÈRES BOUTEILLES

BRASSERIE ERMIN IPA 5°5

Vieilleville - Loire-Atlantique (44)



6€00

BRASSERIE ERMIN TRIPLE 8°9

Vieilleville - Loire-Atlantique (44)



6€00



MELUSINE DAME BLANCHE 4°

Vendée



6€00



MELUSINE VIA CRUSIS BROWN ALE AMBRÉE 5°6

Vendée



6€00

KASTEEL ROUGE 8°

Belgique

6€00

LINDEMANS PECHERESSE 1°1

Belgique

6€00

BIÈRE BRUNE

Nous consulter

6€00

DESPERADOS 5°9

Alsace

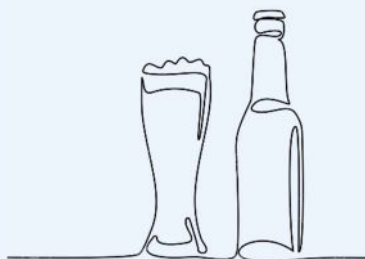
6€00

CIDRE (33CL)

SORRE (ARTISANAL BRUT)



5€00



**Ô BORD
DE LO**
Resto - Guinguette - Lieu de vie

Carte des vins

VIN DU MOMENT : voir ardoise ou nous consulter

BOUTEILLE : 21€00 – VERRE 12CL : 4€00



VINS BLANCS

Bouteille
(75cl)

Pot lyonnais
(50cl)

Verre
(12cl)

DOMAINE TATIN
AOC QUINCY - 2021



48€00

DOMAINE DES GOMINETS
AOC POUILLY FUME - 2023

42€00

8€50

PETIT SAINT LOUIS
MOELLEUX - AOC COTEAUX DU LAYON - 2022

34€00

7€50

COLIN BAROLET
AOC BOURGOGNE - Chardonnay - 2022

32€00

7€00

DOMAINE SAINT PAUL
IGP PAYS d'OC - Vionnier, Marsanne - 2022



30€00

6€00

DOMAINE GUILLAMAN
IGP CÔTES DE GASCOGNE - Gros Manseng

28€00

5€50

 **FABIEN MURAIL – LE CLOS DE LA CHAUME**
AOC FIEFS VENDEENS - MAREUIL - 2023

26€00

5€00

UBY N°3
IGP CÔTES DE GASCOGNE - Sauvignon, Colombard

24€00

16€00

4€50

BRUNO CORMERAIS VIEILLES VIGNES
AOC Muscadet Sèvre & Maine sur lie - 2021



24€00

16€00

4€50

BRUNO CORMERAIS GROS PLANT
AOC Muscadet Sèvre & Maine sur lie - 2021

13€00

3€70

VINS ROSE

Bouteille
(75cl)

Pot lyonnais
(50cl)

Verre
(12cl)

MAS DE PAMPLONE
AOC PROVENCE - 2023

34€00

COTEAUX DE SAMULETTO
IGP CORSE - 2023

24€00

4€50

 **FABIEN MURAIL - LE CLOS DE LA CHAUME**
AOC FIEFS VENDEENS - MAREUIL - 2023

24€00

16€00

4€50

MARRENON LES GRAINS GRIS DE GRENACHE
IGP MEDITERRANÉE - 2023

22€00

15€50

4€00

BRUNO CORMERAIS MERLOT ROSE
IGP VAL DE LOIRE

13€00

3€70

VINS ROUGES

COLIN BAROLET

AOC MERCUREY - 2022

Bouteille

(75cl)

48€00

Pot lyonnais

(50cl)

Verre

(12cl)

DOMAINE LES CREISSES – Chesnelong

IGP PAYS DE L'HERAULT - 2022

48€00

CHÂTEAU BOURSEAU

AOC LALANDE DE POMEROL - 2019

45€00



JEAN MARC TARD - LE SANG DE L'YON

VDF - 100% Négrette - 2022



42€00

8€00

ALAIN JAUME – GRANDE GARRIGUE

AOC VACQUEYRAS - 2022

36€00

7€00

STEPHANE USSEGLIO - LES AMANDIERS

VDF - 2022

32€00

6€50

CHÂTEAU BELLES EAUX

AOC LANGUEDOC – 2022

30€00

5€50

GRAN PASSIONE

ROSSO IGT VENETO - ITALIE -2022

28€00

5€50



DOMAINE COIRIER – ORIGINE PISSOTE

AOC FIEFS VENDEENS -2022



28€00

5€50

DOMAINE GOURON – LA CROIX DE BOIS

AOC CHINON - 2022

26€00

5€00

MARRENON LES GRAINS SYRAH

IGP MEDITERRANÉE - 2022

24€00

16€00

4€50

SAINTE CROIX

AOC CÔTES DE BLAYE -2022

24€00

16€00

4€50

BRUNO CORMERAIS ROUGE EXPRESSION

IGP VAL DE LOIRE

13€00

3€70

VINS EFFERVESCENTS

FRERES CAROD – PET.NAT. 8°5

VDF – VIN EFFERVESCENT NATUREL

28€00

BRUNO CORMERAIS METHODE TRADITIONNEL BRUT

26€00

5€00

CHAMPAGNES CATTIER

BLANC DE BLANCS BRUT

90€00

MILLESIMÉ BRUT

69€00

ROSE 1ER CRU BRUT

69€00

BRUT ICONE

59€00



Formules

ENTRÉE/PLAT/DESSERT : 36€00

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/ DESSERT : 29€00

Menu Enfant

11€80

BOISSONS

JUS DE POMME

Ou SIROP À L'EAU

Ou DIABOLO

PLAT

NUGGETS POULET

Ou STEAK HACHÉ

Avec

FRITES ou PÂTES

DESSERT

1 BOULE DE GLACE

(Supplément 2

Boules : 2€00)

Découvrez les
propositions
du chef sur les
ardoises

Salades

CÉSAR :

Poulet croustillant (U.E.), tomates cerises,
Grana Padano & salade
Servi avec sauce césar maison

PETITE
Entrée

GRANDE
Plat

11€00

19€00

ITALIENNE :

Roquette, légumes marinés, jambon speck (IT.),
Grana Padano & pesto maison (roquette & noisette)

11€00

19€00

Petite salade : Supplément 1,00 € dans les formules

Entrées

L'OEUF PARFAIT DU MOMENT

Œuf cuit à basse température (64°), garniture du moment

9€50

ACCRA DE MERLU

Accra poisson maison, 3 pièces, mayonnaise au
Curry rouge, salade de légumes croquants

9€50

CAMEMBERT GRAINDORGE AU FOUR

Au lait cru, 120gr. - vin blanc/herbe de Provence OU miel/noix
Supplément 1,00 € dans les formules

11€00



Plats

Plat signature Du chef

ROULEAU DE COCHON D'ABOTIA CONFIT

21€00

Poitrine de cochon français cuite à basse
Température, effilochée, roulée puis snackée
Servi avec jus réduit, frites maison & salade

LE POISSON DU MARCHÉ

21€00

Selon arrivage & cuisiné avec soin

PIECE DU BOUCHER

21€00

Viande française servit avec frites maison
Et sauce au choix

SAUCE AU CHOIX

Bleu d'Auvergne
Moutarde Pommery
Poivre

PAVÉ D'AGNEAU (Nouvelle-Zélande) en croute de
Noisettes & romarin, jus réduit.

21€00

Servi avec polenta croustillante &
Légumes de saison.



**FRITES MAISONS CUITES
À LA GRAISSE DE BOEUF**

PORTION EN SUPPLEMENT : 5€00



BURGERS

19€00

PAIN BUN'S MAISON EVEILLARD

DELO

Steak race à viande française 150gr,
ketchup maison, pickles, bacon, curé
Nantais
Servi avec frites maison & salade

POULET CROUSTILLANT

Poulet pané UE au Corn Flakes, pesto
(Roquette & noisette), mozzarella, pickles
Servi avec sauce tartare, maison, frites
maison & salade

VEGGIE

Galette boulgour-haricots rouges-
poivrons, galette de pomme de terre,
pesto (roquette & noisette), mozzarella,
pickles
Servi avec sauce tartare maison, frites

Desserts

BRIOCHE VENDÉENNE PERDUE 9€00

Au caramel beurre salé, granola maison & boule de
Glace maître artisan caramel

BROWNIE CHOCO-PATATE DOUCE 9€00

Brownie très aérien & léger, accompagné par une boule
De glace au yaourt & crème anglaise à la patate douce

PAVLOVA CITRON FRAISE 9€00

Meringue croquante garnie d'une crème citron acidulée,
Chantilly mascarpone & fraises françaises

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 10€00

4 fromages sélectionnés par nos soins

LE CAFÉ TRÈS GOURMAND 11€00

4 Mignardises & 1 sorbet

Supplément 1,00 € dans les formules

LE THÉ ou L'INFUSION TRÈS GOURMAND 11€50

4 Mignardises & 1 sorbet

Supplément 1,50 € dans les formules

Glaces & Sorbets

1 boule : 4€00 2 boules : 6€00 3 boules : 7€50 Supplément : 1€50

GLACES

CAFÉ

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

CHOCOLAT

MENTHE – CHOCOLAT

NUTY CHOCOLAT

PISTACHE

RHUM RAISIN

VANILLE

YAOURT AU LAIT DE SAVOIE

SORBETS

FRUIT DE LA PASSION

CITRON VERT

FRAISE

FRAMBOISE

PÊCHE DE VIGNE

CLÉMENTINE

SUPPLÉMENT 1€50

CRÈME FOUETTÉE MAISON

SAUCE CARAMEL MAISON

SAUCE CHOCOLAT MAISON



Digestifs

COGNAC COMPTE JOSEPH HORS D'ÂGE 4CL	12€00
RHUM DIPLOMATICO Venezuela 4CL	8€00
RHUM PRESIDENTE MARTI 4CL République Dominicaine	8€00
RHUM KRAKEN Trinidad et Tobago 4CL	8€00
DON PAPA MASSKARA 4CL Philippine	8€00
MADELEINE 10CL Cointreau, Amaretto, Vodka, Jus d'ananas	8€00
CALVADOS DAUZANGE 15 ANS 4CL	8€00
ARMAGNAC UBY TRIPLE CASKS 4CL 	6€00
RHUM ARRANGÉ COLIBRI 5CL Citron vert gingembre, fruits de la passion, fraise, mangue	6€00
COUP DE PIED DANS LE FION 5CL Création originale inspirée du célèbre gâteau : le fion vendéen	5€00
MENTHE PASTILLE 5 CL	5€00
MINT'S MARIE BRIZARD 5CL	5€00
BAILEYS 5CL	5€00
LIMONCELLO 5CL	5€00

