

À partager

CHEESE TOASTIE (*pain grillée au fromage*) **6,00€**

 **SAUCISSON SEC** (*Maison Giffaud*) **6,50€**
Nature ou Noisette

 **PLANCHE DE JAMBON SEC** (*Maison Giffaud*) **13,00€**
Pour 2 personnes

PLANCHE DE CHARCUTERIE **16,50€**
Pour 4 personnes

PLANCHE MIXTE (*charcuterie & fromages affinés*) **18,00€**
Pour 4 personnes

Salades

LA CÉSAR **16,00€**
Salade romaine / Poulet rôti / Tomates cerises /
Œuf dur / Parmesan / Sauce César

LA SAUMON **17,50€**
Laitue / Saumon fumé maison / Tomates sechées /
Oignons rouges / Grenailles / Crème de ciboulette
au citron

Sur le billig

LA DEMI-COMPLÈTE	11,00€
Deux garnitures au choix : Œuf / Jambon blanc / Emmental	
LA COMPLÈTE	12,00€
Œuf / Jambon blanc / Emmental	
LA SUPER COMPLÈTE	13,50€
Œuf / Jambon blanc / Emmental / Champignons	
LA CHÈVRE-MIEL	13,50€
Chèvre cendré / Fondue d'oignons au cidre / Pommes rôties / Noix / Miel «Les Abeilles du Lay» 🐝	
LA GALETTE SAUCISSE <i>(Maison Giffaud)</i>	14,00€
Saucisse hachée au couteau / Emmental / Fondue d'oignons au cidre / Sauce moutarde à l'ancienne / Salade	
LA MONTAGNARDE	16,50€
Raclette / Pommes de terre / Crème fraîche / Fondue d'oignons au cidre / Jambon cru / Salade	
LA NORDIQUE	17,50€
Saumon fumé maison / Pousses d'épinard / Baies roses / Crème de ciboulette au citron	
SUPPLÉMENTS : Salade verte : 3,00€ / Œuf : 2.00€	

Sur le grill

LE BURGER	17,50€
Pain brioché au sésame / Steak haché «Black Angus» / Cheddar fumé / Roquette / Compotée d'oignons / Sauce burger maison	
L'ANDOUILLETTE À LA FIGELLE <i>(Maison Giffaud)</i>	20,00€
Snackée / Sauce moutarde à l'ancienne	
LES CÔTELETTES D'AGNEAU	22,50€
Accompagnées d'une sauce chimichurri	
L'ENTRECÔTE DE 280G	27,50€
Race Simmental / Sauce au choix : Poivre <u>ou</u> Bleu <u>ou</u> Béarnaise	

Toutes nos viandes sont servies avec des frites et de la salade.
Possibilité sur demande de purée de pommes de terre
ou de légumes de saison.

SUPPLÉMENTS : Salade : 3,50€ / Frites : 3.50€ / Purée : 3.50€ / Légumes de saison : 3.50€

Pour les enfants

LE P'TIT MENU <i>(jusqu'à 12 ans)</i>	14,00€
Un plat au choix : Galette Demi-Complète <i>(à composer)</i> Steak haché / Frites	
Un dessert au choix : Crêpe Beurre-Sucre Une boule de glace <i>(au choix)</i>	

Crêpes de froment

LA BEURRE-SUCRE 5,50€

LA CONFITURE 5,50€

Abricot ou Fraise ou Fruits rouges ou Orange amère

LA MIEL-CITRON 5,50€

Miel «Les Abeilles du Lay»[®] et citron jaune

LA CAMEL BEURRE SALÉ 6,50€

LA NUTELLA[®] 6,50€

LA CHOCOLAT NOIR 7,00€

Sauce chocolat maison

LA NORMANDE 10,00€

Pommes façon Tatin / Caramel beurre salé / Glace vanille / Amandes torréfiées

La Flambée

LA SUZETTE 12,50€

Marmelade d'oranges / Orange confite /
Flambage au Grand Marnier

SUPPLÉMENTS : Glace ou Sorbet : 3,00€ / Crème fouettée : 2,50€ /
Flambage Rhum ou Calvados : 4.00€

Glaces & Sorbets

Glaces et sorbets réalisés par notre artisan glacier «Fleur de Glace».

1 BOULE	3,00€
2 BOULES	5,00€
3 BOULES	6,50€

Sorbets : Cassis / Citron jaune / Fraise / Framboise

Glaces : Caramel Beurre Salé / Chocolat Noir / Menthe Chocolat / Pistache / Vanille

SUPPLÉMENTS : Glace ou Sorbet : 3,00€ / Crème fouettée : 2,50€ / Caramel ou Sauce Chocolat : 2,50€ / Amandes torréfiées : 2,50€

Coupez glacées

L'AFTER EIGHT **8,50€**

Glace menthe-chocolat / Sauce chocolat maison

LE COLONEL **9,50€**

Sorbet citron / Vodka

LA SALIDOU **9,90€**

Glaces caramel et vanille / Sauce caramel beurre salé / Crème fouettée / Amandes effilées

LA DAME BLANCHE **9,90€**

Glace vanille / Sauce chocolat maison / Crème fouettée / Amandes torréfiées

Sans alcool

SIROPS 25 cl. **3,20€**
Menthe / Citron / Grenadine / Fraise / Pêche

DIABOLOS 25 cl. **3,60€**
Menthe / Citron / Grenadine / Fraise / Pêche

JUS DE FRUITS 25 cl. **4,60€**
Orange / Ananas / Pomme / Abricot / ACE / Tomate

SODAS 25 cl. **4,60€**
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro (33 cl.)
Ice Tea pêche
Orangina
Schweppes Tonic / Schweppes Agrumes
Perrier (33 cl.)

Eaux minérales

	50 cl.	1L.
CELTIC PLATE	3,50€	4,80€
CELTIC PÉTILLANTE	3,70€	4,90€

Apéritifs

RICARD <u>ou</u> PASTIS 2 cl.	4,80€
 PASTIS DE VENDÉE (Vrignaud) 2 cl.	5,80€
 TROUSPINETTE (Vrignaud) 6 cl. Fruits rouges / Pêche / Épines noires	5,40€
CAMPARI 6 cl.	8,50€
SUZE 6 cl.	5,90€
MARTINI 6 cl. Blanc / Rouge	5,50€
PINEAU DES CHARENTES 6 cl. Blanc / Rouge	5,50€
PORTO 6 cl. Taylor's Rouge	6,80€
Taylor's Blanc	7,80€

Kirs

Cassis / Griotte / Pêche / Mûre

VIN BLANC 13,5 cl.	5,80€
VIN BLANC PÉTILLANT 13,5 cl.	7,00€
BRETON 13,5 cl. (Cidre)	5,40€

La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Bières & Cidres

Pressions

	25 cl.	50 cl.
BIÈRES MÉLUSINE	4,60€	9,00€
MONACO	4,90€	9,50€
PICON BIÈRE	5,30€	9,00€

 **BIÈRES MÉLUSINE - BOUTEILLE** 33 cl. **4,90€**
Barbe Bleue - Brune
Puy D'enfer - Triple

 **IPA MÉLUSINE - BOUTEILLE** 33 cl. **5,60€**
Hellfest
Médusa 

Cidres

	25 cl.	50 cl.	75 cl.	1L.
CIDRE BRUT	3,90€	7,50€	-	12,80€
CIDRE DOUX	3,90€	7,50€	9,80€	-

Cidres & Poirés d'exception

LE «SIDRE» BRUT ou TENDRE (Éric Bordelet) 75 cl. **25,50€**

LE POIRÉ AUTHENTIQUE (Éric Bordelet) 75 cl. **31,50€**

LE POIRÉ GRANIT (Éric Bordelet) 75 cl. **49,90€**

Cocktails

COCKTAIL DU MOMENT <i>(voir ardoise)</i>	7,50€
AMERICANO 13,5 cl.	9,80€
CAÏPIRINHA 6 cl.	9,80€
GIN TONIC GIBSON 25 cl.	9,90€
GIN TONIC CITADELLE 25 cl.	14,90€
MARTINI GIN 13,5 cl.	9,80€
MOJITO 25 cl.	9,80€
MOSCOW/LONDON MULE 20 cl.	9,80€
SPRITZ APEROL / LIMONCELLO 25 cl.	9,00€
SPRITZ SAINT-GERMAIN 25 cl.	15,80€
TI-PUNCH 6 cl.	7,80€
WHISKY-COCA 25 cl.	7,90€

Cocktails sans alcool

COCKTAIL DE JUS DE FRUITS 25 cl.	5,20€
VIRGIN MOJITO 25 cl.	6,50€

Vins au Verre

BLANCS MOELLEUX 12 cl.

Domaine Montaut - «Cuvée Bitallou»
AOC Jurançon



5,90€



Domaine de la Barbinière - «La Doué»
AOC Fiefs Vendéens - Chantonnay



6,80€

BLANCS SECS 12 cl.



Domaine de la Barbinière - «Les Silex»
AOC Fiefs Vendéens - Chantonnay



5,20€

Bouchard Aîné & Fils
AOC Bourgogne

5,80€

ROSÉS 12 cl.



Domaine de la Barbinière - «Les Silex»
AOC Fiefs Vendéens - Chantonnay



5,20€

Château Grand Escalion - «Amoureuse»
AOC Costières de Nîmes

5,50€

ROUGES 12 cl.



Domaine de la Barbinière - «Les Silex»
AOC Fiefs Vendéens - Chantonnay



5,20€

Bouchard Aîné & Fils
AOC Bourgogne

5,80€

EFFERVESCENTS 12 cl.

Imaginarium Blanc de Blancs - «Méthode Traditionnelle»
Vin de France

4,80€

Domaine de la Barbinière - «L'O Brut»
Vin de France



6,20€

Vins Blancs secs

LANGUEDOC 75 cl.

Chardonnay - «Petit Bistro»
Vin de France

18,50€

Vins Blancs secs (suite)

VAL DE LOIRE 75 cl.

Les Bêtes Curieuses - «La Perdrix de l'année»
AOC Muscadet

21,50€



Domaine de la Barbinière - «Les Silex»
AOC Fiefs Vendéens - Chantonnay



26,80€

Château de Villeneuve
AOC Saumur



32,80€

Domaine Pelle - «Les Bornés»
AOC Menetou-Salon

37,80€

VALLÉE DU RHÔNE 75 cl.

Maison Bouachon - «Les Rabassières»
AOC Côtes du Rhône

23,50€

BOURGOGNE 75 cl.

Bouchard Aîné & Fils
AOC Chablis

39,90€

Bouchard Aîné & Fils
AOC Saint-Véran

45,50€

Vins Rosés

PROVENCE 75 cl.

Château Grand Escalion - «Amoureuse»
AOC Costières de Nîmes

25,90€

Gabriel Meffre - «Madame»
AOC Côtes de Provence

29,50€

VAL DE LOIRE 75 cl.



Domaine de la Barbinière - «Les Silex»
AOC Fiefs Vendéens - Chantonnay



25,50€

LANGUEDOC 75 cl.

Cinsault - «Petit Bistro»
Vin de France

18,50€

Vins Rouges

VAL DE LOIRE 75 cl.

 Domaine de la Barbinière - «Les Silex»  AOC Fiefs Vendéens - Chantonnay	26,50€
Yannick Amirault - «La Source»  AOC Saint-Nicolas de Bourgueil	29,90€
Château de Villeneuve  AOC Saumur Champigny	32,00€
Domaine Philippe Alliet AOC Chinon	36,90€
Antoine Sanzay - «La Paterne»  AOC Saumur Champigny	39,90€

LANGUEDOC 75 cl.

Merlot - «Petit Bistro» Vin de France	18,50€
--	--------

VALLÉE DU RHÔNE 75 cl.

Château de Domazan AOC Côtes-du-Rhône	24,50€
--	--------



BORDEAUX 75 cl.

Arnaud & Marcuzzi - «Perle du Payre» AOC Cadillac Côtes-de-Bordeaux	39,90€
--	--------

BOURGOGNE 75 cl.

Louis Latour - «Cuvée Latour» AOC Bourgogne	46,50€
--	--------

Champagnes et vins effervescents

Imaginarium - «Méthode Traditionnelle» 75 cl. Vin de France	24,50€
 Domaine de la Barbinière - «L'O Brut» 75 cl.  Vin de France	32,00€
Serge Demière - «Tradition» 75 cl. AOC Champagne	49,90€
François Girard - «Sélection» 75 cl. AOC Champagne Blanc de Blancs	56,00€

Whiskys

ÉCOSSAIS 4 cl.

Ballantine's

6,50€

Aberlour 10 ans

9,80€

Chivas Régal 12 ans

10,50€

TENNESSEE 4 cl.

Jack Daniels

9,00€

BRETON 4 cl.

WB Breton

8,50€

EDDU

10,50€

BOURBON 4 cl.

Four Roses

9,00€

JAPONAIS 4 cl.

Nikka Days

11,80€

Rhums

MARTINIQUE 4 cl.

Trois Rivières

6,80€

Clément Vieux Barrel

10,00€

GUADELOUPE 4 cl.

Rhum Damoiseau Vieux

11,50€

AMÉRIQUE DU SUD 4 cl.

Diplomatico Mantuano

12,00€

PHILIPPINES 4 cl.

Don Papa Baroko

11,00€

CUBA 4 cl.

Havana Club 7 ans

11,00€

Digestifs

ARMAGNAC 4 cl. Delaitre	9,00€
BAILEYS 4 cl.	6,20€
CALVADOS Delaitre 4 cl.	6,80€
COGNAC 4 cl. Aux Amandes	6,80€
Rambaud	7,50€
Camus Île de Ré	13,50€
GET 27 / GET 31 4 cl.	6,00€ / 7,50€
GRAND MARNIER 4 cl.	8,50€
LIMONCELLO 4 cl.	6,00€
LIQUEUR DES CHOUANS (<i>Vrignaud</i>) 4 cl.	7,00€
MENTHE PASTILLE 4 cl.	5,90€
VODKA POLIAKOV 4 cl.	7,00€

Boissons chaudes

THÉ / INFUSION (<i>Comptoir Richard</i>)	3,30€
CAFÉ / DÉCAFÉINÉ (<i>Comptoir Richard</i>)	2,95€
CHOCOLAT CHAUD	4,00€
CHOCOLAT / CAFÉ VIENNOIS	4,70€