

Carte Hiver 2023



À partager à l'apéro <u>12,90 €</u>

La planche Terre et Mer 1-4-7 Jambon sec, terrine maison, saumon fumé maison, rillettes de poisson 4,80 €

Troussepinette

Apéritif Vendéen

4,10€

Les boissons

Apéritifs

Martini, Porto rouge, Pineau blanc, Suze 4,50 Ricard 3,50 Coupe de Crémant brut 5,10 Coupe de Champagne brut Prévoteau-Perrier 9,60 «La Vallée» à Damery	Kir Sauvignon IGP Côtes du Tarn (mûre, cassis, framboise, pêche, cerise, pamplemousse violette, fraise)	4,10 € e,
Ricard 3,50 Coupe de Crémant brut 5,10 Coupe de Champagne brut Prévoteau-Perrier 9,60 «La Vallée» à Damery Americano maison (Vermouth rouge, Campari, 7,80	Kir Crémant de Loire brut AOP	5,20€
Coupe de Crémant brut 5,10 Coupe de Champagne brut Prévoteau-Perrier 9,60 «La Vallée » à Damery Americano maison (Vermouth rouge, Campari, 7,80	Martini, Porto rouge, Pineau blanc, Suze	4,50 €
Coupe de Champagne brut Prévoteau-Perrier 9,60 «La Vallée » à Damery Americano maison (Vermouth rouge, Campari, 7,80	Ricard	3,50 €
«La Vallée» à Damery Americano maison (Vermouth rouge, Campari, 7,80	Coupe de Crémant brut	5,10 €
_ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		9,60€
	_ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	7,80 €

Cocktails signature

10,50 €

Jardin Floral

gin infusé au thé noir «rose divine », citron jaune, extrait de violette, limonade, zeste de citron jaune

Minty Winter

vodka infusée à la menthe, jus citron jaune, sucre de canne et blanc d'œuf, menthe fraîche

Maxou

rhum ambré, zeste de citron, menthe, vanille, citron vert, yuzu, ginger beer

Parfums d'agrumes

gin infusé au romarin, jus de citron jaune, jus de pamplemousse, liqueur de pamplemousse, blanc d'œuf

Cocktails classiques

9,00€

Mojito

rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe, bitters, eau pétillante

Ti Punch

rhum blanc, citron vert, sucre de canne

Spritz

Apérol, Prosecco, eau pétillante

Saint-Germain Spritz

liqueur Saint-Germain, Prosecco, eau pétillante

Moscow Mule

vodka, citron vert, ginger beer

Gin Tonic

gin, schweppes tonic, baie de genièvre, citron jaune

Mocktails (sans alcool)

7,00€

Virgin Mojito

jus de citrón vert, sucre de canne, menthe, jus de pomme, limonade

Pinocchio

sirop de cassis, citron vert, ginger beer

Virgin Spritz

Apérol sans alcool, eau pétillante

ĽAcidulé

jus de clémentine, yuzu, grenadine

Bières pression	33 Cl	50 cl
1664 blonde	4,90 €	7,40 €
1664 blanche	5,40 €	8,20€
Grimbergen blonde	5,40 €	8,20€
Grimbergen de saison	5,90 €	9,40 €
Bière locale artisanale	5,40 €	8,20 €

Sodas et jus de fruits

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Coca-Cola Cherry

Orangina

Schweppes, Schweppes agrumes

Fuze Tea pêche

Tropico Tropical

Perrier (33 cl)

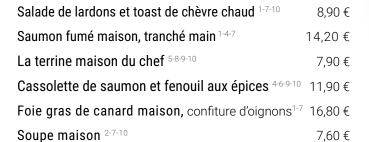
Jus de fruits (orange, abricot, fraise, tomate, ananas, pomme, pamplemousse)

Eaux minérales	50 CI	1L
Vittel	3,90 €	5,10€
San Pellegrino	3,90 €	5,10€
Perrier fines bulles	3,90 €	5,10€

Whiskies	4 ci
John Powers	7,50 €
Chivas 12 ans	7,50 €
Aberlour 10 ans	7,50 €
Jameson	6,90 €
Jack Daniel's	7,20 €
Cardhu 12 ans, mœlleux et fruité	8,00€
Glenlivet 13 ans	9,50 €



Les entrées



Huîtres de Vendée n° 2 14

Escargots bio farcis 7-14

(fournisseur : Maison Royer, Les Herbiers) les 6 9,60 € les 12 17,90 €



Tartare Tradition ³⁻¹⁰ 16,40 € pure viande de bœuf préparée par nos soins, frites

Tartare Italien ³⁻⁷⁻¹⁰ 17,40 € pure viande de bœuf préparée par nos soins, billes de mozzarella di bufala, tomates séchées, sauce pesto, frites

Tartare au Roquefort ³⁻⁷⁻¹⁰ 17,20 € pure viande de bœuf préparée par nos soins, Roquefort, frites

Grandes salades et poke bowl



14,80 €

Salade Grand Café 1-3-5-7 salade mélangée, toast de chèvre chaud, tomates, jambon sec, lardons chauds, œuf dur

Risotto de Saint-Jacques et champignons 3-7-14

Salade Caesar ¹⁻³⁻⁷ 15,60 € salade mélangée, croustillants de poulet tiède maison, œuf dur, croûtons, tomates, copeaux de parmesan, sauce caesar

Poke bowl végétarien ¹-3-6-9 quinoa, légumes de saison, falafels (boulettes de pois chiches), sauce soja

Poke bowl poulet ¹-3-6-9 15,60 € quinoa, légumes de saison, croustillants de poulet tiède maison, sauce pesto

Poke bowl thon ³⁻⁴⁻⁶⁻⁹ 16,20 € quinoa, légumes de saison, thon mariné, sauce soja

22.80 €

16,80 €

Les poissons

Filet de dorade ²⁻⁴⁻⁷
sauce beurre blanc

Filet de merlu ²⁻⁴⁻⁷
sauce curry breton

18,40 €

Choucroute de la mer ²⁻⁴⁻¹⁴
chou cuisiné avec des lardons, poissons selon arrivage

Fish and chips maison ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷

25.60 €



Les mijotés du chef

Choucroute Royale ¹0 23,60 € chou cuisiné avec des lardons, saucisse de Montbéliard, saucisse de Francfort, jarreton, poitrine demi-sel, pommes de terre

Paleron de 12 heures, à l'Anjou rouge ⁵⁻¹⁰ 19,50 € purée maison

Rognons de veau ⁷⁻¹⁰ 23,90 € sauce crémée au Pineau des Charentes et sa purée maison

Souris d'agneau confite, 7-10 26,80 € mogettes

La « Cocotte » du moment ³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰ 19,20 € plat mijoté, demandez au serveur!

Croziflette au Reblochon fermier (spécialité savoyarde) ³⁻⁷ 18,40 € salade verte

Parmentier de canard ¹-3-9-10 17,80 €

Les grillades



sauce aigre douce-mangue

Andouillette ficelle ³-7-10

27,80 €

Toutes nos sauces ²⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ sont réalisées par nos cuisiniers : béarnaise, roquefort, poivre, Marsala, curry breton, moutarde à l'ancienne, beurre blanc, mayonnaise

sauce moutarde, fabrication artisanale vendéenne

Sauce supplémentaire 1,50 € Garniture supplémentaire

Les tatakis et burgers

Tataki de bœuf ³⁻⁵⁻⁶⁻¹¹ 18,20 € émincé de cœur de rumsteak mi-cuit, mariné sauce soja et gingembre, frites, salade verte

Tataki de thon ³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻¹¹ 19,50 € émincé de thon mi-cuit, mariné sauce soja et gingembre, frites, salade verte

Burger Tradition 1-3-5-6-10

16,90 €

2.50 €

pain buns du boulanger, steak haché, bacon, cheddar, tomates, salade, oignons, sauce tradition, frites

Burger Savoyard ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻¹⁰ 16,90 € pain buns du boulanger, steak haché, bacon, Reblochon, tomates, salade, oignons, sauce tradition, frites

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture 3-7-10 au choix :

purée maison, mogettes, salade verte, légumes du jour

frites, gratin dauphinois maison, pâtes linguine,

- 1 Gluten (blé, seigle, orge...)
- 2 Crustacés et produits à base de crustacés
- 3 Œufs et produits à base d'œufs
- 4 Poissons et produits à base de poissons5 Arachides et produits à base d'arachides
- 6 Soja et produits à base de soja
- 7 Lait et lactose
- 8 Fruits à coques (noix, amandes...)
- 9 Céleri et produits à base de céleri10- Moutarde et produits à base de moutarde
- 11- Graines de sésame
- 12- Anhydride sulfureux et sulfites
- 13- Lupin et produits à base de lupin
- 14- Mollusques et produits à base de mollusques



MENU DU GRAND CAFÉ

sur ardoise Uniquement le midi, du lundi au vendredi, sauf week-ends et jours fériés.

Plat du jour11,50 ∈Avec entrée ou dessert15,50 ∈Avec entrée et dessert18,90 ∈

Œuf mayonnaise 3-5 ou **Soupe maison** 2-7-10

0

Plat du jour

0

Panna Cotta coulis de fruits rouges 3-6-7 ou Dessert du jour

MENU JUNIOR 9,50 €

(- de 12 ans)

Escalopine de saumon au beurre blanc 3-4-5 ou nuggets de poulet maison avec frites ou pâtes linguine

1 boisson (Coca-Cola ou sirop à l'eau ou jus d'orange ou jus de pomme)

 \bigcirc

1 boule de glace ³⁻⁷ ou 1 compote

MENU TRADITION 34,90 €

Au choix: 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Foie gras de canard, confiture d'oignons (supplément 2 €)
6 huîtres de Vendée N° 2 14
6 escargots bio farcis 7 fournisseur Maison Royer
Cassolette de saumon et fenouil aux épices 4-6-9-10

0

Paleron de 12 heures à l'Anjou rouge, purée maison 7-10
Risotto de Saint-Jacques et champignons 3-7-14
La « Cocotte » du moment plat mijoté, demandez au serveur ! 3-5-7-10
Filet de dorade sauce beurre blanc 2-4-7

C

Dessert au choix dans la carte À choisir en début de repas





Les créations 8,50 €



Savarin chantilly 1-3-7

Banoffee à notre façon 6-7

biscuit spéculoos, banane fraîche, mousse vanille, caramel au beurre salé

Tarte au citron revisitée 3-7-8

Entremet pommes caramel, spéculoos 1-3-7-8

Les fromages 9,80 €



Sélection de fromages affinés 5-7

(fournisseur : Fromages et Compagnie, Cholet) salade verte

Les classiques



Les crêpes _{6,50} €



Délice du Grand Café 1-3-6-7

sauce chocolat chaud ou caramel au beurre salé

Nutella 1-3-6-7

Confiture (confiture du moment) 1-3-6-7

Les cafés et thés



Café Cellini, déca 2,10 €

Café Bio (fournisseur : Le Caféier Torréfacteur - Cholet) 2,40 €

Infusions Dammann Frères 3,20 € verveine, camomille, menthe, tilleul

Thés Dammann Frères 3,20 € nature, fruits rouges, caramel, Earl Grey, vert/menthe



Café Cellini, déca	7,90 €
Café Bio	8,20 €
Thé ou infusion	8,20 €
Champagne	14,60 €*
Irish Coffee	13,40 €*

^{*} Supplément menu tradition 5 €



Parfums de glaces et sorbets



Café au café 100% arabica

Caramel beurre salé au caramel, beurre et sel de Guérande

Vanille à la vanille Bourbon, au beurre d'Echiré et aux œufs

Fraise fraise Sengana (62% de fruits)

Rhum-raisins au rhum Saint-James avec raisins Golden Choice marinés

Pistache à la pâte de pistache de Sicile avec éclats de pistaches

Menthe-chocolat à la menthe forte verte avec copeaux de chocolat noir Suisse

Chocolat au chocolat Valrhôna

Noix de coco avec coco râpée

Citron citron de Sicile (28% de fruits)

Rocher praliné au chocolat aux fèves de cacao du Brésil, à la pâte de noisettes et éclats de noisettes

Palet breton aux palets bretons pur beurre

Passion fruit de la passion (42% de fruits)

Ananas sorbet ananas du Costa Rica (59% de fruits)

Barbe à papa au véritable goût de barbe à papa

Fruits rouges myrtille, cassis, framboise, fraise et fraise des bois (50% de fruits)

Tableau des allergènes sur demande





Les coupes glacées 8,50 €



Chocolat Liégeois

2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly

Café Liégeois

2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, chantilly

Vendéenne

2 boules caramel, 1 boule vanille, sauce caramel, chantilly, amandes concassées

Dame blanche

3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

Croquantine

2 boules rocher praliné, 1 boule vanille, chantilly, amandes concassées

Bounty

1 boule noix de coco, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly

Mint

2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat, chocolat chaud, chantilly

Guérandaise

1 boule palet breton, 1 boule vanille, 1 boule caramel au beurre salé, sauce caramel, chantilly

Tutti Frutti

1 boule ananas, 1 boule passion, 1 boule fruits rouges, coulis de framboise, chantilly

Les coupes glacées alcoolisées 8,90 €

Coupe Colonel

2 boules citron, Vodka

Coupe Cubaine

2 boules ananas rôti, rhum arrangé maison

Coupe Martiniquaise

2 boules rhum-raisins, rhum

Coupe After Eight

2 boules menthe-chocolat, Peppermint



Carte boissons hiver 2023

Apéritifs

Kir Sauvignon IGP Côtes du Tarn	4,10€	Coupe de Crémant brut	5,10€
(mûre, cassis, framboise, pêche, cerise, pamplemousse, violette, fraise)		Coupe de Champagne brut Prévoteau-Perrier «La Vallée» à Damery	9,60 €
Kir Crémant de Loire brut AOP	5,20 €	Americano maison	7.80 €
Martini, Porto rouge, Pineau blanc, Suze	4,50 €	(Vermouth rouge, Campari, dry Martini, g	in)
Ricard	3,50€	Troussepinette	4,80€

Cocktails signature

10.50 €

Jardin Floral

gin infusé au thé noir « rose divine », citron jaune, extrait de violette, limonade, zeste de citron jaune

Minty Winter

vodka infusée à la menthe, jus citron jaune, sucre de canne et blanc d'œuf, menthe fraîche

Maxou

rhum ambré, zeste de citron, menthe, vanille, citron vert, yuzu, ginger beer

Parfums d'agrumes

gin infusé au romarin, jus de citron jaune, jus de pamplemousse, liqueur de pamplemousse, blanc d'œuf

Cocktails classiques

9.00 €

Mojito

rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe, bitters, eau pétillante

Ti Punch

rhum blanc, citron vert, sucre de canne

Spritz

Apérol, Prosecco, eau pétillante

Saint-Germain Spritz

liqueur Saint-Germain, Prosecco, eau pétillante

Moscow Mule

vodka, citron vert, ginger beer

London Mule

gin, citron vert, ginger beer

Gin Tonic

gin, schweppes tonic, baies de genièvre, citron jaune

Mocktails (sans alcool)

7.00 €

Virgin Mojito

jus de citron vert, sucre de canne, menthe, jus de pomme, limonade

Pinocchio

sirop de cassis, citron vert, ginger beer

Virgin Spritz

Apérol sans alcool, eau pétillante

L'Acidulé

jus de clémentine, yuzu, grenadine



Bières pression	33 cl	50 cl
1664 blonde	4,90 €	7,40 €
1664 blanche	5,40 €	8,20 €
Grimbergen blonde	5,40 €	8,20 €
Grimbergen de saison	5,90 €	9,40 €
Bière locale artisanale	5,40 €	8,20 €

Eaux minérales	50 cl	11
Vittel	3,90 €	5,10 €
San Pellegrino	3,90 €	5,10 €
Perrier fines bulles	3,90 €	5,10 €

Sodas et jus de fruits

4,10€

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Coca-Cola Cherry Orangina

Schweppes, Schweppes agrumes

Fuze Tea pêche

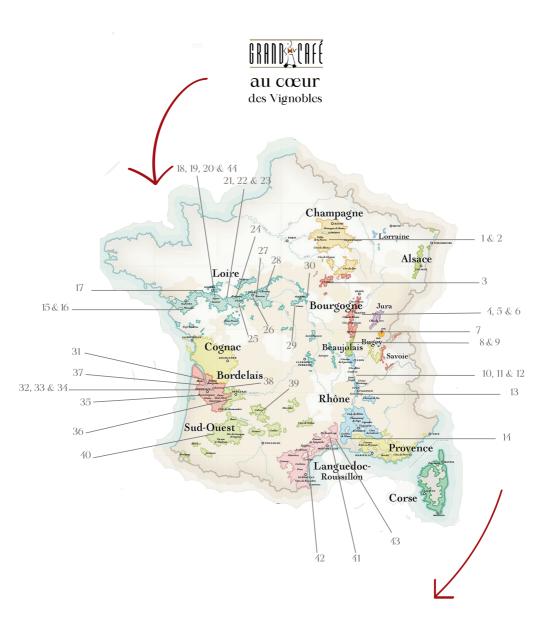
Tropico Tropical

Perrier (33 cl)

Jus de fruits (orange, abricot, fraise, tomate, ananas, pomme, pamplemousse)

Whiskies	4 cl
John Powers	7,50 €
Chivas 12 ans	7,50 €
Aberlour 10 ans	7,50 €
Jameson	6,90€
Jack Daniel's	7,20 €
Cardhu 12 ans	8,00€
Glenlivet 13 ans	9,50 €





Derrière chaque numéro, retrouvez dans notre livre de cave chaque appellation et domaine viticole que nous avons sélectionnés.



"Ce qui est marrant avec le vin, c'est qu'on peut en faire des livres. Boire un livre ? Quelle drôle d'idée! "

Champagne et vin effervescent	75 cl	Vins d'exception	75 cl
18. Crémant de Loire brut Domaine Aguilas	30,40 €	4. Chassagne-Montrachet rouge 2020 «vieilles vignes » Vincent Girardin	88,00€
1. Champagne brut Prévoteau-Perrier « La Vallée » à Damery	68,00€	32. Saint Emilion Grand Cru 2019 Château Mangot	78,00€
2. Champagne brut Brice « Héritage » à Bouzy	82,00€	10. Côte Rôtie 2020 «Colline de Couzou» Patrick & Christophe Bonnefond	84,00€
		11. Cornas 2020 «Champelrose» Domaine Courbis	75,00 €



Les vins blancs

Frais & minéral	75 cl	Aromatiques & fruités	75 CI
15. Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2022 Domaine Bourgeais	27,80 €	24. Touraine «Sauvignon» 2022 Château de la Presle	28,80 €
16. Muscadet Sèvre et Maine	30,80 €	26. Cheverny 2022 Domaine du Salvard	39,80 €
sur lie 2022 Domaine Julien Braud		29. Menetou Salon blanc 2021 Domaine Eric Louis	42,00€
21. Saumur Blanc 2021 Domaine Saint Landor	30,90 €	30. Pouilly Fumé 2022	45,50 €
25. Montlouis sur Loire 2021 Domaine Franck Breton «Les Caillasses »	46,80€	Cédric Bardin	
3. Chablis 2021 Nathalie & Gilles Fièvre	48,80 €		
Élégants & racés			75 cl
19. Anjou Blanc 2022 Domaine Aguilas «Les Paragères»			28,60 €
17. Savennières 2022 Domaine des Forges «Le moulin du gue	é»		43,20 €
7. Mâcon Vergisson 2022 Domaine Bourdon			38,50 €
35. Graves blanc 2018 Château Beauregard Ducasse			40,80 €
Doux & mœlleux			75 CI
44. Coteaux du Layon 2022 Domaine Aguilas «Les Varelles»			29,40 €

34,50 €

40. Côtes de Gascogne 2022 Labelle « Demoiselle »

Les vins rouges & rosés



Vins rouges légers & fruités	75 cl	Vins rouges élégants & racés	75 cl
20. Anjou rouge 2020 Domaine Aguilas « les Vauguérins »	25,90 €	23. Saumur rouge 2020 Domaine Saint Landor	37,00 €
22. Saumur Champigny 2021 Domaine des coutures «L'Epanouie »	31,30 €	8. Morgon « Les Charmes » 2022 Pascal Chatelus	39,80 €
24. Saint Nicolas de Bourgueil 2022 Sylvain Bruneau «Les Pentes»	32,80 €	33. Saint Emilion 2022 Château La Guérinière	45,00 €
25. Chinon 2021 Domaine du Bel Air «La Cuvée Gabriel»	36,40 €	5. Auxey-Duresses 1er cru «Les Grands Champs» 2020 Domaine Diconne	85,00€
		6. Santenay «Champs Claude» 2020 Domaine Muzard	72,00 €
Vins rouges structurés & velouté	ÉS 75 cl	13. Côtes du Rhône 2022 Nicolas Croze «Les Petits Coins»	31,00€
31. Blaye Côtes de Bordeaux 2020 Château Cailleteau Bergeron «Tradition»	29,80 €	43. Coteaux du Languedoc 2022 Domaine de Coursac «Les Gariguettes »	33,20 €
34. Castillon Côtes de Bordeaux 2019 Château La Brande	47,00 €	42. Saint Chinian 2021 Domaine de Fontache «Les Uyères »	29,80 €
5. Montagne Saint Emilion 2020 Château Rocher Corbin	50,40 €	41. Pic Saint Loup 2021 Domaine Saint Daumary «Troisième Mi-Tem	44,00 €
38. Lalande de Pomerol 2019 Château Tournefeuille	60,00€	39. Cahors 2020 Clos des Chênes «Séduction»	32,00€
37. Haut Médoc 2018 Château Gironville	50,70 €	——————————————————————————————————————	
36. Montravel 2020 Château Puy Servain «vieilles vignes»	48,60 €	Vin rosé	75 cl
9.Moulin à vent 2022 Pascal Chatelus	44,50 €	14. IGP sable de Camargue Dune 2022 «Gris de Gris»	28,80 €
12. Crozes Hermitage 2022	49,00€		



12. Crozes Hermitage 2022 Emmanuel Darnaud «Mise en Bouche»



Les vins au verre

Mœlleux	10 cl	20 cl
Coteaux du Layon 2022 Domaine Aguilas « Les Varelles »	4,10 €	7,80 €
Blancs		
Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2022 Domaine Bourgeais	4,00 €	7,40 €
Chablis 2021 Nathalie & Gilles Fièvre	8,00€	13,60 €
Anjou Blanc 2022 Domaine Aguilas « Les Paragères »	4,20 €	7,80 €
Savennières 2022 Domaine des Forges « Le moulin du gué »	6,50 €	11,60 €
Graves blanc 2018 Château Beauregard Ducasse	5,90 €	10,20 €
Rosés		
IGP sable de Camargue Dune 2022 « Gris de Gris »	4,10 €	7,80 €
IGT Pipoli Rosato De Basalicate De Basalicate	4,20 €	7,90 €
Rouges		
Anjou rouge 2020 Domaine Aguilas « les Vauguérins »	4,00 €	7,40 €
Saumur Champigny 2021 Domaine des coutures « L'Epanouie »	4,40 €	7,90 €
Côtes du Rhône 2022 Nicolas Croze « Les Petits Coins »	4,50 €	8,10€
Blaye Côtes de Bordeaux 2020 Château Cailleteau Bergeron « Tradition »	4,00 €	7,40 €
Montravel 2020 Château Puy Servain « vieilles vignes »	8,00€	13,60 €
Saint Chinian 2021 Domaine de Fontache « Les Uyères »	4,20 €	7,80 €
Moulin à vent 2022 Pascal Chatelus	7,80 €	12,60€
Les pots		
	25 Cl	46 cl
Blanc IGP Côtes de Thongue 2022 Domaine Saint Georges d'Ibry	6,40 €	11,80 €
Blanc IGP Côtes de Thongue 2022 Domaine Saint Georges d'Ibry	6,40 €	11,80 €
Blanc IGP Côtes de Thongue 2022 Domaine Saint Georges d'Ibry	6,40 €	11,80 €

4 cl
9,50 €
15,00€
9,50 €
7,00 €
7,00 €
8,50€
8,50€
9,50€
7,00€

Catés et thés

Café Cellini, déca	2,10 €
Café Bio	2,40 €
(fournisseur : Le Caféier Torréfacteur - Cholet)	
Infusions Dammann Frères	3,20€
verveine, camomille, menthe, tilleul	
Thés Dammann Frères nature, fruits rouges, caramel, Earl Grey, vert/m	3,20 € enthe





Ouvert tous les jours



Services de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 23 h 1 place Travot - Cholet 02 41 65 82 41

> www.restaurant-grand-cafe.fr contact@legrandcafecholet.fr







Ouvert tous les jours

Services de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 23 h 1 place Travot - Cholet 02 41 65 82 41

www.restaurant-grand-cafe.fr contact@legrandcafecholet.fr