To Share

CHEESE TOASTIE *(grilled bread with cheese)* **6,00€**

DRY SAUCISSON *(Maison Giffaud)* **6,50€**
Nature or Nuts

CURED HAM PLATE *(Maison Giffaud)* **13,00€**
For 2 people

COLD MEAT PLATES **16,50€**
For 4 people

MIX PLATE *(cold meat & cheeses)* **18,00€**
For 4 people

Salads

LA CÉSAR **16,00€**
Salad / Chicken / Cherry tomato / Hard boiled egg / Parmesan cheese / César Sauce

LA SAUMON **17,50€**
Salad / Smoked salmon / Dry tomato / Red onion / Baby potatoes / Lemon and chives cream

Kids Menu

LE P'TIT MENU *(jusqu'à 12 ans)* **14,00€**

One main course to choose:
Buckweat crepe Half - full *(a choice of 2 fillings : Ham / Cheese / Egg)*

One desert to choose :
Butter and sugar crepe
One scoop of ice cream *(Choose your flavour)*

Buckwheat Crepes

LA DEMI-COMPLÈTE **11,00€**
A choice of two fillings : Egg / Ham / Swiss cheese

LA COMPLÈTE **12,00€**
Egg / Ham / Swiss Cheese

LA SUPER COMPLÈTE **13,50€**
Egg /Ham / Swiss cheese / Muchrooms

LA CHÈVRE-MIEL **13,50€**
Goat cheese / Candied onion / Cooked apple / Wallnuts / Honey «Les Abeilles du Lay»

LA GALETTE SAUCISSE *(Maison Giffaud)* **14,50€**
Sausage / Swiss cheese / Candied onion /Mustard / Salade

L'ITALIENNE **15,00€**
Whole burrata / Sun-dried tomatoes / Vendée cured ham / Rocket salad / Emmental

LA MONTAGNARDE **16,50€**
Raclette cheese / Potatoes / Sour cream / Candied onion / Cured ham / Salade

LA NORDIQUE **17,50€**
Smoked salmon / Spinach / Pink Peppercorn / Lemon and chives cream

Extra : Green salade : 3,50€ / Egg : 2.00€

Wheat Crepes

BUTTER AND SUGAR — 5,50€

JAM — 5,50€
Apricot or Strawberry or Red berry or Sour orange

LEMON AND HONEY — 5,50€
honey «Les Abeilles du Lay» and lemon

SALTED CARAMEL — 6,50€

NUTELLA® — 6,50€

DARK CHOCOLAT — 7,00€
Homemade chocolat sauce

LA NORMANDE — 10,00€
cooked apple / Salted caramel / vanilla ice cream / almond

The Flambéed

LA SUZETTE — 12,50€
Orange marmelade / citrus zests / Flambéed with Grand Marnier

Extra : Ice cream or Sorbets : 3,00€ / Whipped cream : 2,50€ / Buckling Rhum or Calvados : 4.00€

Ice creams and sorbets

Ice cream and sorbets made by our Ice cream artisan «Fleur de Glace».

1 SCOOP	**3,00€**
2 SCOOPS	**5,00€**
3 SCOOPS	**6,50€**

Sorbets : Blackcurrant / Lemon / Strawberry / Rasbperry
Glaces : **Salted** Caramel / Dark chocolat /Mint Chocolat / Pistachio / Vanilla

Extra : Ice cream or Sorbet : 3,00€ / Whipped cream : 2,50€ / Caramel or Chocolat sauce : 2,50€ / Almonds : 2,50€

Ice cream sundae

L'AFTER EIGHT **8,50€**
Mint chocolat ice cream / Homemade chocolat sauce

LE COLONEL **9,50€**
Lemon sorbet / Vodka

LA SALIDOU **9,90€**
Caramel and Vanila ice cream / Salted caramel sauce / Whipped cream/ Almonds

LA DAME BLANCHE **9,90€**
Vanilla ice cream / Homemade chocolat sauce / Whipped cream / Almonds

Without Alcool

SYRUPS 25 cl. — **3,20€**
Mint / Lemon / Grenadine / Strawberry / Peach

DIABOLOS 25 cl. — **3,60€**
Mint / Lemon / Grenadine / Strawberry / Peach

FRUITS JUICES 25 cl. — **4,60€**
Orange / Pineaple / Apple / Apricot /
ACE (Orange, Appel, carrot, lemon) / Tomato

SODAS 25 cl. — **4,60€**
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro (33 cl.)
Peach ice tea
Orangina
Schweppes Tonic / Schweppes Agrumes
Perrier (33 cl.)

Minérales water

	50 cl.	1L.
CELTIC STILL	3,50€	4,80€
CELTIC SPARKLING	3,70€	4,90€

Apéritifs

RICARD OR PASTIS 2 cl. — **4,80€**

PASTIS DE VENDÉE *(Vrignaud)* 2 cl. — **5,80€**

TROUSSEPINETTE *(Vrignaud)* 6 cl. — **5,40€**
Red Berry/ Peach / Blackthorn

CAMPARI 6 cl. — **8,50€**

SUZE 6 cl. — **5,90€**

MARTINI 6 cl. — **5,50€**
White / Red

PINEAU DES CHARENTES 6 cl. — **5,50€**
White / Red

PORTO 6 cl.
Taylor's Red — **6,80€**
Taylor's White — **7,80€**

Kirs

Blackcurrant / Morello cherry / Peach / Blackberry

WHITE WINE 13,5 cl. — **5,80€**

SPARKLING WHITE WINE 13,5 cl. — **7,00€**

BRETON 13,5 cl. — **5,40€**
(Cider)

Drinks with alcool is prohbited for children under 18.
Excess of alcool can be dangerous for health. Please drink responsibly.

Beers & Ciders

Draught beers

	25 cl.	50 cl.
MELUSINE BEER	4,60€	9,00€
MONACO	4,90€	9,50€
PICON BEER	5,30€	9,00€

MELUSINE BEER- BOTTLE 33 cl. — 4,90€
Barbe Bleue - Bitter
Puy D'enfer - Triple

IPA MÉLUSINE - BOTTLE 33 cl. — 5,60€
Hellfest
Médusa

Ciders

	25 cl.	50 cl.	75 cl.	1L.
DRY CIDER	3,90€	7,50€	-	12,80€
SWEET CIDER	3,90€	7,50€	9,80€	-

Exceptional Ciders & Perries

THE DRY OR SWEET «SIDRE» *(Éric Bordelet)* 75 cl. — 25,50€

THE AUTHENTIC PERRY *(Éric Bordelet)* 75 cl. — 31,50€

THE GRANIT PERRY *(Éric Bordelet)* 75 cl. — 49,90€

Cocktails

COCKTAIL OF THE MOMENT *(on the slate)*	**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€**

Mocktails

FRUIT JUICE COCKTAIL 25 cl.	**5,20€**
VIRGIN MOJITO 25 cl.	**6,50€**

Wine glasses

SWEET WHITE WINE 12 cl.

Domaine Montaut - «Cuvée Bitallou» — 5,90€
AOC Jurançon

DRY WHITE WINES 12 cl.

Domaine de la Barbinière - «Les Silex» — 5,40€
AOC Fiefs Vendéens - Chantonnay

Bouchard Aîné & Fils — 5,80€
AOC Bourgogne

ROSE WINES 12 cl.

Domaine de la Barbinière - «Les Silex» — 5,20€
AOC Fiefs Vendéens - Chantonnay

Château Grand Escalion - «Amoureuse» — 5,50€
AOC Costières de Nîmes

RED WINES 12 cl.

Domaine de la Barbinière - «Les Silex» — 5,20€
AOC Fiefs Vendéens - Chantonnay

Bouchard Aîné & Fils — 5,80€
AOC Bourgogne

SPARKLING WINES 12 cl.

Imaginarium Blanc de Blancs - «Méthode Traditionnelle» — 4,80€
Vin de France

Domaine de la Barbinière - «L'O Brut» — 6,20€
Vin de France

Dry white wines

LANGUEDOC 75 cl.

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

Dry white wines (suite)

LOIRE VALLEY 75 cl.

Les Bêtes Curieuses - «La Perdrix de l'année» — 22,50€
AOC Muscadet

Domaine de la Barbinière - «Les Silex» — 27,00€
AOC Fiefs Vendéens - Chantonnay

Château de Villeneuve — 33,80€
AOC Saumur

Domaine Pelle - «Les Bornés» — 37,80€
AOC Menetou-Salon

RHÔNE VALLEY 75 cl.

Maison Bouachon - «Les Rabassières» — 24,50€
AOC Côtes du Rhône

BURGUNDY 75 cl.

Bouchard Aîné & Fils — 39,90€
AOC Chablis

Bouchard Aîné & Fils — 45,50€
AOC Saint-Véran

Rose wines

PROVENCE 75 cl.

Château Grand Escalion - «Amoureuse» — 25,90€
AOC Costières de Nîmes

Gabriel Meffre - «Madame» — 29,50€
AOC Côtes de Provence

LOIRE VALLEY 75 cl.

Domaine de la Barbinière - «Les Silex» — 26,50€
AOC Fiefs Vendéens - Chantonnay

LANGUEDOC 75 cl.

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

Red wines

LOIRE VALLEY *75 cl.*

Domaine de la Barbinière - «Les Silex» — **26,80€**
AOC Fiefs Vendéens - Chantonnay

Yannick Amirault - «La Source» — **29,90€**
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil

Château de Villeneuve — **32,00€**
AOC Saumur Champigny

Domaine Philippe Alliet — **36,90€**
AOC Chinon

Antoine Sanzay - «La Paterne» — **39,90€**
AOC Saumur Champigny

LANGUEDOC *75 cl.*

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

RHÔNE VALLEY *75 cl.*

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

BORDEAUX *75 cl.*

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

BURGUNDY *75 cl.*

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

Champagnes and Sparkling wines

Imaginarium - «Méthode Traditionnelle» *75 cl.* — **24,50€**
Vin de France

Domaine de la Barbinière - «L'O Brut» *75 cl.* — **34,00€**
Vin de France

Serge Demière - «Tradition» *75 cl.* — **52,90€**
AOC Champagne

François Girard - «Sélection» *75 cl.* — **68,00€**
AOC Champagne Blanc de Blancs

Whiskys

SCOTLAND 4 cl.

Ballantine's	6,50€
Aberlour 10 ans	9,80€
Chivas Régal 12 ans	10,50€

TENNESSEE 4 cl.

Jack Daniels	9,00€

FRANCE 4 cl.

WB Breton	8,50€
EDDU	10,50€

BOURBON 4 cl.

Four Roses	9,00€

JAPAN 4 cl.

Nikka Days	11,80€

Rums

MARTINIQUE ISLAND 4 cl.

Trois Rivières	6,80€
Clément Vieux Barrel	10,00€

GUADELOUPE ISLAND 4 cl.

Rhum Damoiseau Vieux	11,50€

SOUTH AMERICA 4 cl.

Diplomatico Mantuano	12,00€

PHILIPPINES 4 cl.

Don Papa Baroko	11,00€

CUBA 4 cl.

Havana Club 7 ans	11,00€

After-dinner drinks

ARMAGNAC 4 cl.
Delaitre — **9,00€**

BAILEYS 4 cl. — **6,20€**

CALVADOS
Delaitre 4 cl. — **6,80€**

COGNAC 4 cl.
Almond — **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 *(Vrignaud)* 4 cl. — **7,00€**

MENTHE PASTILLE 4 cl. — **5,90€**

VODKA POLIAKOV 4 cl. — **7,00€**

Hot beverages

TEA *(Comptoir Richard)* — **3,30€**

COFFEE / DECAF COFFEE *(Comptoir Richard)* — **2,95€**

HOT CHOCOLAT — **4,00€**

HOT CHOCOLAT / COFFEE WITH WHIPPED CREAM — **4,70€**