



HIVER 2020



À PARTAGER À L'APÉRO

La planche Terre et mer ¹⁻⁷ Jambon Serrano 18 mois Duroc, chorizo Duroc, terrine maison, saumon fumé maison
Fritures de Joëls, petits poissons, sauce Gribiche ³⁻⁴⁻⁵⁻¹⁰

10,60 €
8,20 €

BOISSONS

Apéritifs

Kir Sauvignon IGP Côtes du Tarn (mûre, cassis, framboise, pêche, cerise, pamplemousse, violette, banane)	3,50 €
Kir Crémant de Loire brut AOP	4,60 €
Martini, Porto, Pineau, Suze	3,80 €
Ricard	2,90 €
Coupe de Crémant de Loire Aguilas AOP brut	4,30 €
Coupe de Champagne AOP Joseph Perrier brut	8,40 €

Cocktails maison

Americano	6,90 €
Spritz	7,50 €
Punch	6,50 €
Mojito	7,50 €
Mojito (framboise, mangue ou ananas)	7,50 €
Virgin Mojito (sans alcool)	5,80 €
Cocktail sans alcool (jus multifruits, sirop de grenadine)	5,80 €

Eaux minérales

	50 cl	1 l
Vittel	3,20 €	4,30 €
San Pellegrino	3,40 €	4,70 €
Perrier fines bulles	3,40 €	4,70 €

Bières pression

	33 cl	50 cl
1664	3,90 €	5,90 €
Grimbergen blonde	4,60 €	6,60 €
Grimbergen de saison	4,90 €	7,00 €
Grimbergen blanche	4,70 €	6,80 €

Sodas et jus de fruits

Coca-Cola, Coca-Cola zéro	3,80 €
Orangina	
Schweppes, Schweppes agrumes	
Fuze Tea pêche	
Perrier	
Jus de fruits (orange, abricot, fraise, tomate, pamplemousse, ananas, pomme)	

Whiskies

William Lawson's	4 cl	5,60 €
Chivas 12 ans		6,90 €
Aberlour 10 ans		6,90 €
Jameson		5,80 €
Four roses		6,70 €
Jack Daniel's		6,70 €
Oban 14 ans		7,40 €
Cardhu 12 ans, Moelleux et fruité		7,20 €
Lagavulin 16 ans, Intense et tourbé		9,00 €
Glenfiddich 12 ans		9,00 €

Digestifs prestige

Williamine Morand AOC	4 cl	9,00 €
Cognac XO Borderies Camus		15,00 €
Bas Armagnac VSOP, domaine de Marquestau		9,00 €
Don Papa Rum		8,50 €
Rhum Diplomatico Réserve Exclusiva		8,50 €
Rhum Angostura 1919		8,50 €

Le Crémant

Crémant de Loire brut Domaine AOP domaine Gaudard	75 cl	29,50 €
---	--------------	---------

Les champagnes

Champagne AOP Joseph Perrier Cuvée Royale brut	75 cl	59,00 €
Champagne AOP Deutz Brut Classic		64,00 €
Champagne AOP Joseph Perrier Cuvée Royale blanc de blancs		75,00 €



ENTRÉES

Salade de lardons et toast de chèvre chaud ¹⁻⁷	6,70 €	Velouté de saison maison	5,50 €
Saumon fumé maison, tranché main ¹⁻⁴⁻⁷	11,40 €	Œuf parfait aux lentilles ³⁻⁷	6,30 €
La fameuse terrine maison aux pistaches ⁸	5,50 €	Huîtres de Vendée n° 2 ¹⁴ (fournisseur : Anthony Péaud, La Barre-de-Monts)	
Foie gras de canard maison confiture d'oignons	12,90 €	les 6 9,90 € les 9 13,90 € les 12 18,20 €	
Marbré d'aile de raie , sauce Savora ³⁻⁴⁻⁵⁻¹⁰	6,30 €	Escargots bio farcis ⁷⁻¹⁴ (fournisseur : Maison Royer, Les Herbiers)	
		les 6 8,20 € les 12 15,50 €	

GRANDES SALADES ET PLANCHES

Poke Bowl au saumon ¹⁻³⁻⁵⁻⁷	13,20 €	Planche « 3 saumons » ¹⁻³⁻⁴⁻⁷	14,80 €
Poke Bowl végétarien ³⁻⁵⁻⁷	12,60 €	saumon tiède mariné à l'aneth et au gingembre, en tartare, fumé par nos soins, pain grillé, pomme de terre tiède, salade mélangée	
Salade Grand Café ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ salade mélangée, toast de chèvre chaud, tomates, jambon Serrano 18 mois Duroc, lardons chauds, œuf poché	12,40 €	Planche poulet « aux 3 saveurs » ¹⁻³⁻⁵	14,80 €
Salade Caesar ¹⁻³⁻⁷ salade mélangée, aiguillettes de poulet panées tièdes maison, croûtons, tomates, copeaux de parmesan, sauce Caesar	12,90 €	brochettes marinées au tandoori, salade mélangée, aiguillettes de poulet panées tièdes, grignettes de poulet à la mexicaine, cornet de frites	
Salade Périgourdine ¹⁻³ salade mélangée, foie gras de canard maison, tomates, magret de canard fumé, gésiers tièdes	14,90 €		

TARTARES ET TATAKI

Tartare Tradition ³⁻¹⁰ pure viande de bœuf préparée par nos soins, frites	13,90 €
Tartare Campagnard ³⁻¹⁰ l'étonnant mélange d'un tartare tradition avec des lardons chauds, frites	14,40 €
Tartare Italien ³⁻⁷⁻¹⁰ pure viande de bœuf préparée par nos soins, roquette, sauce pesto, copeaux de parmesan, pignons de pin, frites	14,60 €
Tartare aller-retour ³⁻¹⁰ tartare tradition aller-retour, frites	13,90 €
Tartare au Roquefort ³⁻⁷⁻¹⁰ pure viande de bœuf préparée par nos soins, Roquefort, frites	14,40 €
Tartare façon parmentier ³⁻⁷⁻¹⁰ superposition de chaud et froid, tartare tradition et purée maison, salade verte	14,40 €
Tataki de bœuf ³⁻⁵⁻⁶⁻¹¹ émincé de cœur de rumsteak mi-cuit, mariné sauce soja et gingembre, frites, salade verte	15,20 €

POISSONS

Filet de merlu ²⁻⁴⁻⁷ sauce crustacés	15,20 €
Marmite du pêcheur ⁴⁻⁷⁻¹⁴ poissons selon arrivage	15,80 €
Filet de bar rôti ⁴⁻⁷⁻¹⁴ beurre de passion	21,60 €
Noix de Saint-Jacques poêlées ¹⁴ sauce beurre blanc	23,80 €
Tartare de saumon maison ⁴⁻⁷	14,80 €
Choucroute de la mer ⁴⁻¹⁴ chou cuisiné avec des lardons, poissons selon arrivage	17,60 €
Fish and chips maison ¹⁻⁴⁻⁵	15,20 €



MIJOTÉS DU CHEF

Choucroute Royale ¹⁰ chou cuisiné avec des lardons, saucisse de Montbéliard, saucisse de Francfort, jarreton, jambon grillé, pommes de terre	15,90 €
Paleron de 12 heures, façon pot au feu ⁷⁻¹⁰ et son os à moelle	15,60 €
Rognons de veau ⁷⁻¹⁰ sauce crémée au Pineau des Charentes et sa purée maison	19,80 €
Souris d'agneau confite ³⁻⁷ mogettes	15,80 €
Tartiflette au Reblochon fermier ³⁻⁷ salade verte	15,80 €
Petit salé aux lentilles ⁵⁻⁹⁻¹⁰	15,80 €
Jarret braisé ⁵⁻⁷ et sa purée maison	16,60 €

BURGERS

Burger Tradition ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻¹⁰ pain buns du boulanger, steak haché, bacon, cheddar, tomates, salade, oignons, sauce tradition, frites	14,80 €
Burger Savoyard ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻¹⁰ pain buns du boulanger, steak haché, bacon, Reblochon, tomates, salade, oignons, sauce tradition, frites	15,20 €
Burger Normand ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻¹⁰ pain buns du boulanger, steak haché, bacon, Camembert au lait cru, tomates, salade, oignons, sauce tradition, frites	15,20 €
Burger Italien ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻¹⁰ pain buns du boulanger, steak haché, bacon, Mozzarella, salade, oignons, sauce pesto, frites	15,20 €

GRILLADES

Filet de bœuf ³⁻⁷ origine France, sauce béarnaise	21,40 €
Entrecôte XXL 300gr ³⁻⁷ origine France, beurre Café de Paris	22,40 €
Véritable andouillette de Troyes AAAAA ³⁻⁷ sauce moutarde	16,80 €
Brochette de volaille au tandoori ³⁻⁷ sauce curry	14,40 €
Onglet à l'échalote ³⁻⁷	15,20 €
Magret de canard ³⁻⁷ sauce poivre	16,80 €
Côte de bœuf (pour 2 personnes) ³⁻⁷ servie sur planche, origine France	49,80 €

Toutes nos sauces sont réalisées par nos cuisiniers : béarnaise, roquefort, poivre ⁷ , barbecue, curry, échalotes, moutarde à l'ancienne ⁷⁻¹⁰ , beurre blanc ⁷ , coulis de crustacés ²⁻⁷ , beurre de passion ³ , mayonnaise ³⁻⁵⁻¹⁰	
Sauce supplémentaire	1,00 €
Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix : frites fraîches, gratin dauphinois maison, haricots verts, pâtes linguine, mogettes maison, purée maison, salade verte, légumes du jour	
Garniture supplémentaire	2,50 €

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 poissons
5 - 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 céleri
10 - 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



MENUS

MENU DU GRAND CAFÉ

sur ardoise

Plat du jour 9,60 €
Avec entrée ou dessert 13,20 €
Avec entrée et dessert 16,40 €

Entrée du jour ou Velouté de saison maison



Plat du jour



Mousse au chocolat ou Dessert du jour

*Uniquement le midi, du lundi au vendredi,
sauf week-end et jours fériés.*

MENU JUNIOR 8,50 €

(- de 12 ans)

Escalopine de saumon au beurre blanc ou nuggets de poulet maison
avec frites ou pâtes linguine



1 boisson

(Coca Cola ou sirop à l'eau ou jus d'orange)



1 boule de glace³⁻⁷ ou 1 compote

MENU BRASSERIE 22,80 €

Au choix, 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Œuf parfait aux lentilles

Marbré d'aile de raie, sauce Savora³⁻⁴⁻⁵⁻¹⁰



Émincé mignon de porc rôti au miel⁷

Filet de merlu au beurre blanc⁴⁻⁷



Ananas rôti et pain d'épices maison¹⁻⁷

Crème brûlée à la vanille Bourbon³⁻⁶⁻⁷



MENU TRADITION 31,20 €

Au choix, 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Foie gras de canard, confiture d'oignons

6 huîtres de Vendée N° 2¹⁴

6 escargots bio farcis⁷ fournisseur Maison Royer

Gratin noix de pétoncles et fondue de poireaux²⁻³⁻⁷⁻¹⁴



Paleron de 12 heures, façon pot au feu et son os à moelle⁷⁻¹⁰

Filet de bar rôti beurre de passion²⁻⁴⁻⁷

Onglet à l'échalote³⁻⁷

Duo noix de Saint Jacques et saumon au beurre blanc⁴⁻⁷



Sélection de fromages affinés⁵

Tarte infiniment chocolat¹⁻³⁻⁷

Baba au Rhum, crème fouettée¹⁻³⁻⁷

Sablé breton, crémeux passion, caramel à la mangue¹⁻³⁻⁷



DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison par notre pâtissier

FROMAGES

Sélection de fromages affinés ¹⁻⁵ 7,80 €
(fournisseur : Fromages et Compagnie, Cholet)
salade verte

CLASSIQUES

Crème brûlée à la vanille Bourbon ³⁻⁶⁻⁷ 5,60 €

Profiterole ³⁻¹⁻⁶⁻⁷ 7,90 €
au chocolat chaud, crème glacée vanille Bourbon, chantilly

Mousse au chocolat ³⁻⁶⁻⁷ 5,40 €

Ile flottante 5,40 €

Panna Cotta ³⁻⁶⁻⁷ 5,40 €
coulis de fruits rouges ou sauce caramel au beurre salé
ou chocolat

Ananas rôti et pain d'épices maison ¹⁻⁷ 6,20 €

Sabayon de fruits frais ³⁻⁷ 6,50 €

Pomme au four, crème anglaise au Cidre ³⁻⁷ 6,80 €

Irish coffee ³⁻⁶⁻⁷ 7,60 €

CRÉATIONS 7,80 €

Baba au Rhum, crème fouettée ¹⁻³⁻⁷

Cheese-cake, coulis framboise aux fèves de Tonka ¹⁻³⁻⁷

Tarte infiniment chocolat ¹⁻³⁻⁷

Banoffee à notre façon ³⁻⁶⁻⁷⁻⁸
Biscuit Spéculoos, banane fraîche, mousse vanille, caramel au
beurre salé

Sablé breton, crémeux passion, caramel à la mangue ¹⁻³⁻⁷

CRÊPES

Délice du Grand café ³⁻⁶⁻⁷ 5,30 €
sauce chocolat chaud ou caramel au beurre salé ou citron

Nutella ³⁻⁶⁻⁷ 5,30 €

CAFÉS ET THÉS

Café Cellini, déca 2,00 €

Café Bio, Le Caféier Torréfacteur - Cholet 2,40 €

Infusions Damman Frères 3,00 €
verveine, camomille, menthe, tilleul

Thés Damman Frères 3,00 €
nature, fruits rouges, caramel, earl Grey, vert/menthe

GOURMANDS ³⁻¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸

Café Cellini 6,50 €

Thé ou infusion 6,90 €



GLACES



PARFUMS DE GLACES ET SORBETS

Coupe 2 boules au choix	4,60 €
Coupe 3 boules au choix	5,90 €
Supplément Chantilly	0,80 €

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 (60% de fruits)

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

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

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

Poire William des vergers de Haute Savoie (54% de fruits)

Palet breton aux palets bretons pur beurre

Yaourt au lait de montagne de Savoie

COUPES GLACÉES ³⁻⁷ 7,90 €

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 pistache, 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

Sicilienne

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

Guérandaise

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

COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES ³⁻⁷ 8,20 €

Coupe Colonel

2 boules citron, Vodka

Coupe William

2 boules poire, Eau de vie de poire

Coupe Martiniquaise

2 boules rhum-raisins, rhum Bacardi

Coupe After Eight

2 boules menthe-chocolat, Peppermint

Coupe Amaretto

2 boules pistache, liqueur Amaretto

VINS

VINS BLANCS

Val de Loire	37,5 cl	75 cl
AOP Coteaux du Layon - Domaine Gaudard (moelleux)		24,90 €
AOP Coteaux de l'Aubance - Les Rochettes - Famille Chauvin (moelleux)		29,20 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Carte d'or - Sauvion	10,80 €	20,80 €
AOP Touraine Sauvignon - Domaine de Marcé		21,40 €
AOP Savennières - Clos de Frémine		31,40 €
AOP Val de Loire 100% Chenin		24,80 €
AOP Sancerre La Mercy Dieu - Bailly Reverdy		32,10 €
AOP Pouilly fumé - Domaine Champeau		34,60 €

Autres régions	75 cl
AOP Chablis - Le Finage - La Chablisienne	33,90 €
IGP Côtes de Gascogne - Colombard - Uby N°3	24,20 €
AOP Bourgogne Aligoté - Buissonnier	29,80 €

VINS ROSÉS

Val de Loire	37,5 cl	75 cl
AOP Fiefs Vendéens Mareuil - Domaine des Pierres Folles	11,00 €	21,80 €
AOP Chinon - JM Raffault - Les Galuches		28,60 €

Provence - Languedoc	50 cl	75 cl
AOP Coteaux d'Aix - Pigoudet « Première » - Château Pigoudet	17,40 €	
AOP Côtes de Provence - La Vie en Rose - Château Roubine		27,90 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence - Château Beaulieu		26,80 €
IGP Var Sainte Béatrice - Cuvée des Princes		23,20 €
IGP Ile de Beauté - Bella Donna		23,60 €
IGP Côtes de Gascogne - Uby N°6		24,20 €
AOP Côtes de Provence - La Vie en Rose - Château Roubine		49,00 €

VINS ROUGES

Val de Loire	37,5 cl	75 cl
AOP Anjou - Domaine Gaudard	10,80 €	20,60 €
AOP Fiefs Vendéens Mareuil - Domaine des Pierres Folles	11,00 €	21,80 €
AOP Saumur Champigny - Domaine Filliatreau		28,90 €
AOP Saumur Champigny - Les Longes	11,60 €	23,90 €
AOP Saint-Nicolas de Bourgueil - Domaine des Coutures	12,90 €	25,20 €
AOP Chinon - JM Raffault - Les Galuches		28,60 €
AOP Menetou Salon - Domaine Chavet		34,40 €

Vallée du Rhône	75 cl
AOP Côtes-du-Rhône - Roc Epine - Domaine Lafond BIO	26,40 €
AOP Crozes Hermitage - Domaine des grands chemins	41,60 €

Bourgogne	75 cl
AOP Pommard - Les Riottes - Domaine Parigot	54,40 €

Vins du monde	75 cl
Argentin Cameleon Malbec BIO	27,60 €
Italien - IGT Puglia - Primitivo - Messapi	24,40 €

Bordelais	50 cl	75 cl
AOP Blaye - Côtes de Bordeaux- Château La Grange		22,60 €
AOP Bordeaux - Château Charron	15,60 €	
AOP Saint-Georges-Saint-Emilion - Château Macquin		30,40 €
AOP Saint-Émilion Grand cru classé - Château la Dominique		46,60 €
AOP Pessac Léognan - Lamothe Bouscaut		38,20 €
AOP Saint Estèphe - Château de Côme		39,80 €
AOP Pomerol - Château du Couvent		41,60 €

Sud-Ouest - Languedoc Roussillon	75 cl
AOP Pécharmant - Les Farcies du Pech - Famille Dubard	31,20 €
AOP Pic Saint-Loup - Château Lascours BIO	29,80 €
AOP Terrasses du Larzac - Château Crès Ricards-Cuvée Stécia	30,60 €

VINS AU VERRE ET LES POTS

Moelleux	10 cl	20 cl
AOP Coteaux du Layon - Domaine Gaudard	3,90 €	7,10 €
AOP Coteaux de l'Aubance - Les Rochettes - Famille Chauvin	4,20 €	7,80 €

Blancs		
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Carte d'or - Sauvion	3,20 €	5,80 €
AOP Touraine Sauvignon - Domaine de Marcé	3,20 €	5,80 €
AOP Bourgogne Aligoté - Buissonnier	4,20 €	7,80 €
AOP Pouilly fumé - Domaine Champeau	5,40 €	9,20 €
AOP Chablis - Le Finage - La Chablisienne	5,10 €	8,90 €
AOP Savennières - Clos de Frémine	4,80 €	8,30 €
AOP Val de Loire - 100 % Chenin	3,60 €	6,60 €

Rosés		
IGP Côtes de Gascogne - Uby N°6	3,60 €	6,60 €
AOP Fiefs Vendéens Mareuil - Domaine des Pierres Folles	3,20 €	5,80 €
IGP Var Sainte Béatrice - Cuvée des Princes	3,40 €	6,10 €

Rouges		
AOP Saumur Champigny - Les Longes	3,60 €	6,60 €
AOP Anjou - Domaine Gaudard	3,20 €	5,80 €
AOP Blaye - Côtes de Bordeaux- Château La Grange	3,40 €	6,10 €
AOP Pessac Léognan - Lamothe Bouscaut	5,60 €	9,40 €
AOP Côtes-Du-Rhône - Roc Epine - Domaine Lafond BIO	3,90 €	7,10 €
Argentin - Cameleon Malbec BIO	4,60 €	7,90 €

Pots	25 cl	46 cl
Blanc Sauvignon IGP Cotes du Tarn	5,80 €	10,80 €
Rosé IGP Oc Grenache Gris	5,80 €	10,80 €
Rouge AOP Bordeaux Château Motte Maucourt	5,80 €	10,80 €