

LES GALETTES

NOS GALETTES TRADITIONNELLES

Galette Beurre 3.10€

COMPOSER VOTRE GALETTE :

3 Ingrédients 9.00€

4 Ingrédients 11.50€

- ❖ Œuf,
- ❖ Emmental,
- ❖ Jambon Blanc au Torchon,
- ❖ Champignons de Paris,
- ❖ Tombée de Légumes de Saison,
- ❖ Compotée de Tomate et Carotte,
- ❖ Compotée d'Oignons Maison.
- ❖ Jambon de Vendée Artisanal (supplément 1€),

Ingrédient Supplémentaire..... 2.50 €

Salade 3.50 €

Petite Frites Maison 4.00 €

Grande Frites Maison 5.30 €

NOS GALETTES GOURMANDES

Servies avec une salade.

La 4 Fromages

Fromage de Chèvre, Tomme de Vendée,
Emmental et Fromage à Raclette (*lait cru*).

Goat Cheese, Vendée Tomme, Emmental and Raclette Cheese.

14.50 €

La Seguin

Fromage De Chèvre, Chiffonnade de Jambon de Vendée Artisanal,
Magret De Canard Fumé Par Nos Soins, Emmental, Miel de Vendée, Noix.

*Goat Cheese, Vendée Ham Chiffonnade, Duck Breast Smoked By Us,
Emmental Cheese, Honey from Vendée, Hazelnuts.*

15.20€

La Yaute

Chiffonnade De Jambon De Vendée Artisanal, Fromage à Raclette (*lait cru*), Emmental,
Pomme De Terre Sautées, Compotée d'Oignon Maison, Emulsion Crème fumée.

*Vendée Ham Chiffonnade, Emmental and Raclette Cheese,
Roasted Potatoes and Homemade Onions Compote, Smoked Cream Emulsion.*

15.50€

L'andouillette

Véritable Andouillette de Troyes (AAAAA), Tomme de Vendée, Emmental,
Pomme Rôtie & Compotée Oignons Maison.

*Troyes Andouillettes, Vendée Tomme and Emmental Cheese,
Homemade Onions Compote, Roasted Apple.*

15.70 €

La Locale

Chiffonnade De Jambon De Vendée Artisanal, Tomme de Vendée,
Emmental, Compotée d'Oignons Maison & Champignons.

Vendée Ham Chiffonnade, Emmental, Vendée Tomme Cheese, Emmental, Onion Compote, Mushrooms.

15.50€

Prix Nets - Service Compris, tout changement entraine un supplément de 2.50 €

Nous vous prions de nous prévenir de vos allergies ou intolérances au moment de la commande s'il vous plaît.

LES GALETTES

Servies avec une salade.

La Chorizo

Chorizo Ibérique, Emmental, Fromage de Chèvre,
Compotée de Tomate/Carotte Maison, Olives Noires.

Iberico Chorizo, Goat & Emmental Cheese, Tomatoes and Carrots Compote, black olives

14.90 €

La Réunionnaise

Emincé De Poulet Mariné & Sauce Aux Epices Massalé,
Tombée de Légumes de Saison.

Marinated Chicken, Vegetable Of The Moment & Massalé Spices Sauce.

15.20 €

La Sardinade

Filet de Sardine (*Le Trésor des Dieux*) de Saint-Gilles Croix de Vie,
Emmental, Légumes du moment, Beurre à l'Ail.

*Sardine Filet from St-Gilles Croix de Vie,
Emmental Cheese, Vegetables of The Moment, Garlic Butter.*

14.90€

La Végétarienne

Tombée de Légume de Saison, Champignons de Paris, Billes de Mozzarella,
Assortiments de Crudités, Olives Noires, Salade.

Fresh and Cook Vegetables, Mushrooms, Mozzarella balls, Black Olives & Salad.

13.90€

NOS GALETTES PRESTIGES

La Truite de Mer

Truite de Mer Fumée Par Nos Soins, Billes de Mozzarella,
Emmental, Compotée de Tomate et Carotte & Crème Citronnée.

*Sea Trout Smoked By Us, Mozzarella Balls, Emmental Cheese,
Tomatoes and Carrots Compote, Lemon Cream.*

16.80€

La Vendéenne

Foie Gras De Canard Maison, Magret de Canard Fumé Par Nos Soins,
Chiffonnade De Jambon De Vendée & Julienne Légumes du Moment.

*Homemade Duck Foie Gras, Vendée Ham Chiffonnade,
Duck Breast Smoked By Us, Vegetable Of The Moment.*

18.90 €

La Côtière

Noix de Saint-Jacques Snackées, Beurre aux Amandes Torréfiées,
Julienne Légumes du Moment.

Scallops, Vegetables Of The Moment, Grilled Almond Butter.

18.90 €

Prix Nets - Service Compris, tout changement entraine un supplément de 2.50 €

Nous vous prions de nous prévenir de vos allergies ou intolérances au moment de la commande s'il vous plaît.

CARTE RESTO-BISTROT

❖ LES ENTRÉES

- ☞ **Planche De Charcuterie** 8.20€ / pers
Jambon de Vendée Artisanal & Jambon Blanc, Chorizo Ibérique, Terrine Maison.
Vendée Dry Ham and Superior Ham Chiffonade, Iberico Chorizo, Homemade Terrine.
- ☞ **Cœuf Mayonnaise Maison** 8.80€
Egg, Homemade Mayonnaise
- ☞ **Terrine Maison de Foie de Volaille** 8.90€
Homemade Poultry Liver Terrine
- ☞ **Assiette de Jambon de Vendée Artisanal** 10.50€
Dry Vendée Ham Chiffonade, Gherkin Pickels.
- ☞ **Assiette De Truite Fumée par nos Soins** 14.80€
Truite de Mer Fumée Par Nos Soins, Crème Citronnée, Salade, Toasts.
Homemade Smoked trout by us, Lemon Cream, Toast
- ☞ **Foie Gras de Canard Maison** 18.80€
Chutney Maison & Toasts. *Homemade Duck Foie Gras, Homemade Chutney & Toast.*

❖ LES SALADES

- ☞ **La Marine- 16.80€**
Truite de Mer Fumée par Nos Soins, Crème Citronnée, Tomate, Billes de Mozzarella, Salade, Œufs, Pickels Oignons Rouges, Olives Noires.
Trout Smoked By Us, Mozzarella Balls, Lemon Cream, Tomatoes, Salad, Egg, Red Onions Pickels, Olive.
- ☞ **La Prestige - 17.50 €**
Foie Gras De Canard Maison, Magret de Canard Fumé Par Nos Soins, Chiffonnade Jambon De Vendée Artisanal, Œuf, Salade, Tomate.
Homemade Duck Foie Gras, Duck Breast Smoked By Us, Vendée Ham Chiffonade, Egg, Salad And Tomatoes.
- ☞ **VG - 14.50 €**
Assortiment de Crudités du Moment, Billes de Mozzarella, Pomme de Terre, Salade, Tomate, Œuf, Olives.
Vegetable Of The Moment, Potatoes, Salad, Tomatoes, Mozzarella Balls, Egg, Black Olive.

__ MENU PETIT GOURMAND __

Jusqu'à 13 ans – 10.50 €

- Moules Marinière & Frites Maison *Marinière Mussels & French Fries*
 - Filet de Poulet de Vendée, Frites Maison, Légumes *Chicken Supreme & French Fries, vegetables*
 - Galette : Jambon Blanc / Œuf / Fromage *Buckwheat crepe with Ham, Egg & Cheese.*
- +
- Une Crêpe (*sucre, nutella, ou caramel au beurre salé maison*) *Crepe Sugar, Nutella or Caramel*
 - Une boule de glace/sorbet & Chantilly *1 Ice Cream with Chantilly*
 - Brownie au Chocolat Fait Maison, Glace Vanille *Chocolate Brownie, Vanilla Ice Cream*

DROIT AU COUVERT ENFANT DE 2,50€

Prix Nets - Service Compris, tout changement entraine un supplément de 2.50 €

Nous vous prions de nous prévenir de vos allergies ou intolérances au moment de la commande s'il vous plaît.

❖ LES PLATS

Le Bar - 20.90€

Filet de Bar (*selon arrivage*), Emulsion Crème Fumée,
Julienne De Légumes du Moment Et Pomme De Terre Sautées à l'Ail.
Sea Bass Filet, Vegetable, Roasted Garlic Potatoes, Smoked Cream Emulsion.

L'Entrecôte - 24.50€

Entrecôte de Bœuf Saisie (VBF), Frites Maison, Salade,
Beurre Maître d'Hôtel ou Sauce Roquefort AOP Maison.

*Beef Entrecote, Homemade French Fries, Green Salad,
Roquefort Sauce or Maître d'hôtel Butter.*

Le Bœuf - 17.30€

Cœur de Rumsteck Saisie (VBF), Julienne de Légumes, Frites Maison et Salade,
Beurre Maître d'Hôtel ou Sauce Roquefort AOP Maison.

*Rumsteck, Homemade French Fries, Vegetable, Green Salad,
Roquefort Sauce or Maître d'hôtel Butter.*

❖ LE COIN DES COCOTTES

La Marmite Créole - 15.90€

Emincé De Poulet Mariné & Sauce Aux Epices Massalé,
Méli-Mélo de Légumes De Saison Et Pomme De Terre Sautées à l'Ail.

*Marinated Chicken & Massalé Spices Sauce,
Vegetables Of the Moment & Roasted Garlic Potatoes.*

La Cocotte d'Andouillette - 17.80€

Médailles d'Andouillette de Troyes, Emulsion Crème fumée,
Pommes Rôties, Julienne de Légumes du Moment et Pomme De Terre Sautées à l'Ail.

*Troyes Andouillette, Smoked Cream Emulsion,
Roasted Apple, Vegetables Of The Moment And Roasted Garlic Potatoes.*

La Cocotte de la Mer - 22.00€

Noix de Saint-Jacques, Gambas, Poissons du moment, Moules,
Crème de Crustacés, Légumes du Moment et Frites Maison ou Pommes Sautées à l'Ail.

*Scallops, Prawns, Mussels, Fish of The Moment, Vegetables Of The Moment &
Homemade French Fries or Roasted Garlic Potatoes.*

❖ LES MOULES DE BOUCHOTS

Cuites à la Commande, Servies Avec Frites Maison

***Sauces
faites maison**

▪ **La Marinière** Echalotes, Oignons, Ail, Vin Blanc, Persil 14.00€
Shallots, Onion, Garlic, White Wine, Parsley.

▪ **La Crème*** Echalotes, Oignons, Ail, Vin Blanc, Persil, Sauce Crème 16.00€
Shallots, Onion, Garlic, White Wine, Parsley, Cream Sauce.

▪ **La Sauce Créole*** Echalotes, Oignons, Ail, Vin Blanc, Persil, Massalé / Curry 16.00€
(épicé mais pas piquante) Shallots, Onion, Garlic, White Wine, Parsley, Spices Cream Sauce.

▪ **La Sauce Roquefort AOP*** Echalotes, Oignons, Ail, Vin Blanc, Persil, Sauce Roquefort 17.50€
Shallots, Onion, Garlic, White Wine, Parsley, AOP Roquefort Cheese Cream Sauce.

Prix Nets - Service Compris, tout changement entraine un supplément de 2.50 €

Nous vous prions de nous prévenir de vos allergies ou intolérances au moment de la commande s'il vous plaît.

LES CRÊPES ARTISANALES

Crêpe à la Farine de Blé.

Possible de remplacer par une galette à la farine de sarrasin.

Nature (Plain)	3.20€
Sucre ou Beurre (Sugar or Butter)	3.50€
Beurre Sucre (Sugar & Butter)	4.00€
Confiture Maison (Jam of the Moment)	4.50€
Jus de Citron Pressé et Sucre (Fresh Lemon Juice and Sugar)	4.80€
Jus de Citron Pressé et Miel de Vendée (Fresh Lemon Juice and Honey)	4.90€
Jus de Citron Pressé, Beurre, Sucre (Fresh Lemon Juice, Sugar, Butter)	5.20€
Chocolat Maison (Homemade Chocolate)	5.90€
Chocolat Maison, Banane (Banana & Homemade Chocolate Sauce)	6.90€
Chocolat Maison & Noix de Coco (Homemade Chocolate & Coconuts)	6.90€
Chocolat Maison, Amandes Torréfiées (Chocolate & Grilled Almond)	6.90€
Chocolat et Caramel au Beurre Salé (Chocolate and Salted Butter Caramel)	7.10€
Caramel au Beurre salé maison (Homemade Salted Butter Caramel)	5.70€
Caramel au Beurre salé maison & Banane (Salted Butter Caramel, Banana)	6.90€
Caramel au Beurre salé maison & Pommes (Salted Butter Caramel, Apple)	7.80€
Crème de Marron (Chestnut Cream)	5.90€
Crêpe Au Sucre Flambée	8.10€
<i>Rhum, Grand Marnier, Calvados ou Cointreau.</i>	
Nutella	5.80€
Nutella Banane (Banana & Nutella)	6.90€
Nutella & Noix de Coco (Grilled Coconuts & Nutella)	6.80€
Nutella et Caramel au Beurre Salé (Nutella and Salted Butter Caramel)	7.10€
Supplément Chantilly Maison	1.50€
Supplément Boule de Glace ou Sorbet	2.90€
Supplément Flambage (Rhum, Grand Marnier, Calvados ou Cointreau)	4.50€

LES DESSERTS GOURMANDS

Crêpe Fruit du Moment – 9.80€

Fruit du Moment, Coulis ou Sauce du moment, Glace Vanille et Chantilly Maison.

Fresh Fruit of the moment, Sauce or Coulis of the Moment, Vanilla Ice Cream & Whipped Cream.

Crêpe La Délicieuse – 11.00€

Biscuit Chocolat, Mousse légère Choco-Noisette, Sauce Chocolat Maison, Crème Glacée Noisette et Chantilly Maison.

Chocolate Biscuit, Chocolate-hazelnut Mousse, Chocolate Sauce, Hazelnut Ice Cream and Whipped Cream.

Crêpe La Pomerel – 10.80€

Pommes Caramélisées, Caramel Au Beurre Salé Maison, Eclats de Spéculoos, Crème Glacée Vanille, Chantilly Maison.

Caramelized Apple, Salted Caramel Butter, Speculoos Biscuit, Vanilla Ice Cream, Whipped Cream.

Le Baba de la Bolée – 10.50

Baba au Rhum **Fait Maison**, Crème Glacée Rhum-Raisin, Chantilly.

Homemade Rum Baba, rum-grape Ice Cream, Whipped Cream.

Les Gourmands:

- **Café Gourmand** 9.00€
- **Digestif Gourmand (4cl)** 12.90€
Baileys, Menthe Pastille, Get 27/31, Cognac, Calvados, Kirsch, Poire Williams, Rhum Arrangé maison
- **Thé/Infusion Gourmand** 9.80€

Prix Nets - Service Compris, tout changement entraine un supplément de 2.50 €

Nous vous prions de nous prévenir de vos allergies ou intolérances au moment de la commande s'il vous plaît.

LES COUPES GLACÉES

LABEL MAITRE ARTISAN GLACIER

- ☞ **La Banana Split (3 boules) – 9.90€**
Glace Vanille, Chocolat et Sorbet Fraise, Banane Fraîche,
Sauce Chocolat Maison & Chantilly Maison.
Vanilla, Chocolate Ice Cream & Strawberry Sorbet, Fresh Banana, Chocolate Sauce & Whipped Cream.
- ☞ **Le Fruit Melba (3 boules) – 9.90€**
Fruit du moment, Crème Glacée Vanille, Sauce/Coulis du Moment et Chantilly maison
Fruits of the Moment, Vanilla Ice Cream, Coulis or Sauce of the moment & Whipped Cream.
- ☞ **Le Colonel (2 boules) – 9.20€**
Sorbet Citron Vert, Vodka. *Lime Sorbet, Vodka*
- ☞ **La Normande (2 boules) – 9.80€**
Pommes Caramélisées, Crème Glacée Vanille, Calvados & Chantilly Maison.
Caramelized Apple, Vanilla Ice Cream, Calvados, Whipped Cream.
- ☞ **La Coupe Jack (2 boules) – 9.20€**
Fruits Frais, Sorbet Citron vert, Sorbet Framboise, Chantilly Maison.
Fresh Fruits, Lime & Raspberry Sorbet, Whipped Cream
- ☞ **L'Ice Vendéenne (2 boules) – 9.80€**
Crème Glacée Menthe-Chocolat (2 boules), Menthe Pastille, Chantilly Maison.
Mint-Chocolate Ice Cream, Local Mint Liqueur and Whipped Cream.
- ☞ **La Kafrine Des Iles (3 boules) – 10.80€**
Crème Glacée Coco, Sorbet Fruit De La Passion, Sorbet Mangue,
Ananas Frais, Rhum Arrangé, Chantilly Maison.
Cocónuts Ice Cream, Passion Fruits & Mango Sorbet, Fresh Pineapple, Arranged Rum, Whipped Cream.
- ☞ **Le Chocolat Liégeois (3 boules) – 8.70€**
Crème Glacée Chocolat, Sauce Chocolat Maison & Chantilly Maison.
Chocolate Ice Cream, Homemade Chocolate Sauce, Whipped Cream.
- ☞ **Le Café Liégeois (3 boules) – 8.70€**
Crème Glacée Café, Espresso, & Chantilly Maison.
Coffee Ice Cream, Espresso Coffee, Whipped Cream.
- ☞ **Caramel Liégeois (3 boules) – 8.70€**
Glace Caramel Au Beurre Salé, Sauce Caramel au Beurre Salé Maison, & Chantilly.
Salted Butter Caramel Ice Cream, Homemade Salted Caramel Sauce, Whipped Cream.
- ☞ **La Dame Blanche (3 boules) – 8.70€**
Crème Glacée Vanille, Sauce Chocolat Maison & Chantilly Maison.
Vanilla Ice Cream, Homemade Chocolate Sauce, Whipped Cream
- ☞ **Les Fruits Rouges (3 boules) – 8.70€**
Sorbet Fraise, Sorbet Framboise, Sorbet Cassis, Coulis Fruit Rouge, Chantilly Maison.
Strawberry, Raspberry And Blackcurrant Sorbets, Red Fruit Coulis, Whipped Cream.

Prix Nets - Service Compris, tout changement entraine un supplément de 2.50 €

Nous vous prions de nous prévenir de vos allergies ou intolérances au moment de la commande s'il vous plaît.

LES GLACES

LABEL MAITRE ARTISAN GLACIER

Composer Votre Coupe

1 Boule	3.30€
2 Boules	5.50€
3 Boules	7.00€
Coulis De Fruit Rouge	1.60€
Coulis Exotique	1.60€
Sauce Chocolat Maison	1.60€
Sauce Caramel au Beurre Salé Maison	1.60€
Chantilly Maison	1.50€

NOS PARFUMS DE GLACES :

- Chocolat,
- Vanille,
- Caramel Au Beurre Salé,
- Café,
- Menthe-Chocolat,
- Rhum-Raisin,
- Noix De Coco,
- Noisette,
- Pistache.

NOS PARFUMS DE SORBET :

- Fraise,
- Framboise,
- Citron Vert,
- Abricot,
- Mangue,
- Cassis,
- Fruit de la Passion.

Prix Nets - Service Compris, tout changement entraine un supplément de 2.50 €

Nous vous prions de nous prévenir de vos allergies ou intolérances au moment de la commande s'il vous plaît.