



Carte  
Été 2021

# À partager à l'apéro

La planche Terre et mer <sup>1-2-4-7</sup>

**10,60 €**

Jambon Serrano 18 mois Duroc, chorizo Duroc, terrine maison, rillettes de poissons maison

## Les 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	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

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

### Whiskies

	4 cl
William Lawson's	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

	4 cl
Williamine Morand AOC	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

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

### Les Champagnes

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



# Les Entrées

Salade de lardons et toast de chèvre chaud <sup>1-7</sup>	7,50 €
Saumon fumé maison, tranché main <sup>1-4-7</sup>	12,60 €
La fameuse terrine maison aux pistaches <sup>8</sup>	6,20 €
Foie gras de canard maison confiture d'oignons	13,90 €
Melon, jambon Serrano 18 mois Duroc <sup>1-7</sup> selon saison	7,10 €
Tomates d'antan, burrata au pesto <sup>5-7</sup>	8,70 €

## Huîtres de Vendée n° 2 <sup>14</sup>

(fournisseur : Anthony Péaud, La Barre-de-Monts)

les 6	9,90 €
les 9	13,90 €
les 12	18,20 €

## Escargots bio farcis <sup>7-14</sup>

(fournisseur : Maison Royer, Les Herbiers)

les 6	8,20 €
les 12	15,50 €

# Les Poissons

Filet de merlu <sup>2-4-7</sup> sauce crustacés	15,20 €
Filet de bar rôti <sup>2-4-7</sup> sauce chorizo	21,60 €
Noix de Saint-Jacques poêlées <sup>14</sup> sauce beurre blanc	23,80 €

## TARTARES et TATAKI

Tartare Tradition <sup>3-10</sup> pure viande de bœuf préparée par nos soins, frites	13,90 €
Tartare Campagnard <sup>3-10</sup> l'étonnant mélange d'un tartare tradition avec des lardons chauds, frites	14,40 €
Tartare Italien <sup>3-7-10</sup> pure viande de bœuf préparée par nos soins, roquette, sauce pesto, copeaux de parmesan, pignons de pin, frites	14,60 €
Tartare au Roquefort <sup>3-7-10</sup> pure viande de bœuf préparée par nos soins, Roquefort, frites	14,40 €
Tataki de bœuf <sup>3-5-6-11</sup> émincé de cœur de rumsteak mi-cuit, mariné sauce soja et gingembre, frites, salade verte	15,20 €
Tataki de thon <sup>4</sup> émincé de thon mi-cuit, mariné sauce soja et gingembre, frites, salade verte	15,20 €

# Grandes salades et planches

Poke Bowl au saumon <sup>1-3-5-7</sup>	13,20 €	Salade Périgourdine <sup>1-3</sup>	15,60 €
Salade Grand Café <sup>1-3-5-7</sup>	12,60 €	salade mélangée, foie gras de canard maison, tomates, magret de canard fumé, gésiers tièdes	
Salade César <sup>1-3-7</sup>	13,20 €	Planche « 3 saumons » <sup>1-3-4-7</sup>	14,80 €
salade mélangée, toast de chèvre chaud, tomates, jambon Serrano 18 mois Duroc, lardons chauds, œuf poché		saumon tiède mariné à l'aneth et au gingembre, en tartare, fumé par nos soins, pain grillé, pomme de terre tiède, salade mélangée	
Salade Niçoise au thon mariné <sup>3-4-5-7</sup>	13,80 €	Planche poulet « aux 3 saveurs » <sup>1-3-5</sup>	14,80 €
salade mélangée, thon mariné, œuf dur, tomates, haricots verts, petits pois, anchois, poivrons, olives, crémeux d'avocat		brochettes marinées au tandoori, salade mélangée, aiguillettes de poulet panées tièdes, grignettes de poulet à la mexicaine, cornet de frites	



# Les Moules Frites <sup>3-7-14</sup>

Marinières	12.40 €
Crème	13.30 €
Roquefort	13.30 €
Curry	13.30 €

# MIJOTÉS du chef

<b>Choucroute Royale</b> <sup>10</sup> chou cuisiné avec des lardons, saucisse de Montbéliard, saucisse de Francfort, jarretton, poitrine ½ sel, pommes de terre	17,20 €
<b>Paleron à la provençale</b> <sup>7-10</sup> sauce barbecue	15,60 €
<b>Rognons de veau</b> <sup>7-10</sup> sauce crémée au Pineau des Charentes et sa purée maison	19,80 €
<b>Souris d'agneau confite</b> <sup>3-7</sup> mogettes	16,80 €

# Les Grillades

<b>Filet de bœuf</b> <sup>3-7</sup> origine France, sauce béarnaise	21,40 €
<b>Entrecôte XXL 300gr</b> <sup>3-7</sup> origine France, sauce béarnaise	22,40 €
<b>Véritable andouillette de Troyes AAAAA</b> <sup>3-7</sup> sauce moutarde	16,80 €
<b>Brochette de volaille au tandoori</b> <sup>3-7</sup> sauce curry	14,40 €
<b>Onglet à l'échalote</b> <sup>3-7</sup>	15,20 €
<b>Magret de canard</b> <sup>3-7</sup> sauce poivre	17,80 €
<b>Côte de bœuf (pour 2 personnes)</b> <sup>3-7</sup> servie sur planche, origine France	49,80 €
<b>Toutes nos sauces</b> <sup>2-3-6-7-10</sup> sont réalisées par nos cuisiniers : béarnaise, roquefort, poivre, barbecue, curry, échalotes, moutarde à l'ancienne, chorizo, beurre blanc, coulis de crustacés, mayonnaise	
Sauce supplémentaire	1,00 €
<b>Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture</b> <sup>3-7-10</sup> au choix : frites fraîches, gratin dauphinois maison, haricots verts, pâtes linguine, mogettes maison, purée maison, salade verte, légumes du jour, ratatouille maison	
Garniture supplémentaire	2,50 €

# Les BURGERS

<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	14,80 €
<b>Burger Savoyard</b> <sup>1-3-5-6-10</sup> pain buns du boulanger, steak haché, bacon, Reblochon, tomates, salade, oignons, sauce tradition, frites	15,20 €
<b>Burger Végétarien</b> <sup>1-3-5-6-10</sup> pain buns du boulanger, galette de légumes maison, mozzarella, tomates, salade, oignons, sauce pesto, frites	14,60 €
<b>Burger Italien</b> <sup>1-3-5-6-10</sup> pain buns du boulanger, steak haché, bacon, mozzarella, salade, oignons, sauce pesto, frites	15,20 €

- 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 MENUS

## MENU TRADITION 31,20 €

Au choix, 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Foie gras de canard, confiture d'oignons

6 huîtres de Vendée N° 2<sup>14</sup>

6 escargots bio farçis<sup>7</sup> fournisseur Maison Royer

Assiette de la mer saumon et lieu fumé, tataki de thon<sup>4</sup>



Paleron à la provençale sauce barbecue<sup>7-10</sup>

Filet de bar rôti sauce chorizo<sup>2-4-7</sup>

Onglet à l'échalote<sup>3-7</sup>

Duo noix de Saint-Jacques et saumon au beurre blanc<sup>4-7</sup>



Sélection de fromages affinés<sup>5</sup>

Le Maracuja<sup>1-3-7</sup> Sablé shortbread, crémeux fruit de la passion

Baba au Rhum<sup>1-3-7</sup> crème fouettée

Cheesecake citron vert<sup>1-3-7</sup> coulis framboise à la fève de Tonka



## 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 glace<sup>3-7</sup> ou 1 compote

## 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 Rillettes de poisson 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 BRASSERIE 22,90 €

Au choix, 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Œuf parfait à la crème de chorizo<sup>1-3-7</sup>

Saumon fumé crevettes marinées et crémeux d'avocat<sup>1-2-4</sup>



Émincé mignon de porc rôti au miel<sup>7</sup>

Filet de merlu sauce crustacés<sup>4-7</sup>



Gratin de fruits frais Sabayon Poire William<sup>3-7</sup>

Crème brûlée à la vanille Bourbon<sup>3-6-7</sup>

# Les Desserts

Tous nos desserts sont faits maison par notre pâtissier

## Les Créations 7,80 €

Baba au Rhum, crème fouettée <sup>1-3-7</sup>

Cheese-cake, coulis framboise aux fèves de Tonka <sup>1-3-7</sup>

Inspiration fraises, chocolat blanc, citronnelle et gingembre <sup>3-7</sup>

Banoffee à notre façon <sup>3-6-7-8</sup> biscuit Spéculoos, banane fraîche, mousse vanille, caramel au beurre salé

Le Maracuja sablé shortbread, crémeux fruit de la passion <sup>1-3-7</sup>

## Les CLASSIQUES

Crème brûlée à la vanille Bourbon <sup>3-6-7</sup> 5,60 €

Profiterole <sup>3-1-6-7</sup> 7,90 €  
au chocolat chaud, crème glacée vanille Bourbon, chantilly

Mousse au chocolat <sup>3-6-7</sup> 5,40 €

Ile flottante <sup>3-7</sup> 5,40 €

Panna Cotta <sup>3-6-7</sup> 5,40 €  
coulis de fruits rouges ou sauce caramel au beurre salé ou chocolat

Soupe d'ananas façon Mojito 5,80 €

Gratin de fruits frais Sabayon Poire William <sup>3-7</sup> 6,50 €

Irish coffee <sup>3-6-7</sup> 7,60 €

## Les Fromages

Sélection de fromages affinés <sup>1-5</sup> 7,80 €  
(fournisseur : Fromages et Compagnie, Cholet) salade verte

## Les CRÊPES

Déllice du Grand café <sup>3-6-7</sup> 5,40 €  
sauce chocolat chaud ou caramel au beurre salé ou citron

Nutella <sup>3-6-7</sup> 5,40 €

## 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

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

Café Cellini 6,50 €

Café Bio 6,90 €

Thé ou infusion 6,90 €

# Parfums de GLACES et sorbets

Coupe 2 boules au choix	4,60 €
Coupe 3 boules au choix	5,90 €
Supplément Chantilly	1,00 €
Supplément Chocolat	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

**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

## 7,90 € Coupes Glacées<sup>3-7</sup>

### 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<sup>3-7</sup>

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

# LES Vins



## Vins Blancs

### Val de Loire

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

### Autres régions

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

## Vins Rouges

### Val de Loire

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

### Vallée du Rhône

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

### Bourgogne

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

### Vins du monde

Argentin Cameleon Malbec <b>BIO</b>		75 cl
Italien - IGT Puglia - Primitivo - Messapi		27,60 €
		24,40 €

### Bordelais

AOP Blaye - Côtes de Bordeaux - Château La Grange	50 cl	75 cl
AOP Bordeaux - Château Charron	15,60 €	22,60 €
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

AOP Pécharmant - Les Farcies du Pech - Famille Dubard		75 cl
AOP Pic Saint-Loup - Château Lascours <b>BIO</b>		31,20 €
AOP Terrasses du Larzac - Château Crès Ricards-Cuvée Stécia		29,80 €
		30,60 €

## Vins Rosés

### Val de Loire

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

### Provence - Languedoc

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

AOP Côtes de Provence - La Vie en Rose - Château Roubine

Magnum  
49,00 €

# LES Vins au verre et LES POTS



## Moelleux

AOP Coteaux du Layon - Domaine Gaudard	10 cl	20 cl
AOP Coteaux de l'Aubance - Les Rochettes - Famille Chauvin	3,90 €	7,10 €
	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 <b>BIO</b>	3,90 €	7,10 €
Argentin - Cameleon Malbec <b>BIO</b>	4,60 €	7,90 €

## Pots

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