

GRAND CAFE

Carte  
été 2025



KATZ

# Les boissons

## Les apéritifs

Kir Sauvignon IGP Côtes du Tarn <i>mûre, cassis, framboise, pêche, cerise, violette, fraise</i>	4,40 €
Kir Crémant de Loire brut AOP	5,80 €
Martini, Porto rouge, Pineau blanc, Suze	4,80 €
Trouspernette	4,90 €
Ricard	3,80 €
Coupe de Crémant brut de Loire Aguilas AOP	5,40 €
Coupe de Champagne PrévotEAU-Perrier « La Vallée » à Damery - Brut	9,60 €

## Les softs

<b>Sodas et jus de fruits</b>	4,20 €
Pepsi, Pepsi zéro (33 cl)	
Orangina (25 cl)	
Schweppes, Schweppes agrumes (25 cl)	
Lipton Ice Tea (25 cl)	
Perrier (33 cl)	
Jus de fruits (20 cl) <i>orange, abricot, fraise, tomate, ananas, pomme</i>	



## Planche Charcuterie et fromages

à partager **13,60 €**

## Les bières

Bières pression	33 cl	50 cl
1664 blanche	5,60 €	8,50 €
1664 blonde	4,90 €	7,40 €
Grimbergen blonde	5,40 €	8,20 €
Bière de saison	5,90 €	9,40 €
Bière locale artisanale	5,90 €	9,40 €

## Les eaux

Eaux minérales	50 cl	1 L
Vittel	4,20 €	5,60 €
San Pellegrino	4,20 €	5,60 €
Perrier fines bulles	4,20 €	5,60 €

## Les alcools

Vous trouverez tous nos cocktails,  
nos Whiskies, nos rhums et tous  
nos vins sur notre carte boissons.

# Les plats

## Les entrées

<b>Salade de lardons et toast de chèvre chaud</b> <sup>1-7-10-12</sup>	8,90 €
<b>Saumon fumé maison, tranché main</b> <sup>1-4-7</sup>	14,50 €
<b>La terrine maison du chef</b> <sup>5-8-9-10</sup>	7,90 €
<b>Foie gras de canard maison</b> <sup>1-7-12</sup> confiture d'oignons, brioche maison	16,90 €
<b>Carpaccio de betterave, guacamole, Feta</b> <sup>5-6-7-10</sup> vinaigrette à la tomate	7,90 €

<b>Huîtres de Vendée n° 2</b> <sup>14</sup> (fournisseur : Anthony Péaud, La Barre-de-Monts)	
les 6	12,80 €
les 9	17,50 €
les 12	22,50 €

<b>Escargots bio farcis</b> <sup>7-14</sup> (fournisseur : Maison Royer, Les Herbiers)	
les 6	9,90 €
les 12	18,60 €

## Les grandes salades et poke bowls

<b>Salade Grand Café</b> <sup>1-3-5-7-10-12</sup> salade mélangée, toast de chèvre chaud, tomates, jambon sec, lardons chauds, œuf dur	14,90 €
<b>Salade Caesar</b> <sup>1-3-7-10-12</sup> salade mélangée, croustillants de poulet tièdes maison, œuf dur, croûtons, tomates, copeaux de Parmesan, sauce Caesar	15,90 €
<b>Salade Italienne</b> <sup>5-6-8-10</sup> burrata, tomates d'antan, jambon sec, sauce pesto	16,80 €
<b>Salade terre et mer</b> <sup>1-2-3-5-7</sup> salade mélangée, focaccia à la tomate et rillettes de poisson, saumon fumé maison, Feta, tomates, magret de canard façon Tataki, vinaigrette à la tomate	17,40 €
<b>Poke Bowl</b> <sup>3-6-9</sup> riz, légumes et fruits de saison	13,90 €
<b>Poke Bowl poulet</b> <sup>3-6-9</sup> riz, légumes et fruits de saison, croustillants de poulet tièdes maison, sauce pesto	15,80 €
<b>Poke Bowl thon</b> <sup>3-4-6-9</sup> riz, légumes et fruits de saison, tartare de thon à la mangue	16,20 €

## Les poissons

<b>Filet de dorade</b> <sup>2-4-7-12</sup> sauce beurre blanc	19,20 €
<b>Noix de Saint-Jacques poêlées et chorizo</b> <sup>3-7-12-14</sup> sauce beurre blanc	26,90 €
<b>Choucroute de la mer</b> <sup>2-4-12-14</sup> chou cuisiné avec des lardons, poissons selon arrivage	23,80 €
<b>Fish and chips maison</b> <sup>1-4-5-7</sup> sauce béarnaise	17,90 €

<b>Les moules frites</b> <sup>3-7-14</sup> Selon saison	
À la marinière	15,20 €
Crème	16,20 €
Roquefort	16,20 €
Curry breton	16,20 €

## Les tartares et carpaccio

<b>Tartare Tradition</b> <sup>3-10</sup> pure viande de bœuf préparée par nos soins, frites	17,20 €
<b>Tartare Italien</b> <sup>3-7-10</sup> pure viande de bœuf préparée par nos soins, billes de Mozzarella Di Bufala, tomates séchées, sauce pesto, frites	18,20 €
<b>Tartare au Roquefort</b> <sup>3-7-10</sup> pure viande de bœuf préparée par nos soins, Roquefort, frites	18,20 €
<b>Tartare de thon à la mangue</b> <sup>3-4-5-6-11</sup> légumes à la niçoise	18,40 €
<b>Carpaccio de bœuf</b> <sup>3-7-10</sup> sauce pesto, Parmesan, frites	16,80 €





## Les grillades

<b>Filet de bœuf</b> <sup>3-7</sup> sauce béarnaise	28,20 €
<b>Entrecôte</b> <sup>1-3-7</sup> sauce poivre	26,90 €
<b>Andouillette ficelle XXL</b> (environ 350 gr) <sup>1-3-7-10</sup> sauce moutarde, fabrication artisanale vendéenne	26,20 €
<b>Escalope de volaille panée façon Milanaise</b> <sup>1-3-5</sup> sauce Marsala	17,80 €
<b>Emincé de cœur de Rumsteak</b> <sup>3-7</sup> sauce échalotes	20,80 €
<b>Côte de bœuf</b> (pour 2 personnes) <sup>1-3-7</sup> servie sur planche	65,00 €

## Les spécialités du chef

<b>Choucroute Royale</b> <sup>10-12</sup> chou cuisiné avec des lardons, saucisse de Montbéliard, saucisse de Francfort, jarretton, poitrine demi-sel, pommes de terre	24,80 €
<b>Paleron de 12 heures à l'Anjou rouge</b> <sup>1-5-7-10</sup> purée maison	19,80 €
<b>Rognons de veau</b> <sup>7-10-12</sup> sauce crémée au Pineau des Charentes et sa purée maison	24,20 €
<b>Confit de canard maison</b> <sup>3-5-6-7-10-12</sup> pommes de terre sarladaises	18,20 €
<b>Camembert rôti</b> <sup>1-7-9-10-12</sup> jambon sec, chorizo, pommes de terre grenailles, salade verte, toasts	17,80 €

## Sauces et garnitures

**Toutes nos sauces** <sup>2-3-6-7-10-12</sup> sont réalisées par nos cuisiniers : béarnaise, Roquefort, poivre, Marsala, échalotes, curry breton, moutarde à l'ancienne, beurre blanc

Sauce supplémentaire 2,00 €

**Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture** <sup>3-7-10-12</sup> au choix : frites, gratin dauphinois maison, penne, pommes de terre sarladaises, purée maison, salade verte, légumes du jour

Garniture supplémentaire 3,00 €

## Les tatakis burger et bagel

<b>Tataki de bœuf</b> <sup>3-5-6-11</sup> émincé de cœur de rumsteak mi-cuit, mariné sauce soja, tartare de tomates, frites	18,20 €	<b>Burger Tradition</b> <sup>1-3-5-6-10</sup> pain buns du boulanger, steak haché, bacon, cheddar, tomates, salade, oignons, sauce tradition, frites	17,80 €
<b>Tataki de thon</b> <sup>3-4-5-6-11</sup> émincé de thon mi-cuit, mariné sauce soja, tartare de tomates, frites	19,50 €	<b>Bagel saumon fumé maison</b> <sup>1-2-3-5-6-10</sup> guacamole, tomates, concombre, cream cheese	18,20 €

# Les

# menus

## Menu du Grand Café

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

<b>Plat du jour</b>	12,10 €
<b>Avec entrée ou dessert</b>	16,20 €
<b>Avec entrée et dessert</b>	19,80 €

Entrée du jour



Plat du jour



Dessert du jour

## Menu junior

(- de 12 ans)

10,20 €

**Nuggets de poulet maison** <sup>1</sup> avec frites ou pâtes  
ou **Pennes bolognaise**



**1 boisson**

(Pepsi ou sirop à l'eau ou jus d'orange  
ou jus de pomme)



**1 boule de glace** <sup>3-7</sup> ou **1 compote**

## Menu tradition

36,20 €

Au choix : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

**Foie gras de canard**, confiture d'oignons, brioche maison<sup>1-7-12</sup>  
(supplément 3 €)

**6 huîtres de Vendée** n° 2<sup>14</sup>

**6 escargots bio farcis** <sup>7-14</sup>

**Tartare de thon à la mangue** <sup>3-4-5-6-11</sup>



**Paleron de 12 heures** à l'Anjou rouge, purée maison<sup>1-5-7-10</sup>

**Confit de canard maison**  
pommes de terre sarladaises <sup>3-5-6-7-10-12</sup>

**Filet de dorade** sauce beurre blanc <sup>2-4-7-12</sup>

**Noix de Saint-Jacques poêlées et chorizo**  
sauce beurre blanc <sup>3-7-12-14</sup>



**Dessert au choix dans la carte**

À choisir en début de repas



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

# Les desserts

Tous nos desserts sont faits maison  
par notre pâtissier

<b>Crème brûlée</b> à la vanille Bourbon <sup>3-6-7</sup>	7,20 €	<b>Salade de fruits frais</b> , sorbet citron basilic	7,50 €
<b>Profiteroles</b> <sup>1-3-7-8</sup> au chocolat chaud, crème glacée vanille Bourbon, chantilly	9,50 €	<b>Verrine rhubarbe</b> , fraises, chantilly	8,50 €
<b>Mousse au chocolat au lait</b> , fève de Tonka <sup>3-7</sup>	7,20 €	<b>Tarte au citron revisitée</b> <sup>1-3-7-8</sup>	8,50 €
<b>Île flottante</b> <sup>3-7-8</sup>	7,20 €	<b>Tartelette pistache et framboise</b> <sup>1-3-7-8</sup> framboises fraîches	8,50 €
<b>Panna Cotta</b> <sup>7</sup> coulis de fruits rouges ou caramel au beurre salé ou chocolat	7,20 €	<b>Entremet chocolat-caramel</b> <sup>1-3-7-8</sup>	8,50 €
		<b>Irish coffee</b> <sup>7</sup>	8,50 €

## Les fromages 9,80 €

**Sélection de fromages affinés** <sup>5-7-10-12</sup>  
(fournisseur : Fromages et Compagnie, Cholet) salade verte

## Les brioches 8,50 €

**Brioche maison façon pain perdu**

Garniture au choix :  
sauce chocolat chaud, caramel au beurre salé,  
crèmeux framboise, pâte à tartiner artisanale

## Les gourmands <sup>1-3-6-7-8</sup>

<b>Café Visconti, déca</b>	7,90 €
<b>Thé Dammann Frères</b> nature, fruits rouges, caramel, Earl Grey, vert/menthe	8,20 €
<b>Infusion Dammann Frères</b> verveine, camomille, menthe, tilleul	8,20 €
<b>Champagne</b>	14,60 €*
<b>Irish Coffee</b>	13,40 €*

\* Supplément menu tradition 5 €

## Les crêpes 6,50 €

**Sauce chocolat chaud** <sup>1-3-7-12</sup>  
**Caramel au beurre salé** <sup>1-3-7-12</sup>  
**Pâte à tartiner artisanale** <sup>1-3-7-12</sup>  
**Confiture de framboise** <sup>1-3-7-12</sup>



# Les glaces

## Parfums de glaces et sorbets

Coupe 2 boules au choix	5,10 €
Coupe 3 boules au choix	6,50 €
Supplément chantilly	1,00 €
Supplément chocolat chaud	1,00 €

**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

**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

**Barbe à papa** au véritable goût de barbe à papa

**Noisette** aux éclats caramélisés

**Nougat** à la crème de nougat de Montélimar

**Fraise** fraise Sengana (62% de fruits)

**Citron** citron de Sicile (28% de fruits)

**Groseille-framboise** un parfait mélange acidulé et rafraîchissant (50% de fruits)

**Fruits des Tropiques** ananas, mangue, passion et citron vert (40% de fruits)

**Poire** poire William de Savoie (54% 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 noisette aux éclats caramélisés, 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

### Grand Café

1 boule nougat, 1 boule vanille, 1 boule caramel au beurre salé, sauce caramel, chantilly

### Tutti Frutti

1 boule fruits des tropiques, 1 boule groseille-framboise, 1 boule poire, coulis de framboise, chantilly

## Les coupes glacées alcoolisées 8,90 €

### Coupe Colonel

2 boules citron, Vodka

### Coupe Martiniquaise

2 boules rhum-raisins, rhum Havana

### Coupe William

2 boules poire, eau-de-vie de poire William

### Coupe After Eight

2 boules menthe-chocolat, Get 27



*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](http://www.restaurant-grand-cafe.fr)  
[contact@legrandcafecholet.fr](mailto:contact@legrandcafecholet.fr)



*Réservation  
en ligne*