

## Nos Planches Apéritives

à partager  
Pour 2 personnes

### La charcutière :

14.90 €

Jambon de Vendée, terrine du moment,  
Saucisse sèche, Condiments, beurre, Pain toasté

### La fromagère :

14.90 €

Moelleux vendéen, Tomme de vache et mizotte fondu  
Bleu de chèvre, beurre, Pain toasté

### La gourmande :

15.90 €

Jambon de Vendée, Saucisse sèche, Moelleux vendéen,  
Tomme de vache et mizotte fondu, Condiments, beurre,  
Pain toasté

## Le Préfou Traditionnel Maison :

6.20 €

## Nos Entrées

fait maison

### Gralaïe de mojette revisitée :

6.90 €

### La Petite Salade fraîcheur :

6.90 €

Salade d'endives, dès de bleu de chèvre, salade  
Tomates confites, Vinaigre balsamique et Oignons frits

### Assiette de charcuterie :

7.20 €

Jambon de Vendée, Saucisse sèche et terrine du moment

### La Tartine :

9.80 €

Sur un bun toasté, Saumon fumé, avocat, Crème fraîche  
Citronnée, Légume de saison et salade

### Tataki de cœur de rumsteak

environ 90 g 10.20 €

Juste snacké servi avec une marinade teriyaki maison  
Et sésames

**Toutes Nos Viandes sont d'origines Françaises**  
Charolaise ou Limousine ou d'Aubrac ou VBF pour nos viandes rouges

## Nos Viandes Grillées cuites au feu de bois

La Côte de bœuf : environ 1200 g 73.00 €

Selon disponibilité Cuisson idéale saignante A partager à 2

Notre sélection xxl : environ 300 g 30.90 €

Pièce de bœuf du moment : environ 180 g 18.90 €

Cœur de Rumsteak : environ 180 g 20.90 €

Jambon de Vendée Mojettes : 16.90 €

Filet de poulet croustillant : 16.90 €  
Panure maison façon tendres

Andouillette : 17.90 €

## Nos viandes crues

Tartare de Cœur de Rumsteak environ 180 g 21.40 €  
Coupé au couteau minutes par nos soins et préparé par nos soins

Tataki de Cœur de Rumsteak: environ 180 g 21.40 €  
Juste snacké servi au choix :  
Avec une marinade teriyaki maison Et sésames

## Nos Assiettes Gourmandes

La Viandarde : environ 180 g 21.40 €  
Cœur de rumsteak et tartare de bœuf maison

La Planche du Chef : environ 240 g 23.90 €  
Cœur de rumsteak , ½ Filet de poulet croustillant  
½ tranche de Jambon de Vendée

Trilogie de bœuf : environ 240 g 24.90 €  
Demander la composition du moment à notre équipe

La Vendéenne : 24.90 €

Toute la Vendée dans une assiette.  
Jambon de Vendée, tomme de vache et mijote fondue,  
Gralaie de Mojettes, Tomate séchée,. Gratin de pomme de terre maison

## Nos Burgers fait maison

16.90 €

Tous nos burgers sont servis avec nos frites maison

Sur un buns moelleux artisanal de la maison Baudillon  
Une base ratatouille maison, salade, Confit d'oignons,  
Tomate confite Et oignons frits

Le Classique : bœuf limousin haché  
Sauce Cheddar fumé Maison pour napper le tout

Le crispy poulet : filet de poulet panure maison façon tenders  
Sauce Cheddar fumé maison pour napper le tout

Le Véggie : galette épeautre Provolone  
(Chapelure, tomate, courgette, fromage provolone et mozzarella, Ail et épices)  
Sauce Cheddar fumé maison pour napper le tout

L'Incontournable : + 1 .00 €  
bœuf limousin haché et Jambon de Vendée  
Sauce fromagère (tomme de vache et mizotte) pour napper le tout

Supplément steak haché    bœuf limousin                          4.50 €

---

Découvrez nos suggestions du jour

Sur notre ardoise

au sein du restaurant

## Nos poissons

### Poisson du jour

## A la plancha

### Voir Ardoise

**Notre tartare de saumon maison :** 20.90 €

Tartare de Filet de saumon Préparé et coupé au couteau minute  
tomate confite, dés de fruits, dés d'avocats, confit d'oignon,  
vinaigre balsamique , Buns toasté

## Notre Grande Salade

16.90 €

Tomates confites, Confit d'oignons, tagliatelle de carottes,  
Légumes de saison, fruit de saison, avocat, Salade , Bruschetta  
Du moment , Vinaigrette balsamique, Oignons frits,  
Pain toasté

**Supplément au choix :** 3.20 €

Saumon Fumé

OU Filet de Poulet croustillant

OU Jambon de Vendée:

**OU Tataki de cœur de rumsteak (3 tranches)**

## Nos Accompagnements maison au choix :

Frites Maison cuites à la graisse de bœuf

Mojettes,

Légumes du moment

Riz basmati

**Gratin de pomme de terre**

Salade

**Garniture supplémentaire :** 3.20 €

## Nos Sauces maison

au choix :

Béarnaise \*

Poivre

Fromagère

**Cheddar**

Beurre Nantais

## Nos Gourmandises

## FAITES MAISON

Sélection de fromages : Moelleux vendéen et Bleu de Chèvre 8.50 €  
+ 3 € menu

Fromage blanc 40 % maison fayes 6.90 €  
Granola Maison Et son coulis de fruits rouge

Crème Brûlée : Faite maison 6.90 €

Fondant au Chocolat cœur coulant : 7.80 €  
Sauce chocolat maison et + 1 € menu  
Crème anglaise ou boule de glace vanille Fait maison

Riz au lait de ma maman : 7.80 €  
Caramel beurre salé Fait maison + 1 € menu

Crèmeux citron Meringué : 7.80 €  
tarte au citron meringué façon l'incontournable + 1 € menu

Pain perdu de brioche Vendéenne : 8.50 €  
Caramel beurre salé maison et boule de glace Fait maison + 2 € menu

Café Gourmand : 9.80 €  
3 Minis Gourmandises maison et + 4 € menu  
Crème glacée vanille de Madagascar ,Accompagnées d'un expresso

## Nos Glaces

Maitre artisan glacier

Profiteroles maison : 8.50 €  
2 boules de vanille de Madagascar, + 3 € menu  
choux craquelin chocolat maison Sauce chocolat maison, Crème fouettée

Café Liégeois : 2 boules de glace café, Crème fouettée, 8.00 €  
Arrosées d'un expresso ou de liqueur de Kamok + 2 € menu

Chocolat Liégeois : 8.00 €  
2 boules de glace chocolat, Crème fouettée, + 2 € menu  
Sauce chocolat maison ou Liqueur saveur chocolat

Caramel Liégeois : 8.00 €  
2 boules de glace caramel, Crème fouettée, + 2 € menu  
Sauce caramel beurre salé maison ou liqueur au caramel

Dame Rouge : 8.00 €  
2 boules de sorbet framboise, Crème fouettée, + 2 € menu  
Coulis de fruits rouges ou Crème de cassis

## Glaces Artisanales

1 boule : 3.00 €      2 boules : 6.00 €

Parfums Disponibles : Vanille de Madagascar, Chocolat, Café,  
Crème d'Isigny, Caramel au beurre salé, Sorbet framboise, Sorbet Citron Vert