

Nos Planches Apéritives

à partager
Pour 2 personnes

La charcutière : 14.90 €

Jambon de Vendée, terrine de campagne *maison potier*,
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 mojette revisitée : 6.90 €

La Petite Salade fraîcheur : 6.90 €

Salade de concombre au fromage blanc frais, salade
Tomates confites, Vinaigre balsamique et Oignons frits

Assiette de charcuterie : 7.20 €

Jambon de Vendée, Saucisse sèche et terrine de campagne
Maison potier

Bruschetta tomate et mozzarella : 7.40 €

Tranche de pain de campagne à l'ail toasté et pesto maison

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 a 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

OU

Avec Pesto maison, pignon de pin, capre et parmesan

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, $\frac{1}{2}$ Filet de poulet croustillant
 $\frac{1}{2}$ tranche de Jambon de Vendée

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

La Vendéenne: 24.90 €
Toute la Vendée dans une assiette.
Jambon de Vendée, tomme de vache et mizotte fondu,
Gralaie 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, Concombre, dé d'avocat, 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
tomate et mozzarella, Vinaigrette balsamique, Oignons frits,
Pain toasté

Supplément au choix : 3.20 €

Saumon Fumé

OU Filet de Poulet croustillant

OU Jambon de Vendée.

OU Tatakis 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>Mousse chocolat Viennoise :</u> Meringue suisse maison <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

Maitre 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