

## Boissons sans alcool

Chinotto Polara 27,5cl (soda italien au chino)	3,50€
Breizh cola ou Breizh cola Zero 33cl	3,50€
Ice tea 25cl	3,50€
limonade	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Schweppes indian tonic ou Schweppes agrumes 25cl	3,50€
 Kalen kombucha bio fruits rouges 25cl	5,00€
Sirop à l'eau 25cl	2,50€
Diabolo (limonade + sirop)	3,50€
(Grenadine, Fraïse, Menthe, Menthe glaciale, Citron jaune, Pamplemousse rose Pêche, Kiwi, Banane.)	
Jus de fruits 25cl	4,00€
(Abricot, Pamplemousse rose, mangue, ACE, Pomme, Orange, Tomate)	
Venezio Spritz sans alcool 20cl	4,50€
Virgin Mojito sans alcool 25cl	6,50€
Gerolsteiner Sprudel (eau gazeuse) 25cl	3,50€
Gerolsteiner Naturel (eau plate) 50cl	3,80€
Gerolsteiner Naturel (eau plate) 75cl	4,00€
Gerolsteiner Medium (eau finement gazeuse) 50cl	3,80€
Gerolsteiner Medium (eau finement gazeuse) 75cl	4,00€

### Boissons Chaudes



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

# Bières

## Pressions

Rouget de l'isle blonde Pils 5° (Jura)	25cl/50cl/1L	3,20€ /6,00€/11,00€
Bières spéciales (nous consulter)	25cl/50cl/1L	4,50€ /8,50€/16,00€

### *Pichet 1L à partager... ou pas*

Galopin blonde 12,5cl :	1,90€	Galopin bière spéciale :	2,90€
-------------------------	-------	--------------------------	-------

Panaché	25cl/50cl	3,20€ /6,00€
Monaco	25cl/50cl	3,40€ /6,20€
Bières sirop	25cl/50cl	3,40€ /6,20€
Picon bière	25cl/50cl	4,00€ /7,50€

## Bières bouteilles

Bières bouteilles du moment - voir ardoise		4,50€
Brasserie La Torche (Montaigu) - du moment 44cl		6,50€
 La Torche - Sacré torche (Pale ale) ou douce lueur (Blanche)		5,00€
Feu d'artifice (Ambré IPA) ou Braïse ardente (Triple) 33cl		
  Domaine Brassicole Domani BIO (Bretagne) 33cl		5,00€
-Grand bain : blonde lager 5,2° ou Nonne grata type abbaye 7° ou Session IPA 4,5°-		
  Mélusine Dame blanche 4° (Vendée)  BIO 33cl		5,00€
Lindemans Pécheresse 2,5° - pêche (Belgique) 25cl		5,00€
Kasteel Rouge 8° (Belgique)	33cl	5,00€
Nautile Ambré 5,2° (44)	33cl	5,00€
Musse Bocage Milk Stout (Brune, Vendée) 	33cl	5,00€
Desperados 5,9° (Alsace)	33cl	5,00€
Pico bello Sans Alcool Hazy IPA (Belgique)	33cl	5,00€
Bitburger Drive 0,0% (Allemagne)	33cl	4,00€
Cidre Brut Val de Rance	25cl	4,50€

## A partager à l'apéritif

Saucisson 150gr. ( <u>Au choix</u> : Fuet catalan, Nature, Canard, Cèpes, Comté, Aux herbes, Noisettes, Poivre, Fumé, Piment d'espelette)	6,90€
Terrine Bretagne Apéritif Club 80gr. + toasts	7,50€
<i>(Au choix : tomate chèvre OU jambon OU chorizo OU thon OU galette-saucisse)</i>	
Camembert Graindorge au four 120gr (Vin blanc/ herbes de provence ou miel/noix)	11,00€
Planche 200gr. ; charcuterie OU fromage	15,00€
<i>OU mixte charcuterie / fromage</i>	

## Apéritifs

Vins au verre cf carte des vins pages 9 et 10

-----	
Pet-nat vin effervescent naturel - Frères Carod 8,5° 12cl	4,00€
Kir maison (Crème Cassis, mûre ou pêche, vin blanc) 12cl	3,50€
Kir maison vin pétillant (Crème Cassis, mûre ou pêche) 12cl	4,20€
Ricard 2cl	3,50€
Martini blanc ou rouge 5cl	4,00€
Porto Ferreira : rouge Dona antonia reserva tawny ou blanc Branco 5cl	4,00€
Punch planteur maison 12cl	4,00€

-----	
Saint Raphaël Tonic (Ambré ou Rouge 5cl, 15cl de tonic)	5,00€
French Negroni (St Raphaël, Gin Français, Suze, rondelle d'orange) 6cl	6,00€
Gin Tonic (Gin 4cl, tonic, citron)	7,00€
Margarita (Tequila 4cl, triple sec 1cl, jus de citron vert, glace pillée)	8,50€
Moscow Mule (vodka 4cl, jus de citrons, citron jaune et vert, ginger beer)	8,50€
Mojito	8,50€
Aperol spritz	7,50€
Limoncello spritz	7,50€
<b>Coup de pied dans le fion long-drink</b> - (création originale inspirée du célèbre gâteau : le fion vendéen ; 4cl de coup de pied dans le fion, ginger beer)	7,50€

Americano +  
touche de Gin =  
NEGRONI

-----	
Venezio Spritz sans alcool 20cl	4,50€
Gin sans alcool tonic (Gin antidote 0° 4cl, tonic)	5,50€
Virgin Mojito sans alcool 25cl	6,50€
Gin sans alcool sunrise (Gin antidote 0° 4cl, grenadine, jus d'orange)	6,50€

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)	9,50€
Vieilli en fût de cognac et Sauternes	
Cachaça Aguacana 4cl, Rhum St James blanc 4cl, Téquila gold 4cl ou Vodka 4cl avec ou sans soda) :	6,00€
avec Red Bull :	7,00€

## 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	6,50€
Don papa masskara 4cl (Philippine)	6,50€
Kraken 4cl (Trinidad et Tobago)	7,00€
President Martí 4cl (République Dominicaine)	8,00€
Diplomatico 4cl (Vénézuela)	8,00€
Rhum Barcelo 4cl impérial (République Dominicaine)	8,00€
Cognac Compte Joseph Hors d'âge 4cl	12,00€
Menthe pastille 5cl, Mint's Marie Brizard 5cl, Baileys 5cl	4,50€
Limoncello 5cl	4,00€
<b>Coup de pied dans le fion 4cl</b> (création originale inspirée du célèbre gâteau: le fion vendéen)	<b>4,00€</b>



## Menu enfant 11,50€

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 Pasta bianca  
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 : 34,00€

### Entrées

Velouté de butternut, lard, pesto vert et crème fraîche - 7,50€

Terrine de cochon - 7,50€

La petite César Poulet Pané ou Fallafel (Veggie) - 9,00€  
(poulet pané par nos soins ou Fallafel, salade iceberg, tomates cerises, œuf poché,  
grana padano, sauce César ou vinaigrette (Veggie))

Céviché de poisson de la criée - 9,50€

Camembert Graindorge au four (Vins blanc / herbes de provence ou Miel / noix) - 11€  
(Supplément de 2,00€ dans le menu carte)

Planche charcuterie ou fromage ou mixte à partager (200gr.) - 15,00€  
non disponible dans le menu carte à 34€

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

## Plats

**Grande salade César (Poulet pané ou Véggie : Fallafel) 17,50€**

(poulet pané par nos soins ou fallafel, salade iceberg, croutons ailés, tomates cerises, œuf poché, grana padano, sauce César ou vinaigrette (Véggie))

**Burger Delo - 18,50€**

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

**Pièce du boucher, frites Belges maisons, sauce poivre Escoffier - 18,50€**

**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 - 18,50€**

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

**L'entrecôte de la guinguette, frites Belges maison, sauce Bord Delo - 25,00€ (Supplément de 5€ dans le menu carte)**

**La Gridouille sauce moutarde, frites Belges Maison - 18,50€**

(Pavé d'andouille lardé, frites cuites à la graisse de bœuf)

**Burger Véggie - 18,50€**

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

**Poisson de la criée 19,00€**  
(Filet de poisson en fonction des arrivages, poêlée de légumes, sauce du moment)

## Desserts

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

**Coeur coulant chocolat noisettes, boule de glace - 8,50€**

**Carpaccio d'Ananas et sorbet maître artisan - 7,50€**

**les belles profiteroles de la guinguette :**

1 profiterole - 6,50€

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€**

**Le café très gourmand - 9,50€ (Supplément de 1€ dans le menu carte)**

**Cheese cake coulis fruits rouges, biscuit spéculoos - 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

Champagne Carlin by Cattier	bouteille 75cl	49€
Champagne Cattier millésimé	bouteille 75cl	65€
Champagne Cattier rosé 1er cru	bouteille 75cl	65€
Champagne Cattier blanc de blancs	bouteille 75cl	80€

## Vins effervescents

Pet-Nat pétillant	flûte 12cl / bouteille 75cl	4,00€ / 25€
Frères Carod - Vin effervescent naturel 8,5°		
Ky Procco	flûte 12cl / bouteille 75cl	4,00€ / 25€
Vignoble Alain Gayrel - Bulles françaises 12,5°		

## Vins blancs

Les Méridiennes	Verre 12cl / <u>pot lyonnais 50cl</u>	3,20€ / 12€
IGP Vaucluse		
Domaine de la Perrières	Verre 12cl / bouteille 75cl	3,50€ / 19€
Muscadet Sèvre et maine sur lie		
Marenon les Grains Chardonnay	Verre 12cl / bouteille 75cl	3,50€ / 19€
IGP Méditerranée		
Uby N°3 IGP (Sauvignon Colombard)	Verre 12cl / bouteille 75cl	3,50€ / 19€
IGP côtes de gascogne		
Uby N°4 IGP cotes de gascogne	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,00€ / 22€
IGP côtes de gascogne		
Fabien Murail le clos de la Chaume	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,30€ / 24€
AOC Fiefs vendéens - Mareuil		
Lavau Cotes du Rhone Blanc	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,30€ / 24€
AOC côtes du Rhone		
Petit Saint Louis Côteaux du Layon	Verre 12cl / bouteille 75cl	5,50€ / 35€
AOC Val de Loire		
Domaine Tatin	bouteille 75cl	42€
AOC Quincy		

# Vins du mois : voir ardoise

## Vins Rosés

<i>Les Méridiennes</i> AOP Ventoux	Verre 12cl / <u>pot lyonnais 50cl</u>	3,20€ / 12€
<i>Les Grains Marrenon gris de grenache 2021</i> IGP Méditerranée	Verre 12cl / bouteille 75cl	3,50€ / 19€
<i>Fleur de Canet 2020</i> AOC Bordeaux	bouteille 75cl	26€
<i>Coteaux de Samuiletto</i> IGP Corse	bouteille 75cl	26€
<i>Mas de Pamplone</i> AOC côtes de provence	bouteille 75cl	32€



## Vins Rouges

<i>Les Méridiennes</i> IGP Vaucluse	Verre 12cl / <u>pot lyonnais 50cl</u>	3,20€ / 12€
<i>Sainte croix 2020</i> AOC côtes de Blaye - HVE	Verre 12cl / bouteille 75cl	3,50€ / 19€
<i>Marrenon - Les grains Syraha 2020</i> IGP méditerranée	Verre 12cl / bouteille 75cl	3,50€ / 19€
<i>Domaine Gouron - La Croix de bois 2020</i> AOC Chinon	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,00€ / 23€
<i>L'Arbre aux fées 2021</i>  AOP fief vendéen - Pissotte	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,50€ / 28€
<i>Gran Passione 2020</i> Rosso IGT Veneto - Italie	Verre 12cl / bouteille 75cl	4,50€ / 28€
<i>Les Amandiers Stephane Usseglio</i> VDF - Demeter	Verre 12cl / bouteille 75cl	5,50€ / 35€
<i>Chateau Bourseau - 2019</i> AOC lalande pomerol	bouteille 75cl	45€
<i>Les Creïsses 2020</i> IGP Pays de l'hérault	bouteille 75cl / Magnum	49€ / 80€
<i>Ca Bianca Barolo 2020</i> DOCG Barolo piémont - Italie	bouteille 75cl	59€

