

## 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*

### Gralaie de moquette 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 tenders*

*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 €  
*Demandez la composition du moment à notre équipe*

*La Vendéenne* :      24.90 €  
*Toute la Vendée dans une assiette.*  
*Jambon de Vendée, tomme de vache et mizotte fondu,  
Gratin de Mojette, 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

## A la plancha

### Poisson du jour

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 a 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

<u>Sélection de fromages :</u> Moelleux vendéen et Bleu de Chèvre	8.50 € +3 € menu
<u>Fromage blanc</u> 40 % maison faites Granola Maison Et son coulis de fruits rouge	6.90 €
<u>Crème Brûlée :</u> <i>Faite maison</i>	6.90 €
<u>Fondant au Chocolat cœur coulant :</u> Sauce chocolat maison et Crème anglaise ou boule de glace vanille <i>Fait maison</i>	7.80 € + 1 € menu
<u>Riz u lait de ma maman :</u> Caramel beurre salé <i>Fait maison</i>	7.80 € + 1 € menu
<u>Crèmeux citron Meringué :</u> tarte au citron meringué façon l'incontournable	7.80 € + 1 € menu
<u>Pain perdu de brioche Vendéenne :</u> Caramel beurre salé maison et boule de glace <i>Fait maison</i>	8.50 € + 2 € menu
<u>Café Gourmand :</u> 3 Minis Gourmandises maison et Crème glacée vanille de Madagascar ,Accompagnées d'un expresso	9.80 € + 4 € menu

-----

## Nos Glaces

## Maître artisan glacier

<u>Profiteroles maison :</u> 2 boules de vanille de Madagascar, choux craquelin chocolat maison Sauce chocolat maison , Crème fouettée	8.50 € + 3 € menu
<u>Café Liégeois :</u> 2 boules de glace café, Crème fouettée, Arrosées d'un expresso ou de liqueur de Kamok	8.00 € + 2 € menu
<u>Chocolat Liégeois :</u> 2 boules de glace chocolat, Crème fouettée, Sauce chocolat maison ou Liqueur saveur chocolat	8.00 € + 2 € menu
<u>Caramel Liégeois :</u> 2 boules de glace caramel, Crème fouettée, Sauce caramel beurre salé maison ou liqueur au caramel	8.00 € + 2 € menu
<u>Dame Rouge :</u> 2 boules de sorbet framboise, Crème fouettée, Coulis de fruits rouges ou Crème de cassis	8.00 € + 2 € menu

## 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