

Une Boisson Chaude ?

Expresso	2,00 €
Double Espresso	3,80 €
Décaféiné	2,20 €
Cappuccino	3,50 €
Chocolat chaud	3,50 €
Thé	3,50 €
<i>Darjeeling</i>	
<i>Fruits Rouges</i>	
<i>Menthe</i>	
Infusion	
<i>Tilleul Menthe</i>	
<i>Verveine</i>	3,50 €

Un Dernier Verre !

Cognac	4 cl	7 €
Cognac aux Amandes	4 cl	7 €
Get 31.	4 cl	6 €
Limoncello	4 cl	6 €
Bailey's	4 cl	6 €
Get Menthe et Citron	4 cl	6 €
Rhum Bacardi 10 ans	4 cl	9 €
Rhum Santa Teresa 1796.	4 cl	9 €
L'Irish Coffee (4cl Whisky).		10 €
Le Ti Coffee (4cl Rhum)		10 €



APERITIF

LES SOFTS

Coca Cola (existe en Zéro)	33 cl	4,20 €
Orangina	25 cl	4,20 €
French Agrum.	25 cl	4,20 €
Thé Glacé Pêche Maison	25 cl	4,20 €
Jus de Fruit Granini	20 cl	4,20 €
<i>Abricot, Ananas, Fraise,</i>		
<i>Orange, Pomme</i>		
Limonade, Diabolo	20 cl	3,20 €
<i>Cerise, Citron, Fraise, Pêche</i>		
<i>Menthe, Grenadine</i>		
Badoit Rouge	33 cl	4,20 €

LES BIERES

Bière en Pression

Goudale Blonde 5°	25 cl	4 €
	50 cl	7,60 €
La Bière du Moment	25 cl	4,50 €
	50 cl	8,50 €

Bière en Bouteille

Chouffe Blonde	33 cl	6 €
Desperados	33 cl	6 €
Chouffe Cherry	33 cl	6 €

LES ALCOOLS

Ricard	2 cl	4,50 €
Kir Pêche, Mûre, Cassis.	10 cl	4,50 €
Martini Bianco, Rosso	6 cl	5 €
Porto Rouge, Blanc	8 cl	5 €
Whisky Ballantines.	4 cl	6 €
Rhum Bacardi Carta Oro.	4 cl	6 €
Vodka Greygoose	4 cl	7 €
Gin Bombay Saphir	4 cl	7 €
Tequila Patron.	4 cl	8 €
+ supplément soda		2,50 €

LES DEGUSTATIONS

Les Whiskies

Chivas 12 ans	4 cl	8 €
Cardhu 12 ans	4 cl	9 €
Glenlivet 15 ans	4 cl	9 €
Caol Ila Moch	4 cl	8 €

Les Rhums

Bacardi 10 ans.	4 cl	9 €
Clément	4 cl	8 €
Santa Teresa. 1796	4 cl	9 €

LES BULLES

Champagne Veuve Pelletier	12 cl	10 €
Prosecco Martini	10 cl	6 €

Tous nos tarifs sont indiqués en TTC Service Compris

Les Cocktails

Le Mojito

4 cl de Rhum Bacardi Carta Oro, Sucre de Canne, Citron vert, Menthe, Eau gazeuse

Le Spritz St-Germain

6 cl Liqueur St-Germain, 9 cl de Prosecco Martini, Eau Gazeuse, Citron Vert

Le Spritz Apérol

6 cl Apérol, 9 cl de Prosecco Martini, Eau Gazeuse, Orange

Le Punch Exotique

4 cl de Rhum Bacardi Carta Oro, Jus de Mangue, Jus de Passion, Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Vanille

Le Blue Lagoon

4 cl de Vodka Grey Goose, 2 cl Curaçao, Citron Vert, Limonade

Le Gin Bombay Sapphire Tonic

4 cl de Gin Bombay Sapphire, Tonic La French, Citron Vert

Le Paloma

4 cl de Tequila Patron Reposado, Soda French Pamplemousse, Citron vert

Le Caïpirinha Passion

6 cl Cachaça, Citron Vert, Cassonade, Passion

L'Apple Batch

4 cl Whisky Teeling Small Batch, Citron vert, Jus de Pomme

Le Cocktail du Moment

Demandez-nous !

Les Sans Alcools

Le Virgin Mojito

Sucre de Canne, Citron Vert, Sirop de Mojito, Menthe, Eau Gazeuse

Le Soft Exotique

Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Jus de Mangue, Jus de Passion, Vanille

Le Floreale Tonic

Martini Sans Alcool Floreale, French Tonic, Citron vert

Le Vibrante Tonic

Martini Sans Alcool Vibrante, French Tonic, Orange



10 €

10 €

10 €

10 €

10 €

10 €

10 €

10 €

10 €

10 €

★ Les Pitchounes (-12 ans) à 12,50 € ★



Le Poisson du Jour

Ou

La P'tite Viande

.....

La Glace Vanille et ses Gourmandises

Ou Le P'tit Dessert

Les Glaces...

1 boule : 2,50 € 2 boules : 4,50 €

3 boules : 6,50 €

+ Chantilly : 0,50 €



Nos parfums : Vanille, Caramel, Chocolat,
Café, Fraise, Framboise, Citron Vert, Passion

Sinon, on y a déjà pensé pour vous ! 8 €

La Dame Blanche : 3 boules Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly

Le Chocolat Liégeois : 3 boules Chocolat, Sauce Chocolat, Chantilly

Le Café Liégeois : 3 boules Café, Espresso, Chantilly

La Caramel Liégeois : 3 boules Caramel, Caramel Beurre Salé, Chantilly

➔ QUE POUR LES GRANDS !

12 €

Le Vodkoise : 2 boules Framboise, Vodka Grey Goose

La Caramey's : 2 boules Caramel, Bailey's

La Lemon : 2 boules Citron Vert, Limoncello

La Ti Glace : 2 boules Passion, Rhum Carta Oro Bacardi

7 €

7 €

7 €

7 €

LE MENU CÔTE À CÔTES – 80 €

Pour 2 personnes

La Côte de Bœuf Grillée,
et sa sauce Béarnaise

.....

Dessert au choix



LE MENU DU MARCHÉ

Uniquement le midi du Lundi au Vendredi, hors Jours Fériés

21,90 €

Entrée-plat ou Plat-dessert à 16,90 €

NOS DESSERTS

Le Citron <i>Meringué en Tarte Bretonne</i>	10 €
La Fraise <i>Vanille et son Biscuit Amandine</i>	10 €
L'Ouganda <i>Chocolat, Cacahuète et Poivre Voatsiperifery</i>	12 €
La GroMangue <i>Glacée et Gourmande</i>	12 €
L'Assiette de Fromages <i>de la Ferme du Ma'Retz (Frossay 44)</i>	10 €
Le Café Gourmand <i>(+ 2 € au menu)</i>	12 €

LE MENU DU TERROIR

Entrée – Plat – Dessert à 32 €
Entrée-Plat ou Plat-Dessert à 27 €

L'œuf Mollet *Crèmeux de Petits Pois, Fèves et Croquant de Tomme* 10 €

Les Crevettes *Marinées au Pamplemousse, Quinoa et Avocat* 10 €

Le Houmous Vendéen *en Tartelette et son Jambon Vendéen* 11 €

.....

Le Pavé d'Espadon *Juste Saisi, Mangue et Aromates à la Mauricienne* 19 €

Le Mignon de Porc *Jus Crémé de Sarrasin* 19 €

Le Risotto d'Épeautre *aux Légumes Printaniers* 18 €

.....

Dessert au Choix
(Hors Coupe Glacée Alcoolisée)

LE MENU CÔTES & DUNES

Entrée – Plat – Dessert à 42 €
Entrée-Plat ou Plat-Dessert à 37 €

Le Lieu Jaune *en Carpaccio, Passion et Estragon* 13 €

Les Asperges Rôties *Hollandaise en Terre et Mer* 13 €

Les Rognons *en Printanière à la Moutarde à l'Ancienne* 14 €

Le Foie Gras de Canard *Tout Simplement (+ 2 € au menu)* 15 €

.....

Les Saint-Jacques *au Beurre Vanillé* 26 €

Le Bar *en Filet au Curry Rouge et Romarin* 26 €

Le Filet de Boeuf *Jus Périgourdin* 28 €

Le Canard *en Tartare, Cacahuète et Soja, Servi avec son Foie Gras* 28 €

.....

Dessert au Choix
(Hors Coupe Glacée Alcoolisée)

