



Vous avez apprécié votre repas ? Faites-le-nous savoir en nous rédigeant un avis.
En cette période compliquée pour tous, soutenez vos restaurateurs locaux.

Merci !

Ouvert du Mardi au Samedi, midi et soir : 12h-13h45 / 19h15-21h45

Le Karo des Halles - 85 000 La Roche sur Yon





Depuis 2011, l'équipe du Karo oeuvre avec plaisir et envie pour vous proposer dans un cadre soigné, une cuisine authentique et sincère

Nous aimons travailler des produits locaux et de saisons tels que : le poisson de la criée des Sables d'Olonne, le boeuf, la volaille et les légumes des Vendée

**Merci à nos partenaires, fournisseurs, femmes et hommes du marché et entreprises locales de nous livrer tous les jours leurs produits.
Et aussi, merci à vous, d'être assis à notre table.**

**Toute l'équipe vous souhaite de passer
un agréable moment**

APÉRITIFS, BOISSONS SANS ALCOOL, VINS AU VERRE

Gamme "ALLAIN MILLIAT"

Jus de dégustation

Redécouvrez toutes les saveurs des fruits dans leur forme la plus pure ! 20cl 5.10€

- Orange
- Pomme Cox's
- Ananas
- Pêche blanche
- Grenade
- Tomate rouge

Infusions glacées

Boisson légère et rafraichissante. Bio, sans sucres et sans arômes ajoutés 25cl 5.10€

- Framboise - Menthe - Pomme
- Passion - Baie de Timur - Pomme
- Fleur de sureau - Citron Vert - Pomme

Citronnades

Fraicheur et gourmandise. Bio, sans sucres ajoutés 20cl 5.00€

- Citron - Passion
- Citron - Litchi

Les softs

Coca cola - Coca Zéro 33cl 4.00€

Limonade "Le garçon" 25cl 3.00€

Tonic Water Hysope Bio 20cl 4.20€

Sirop à l'eau 25cl 2.00€

Parfums sirops : menthe - citron - fraise

Supplément : sirop - tranche - lait 0.20€

Les eaux 33cl 75cl

Source des Abatilles (Plate ou gazeuse) 3.80€ 5.00€

Bien plus qu'une eau minérale. Au delà de sa composition équilibrée et de ses bienfaits pour la santé, elle respire le bien-être du Bassin d'Arcachon

Châteldon 6.50€

Une eau d'exception, délicate et à fine pétillance. L'eau préférée de Louis XIV

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito 25cl 6.50€

Citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse

La Grenade 12cl 6.50€

Jus de grenade, jus de cassis, sirop de lavande, jus de citron

Les apéritifs

Kir vin blanc 12cl 4.00€

Cassis, mûre, pêche

Kir pétillant 12cl 5.50€

Kir royal 12cl 10.00€

Troussepinette 6cl 4.50€

Porto Tawny "Ramos Pinto" 6cl 5.00€

Pastis Vendéen "Maison VRIGNAUD" 2cl 3.50€

Vermouth blanc "Maison VRIGNAUD" 6cl 4.60€

Vermouth rouge "Maison VRIGNAUD" 6cl 4.60€

Les whiskies 4cl

Mac namara (Ecosse) souple, caramel épicé 6.80€

Nikka days (Japon) fruité et doux 8.00€

Armorik (France) boisé, épicé et fruité 8.50€

Johnny Hepp (France) notes vanillées 8.50€

The Sexton (Irlande) notes de fruits secs 8.50€

Kilchoman (Ecosse) tourbé 9.00€

Starward (Australie) boisé, élégant 9.50€

Glenkinchie (Ecosse) subtil et délicat 9.50€

Kavalan (Taiwan) épicé 11.00€

Tullibardine finition sauterne (Ecosse) 11.50€

notes d'agrumes et céréales

Les bières

PRESSIONS 25cl 50cl

1845 Blonde française - 5.9° 3.90€ 7.50€

Florefe Belge d'Abbaye - 6.3° 4.30€ 8.50€

Bière de saison Voir ardoise

BOUTEILLES 33cl

Dame Blanche Bio - 4.2° 5.70€

Bière blanche

Barbe Bleue - 7° 5.70€

Bière brune, aromatisée avec de l'anis et de l'alchemille

Mélusine Bio - 5° 5.70€

Bière blonde

Cocktails avec alcool

Spritz Vendéen 20cl 9.00€

Spritz maison VRIGNAUD, vin effervescent, eau gazeuse

Bloody Mary 16cl 8.50€

Jus de tomate, Vodka, citron, Worcester shire sauce, tabasco, sel de céleri

Negroni 12cl 8.50€

Gin et vermouth rouge Vignaud - campari

Mojito 25cl 9.00€

Rhum cubain, eau gazeuse, cassonade, citron vert, menthe fraîche

Thé et infusions “English tea shop”



LES THÉS

3.20€

Thé noir menthe / Thé vert menthe

Thé blanc Coco Fruit de la Passion

Thé noir Earl Grey

Thé noir Pêche Gingembre

Thé vert

LES INFUSIONS

3.20€

Citronnelle / Gingembre / Agrumes

Menthe intense

Super Baies Rouges

Camomille / Lavande

Boissons chaudes

Café, déca, italien, allongé

2.00€

Petit crème, déca crème, allongé

2.20€

Double café

4.00€

Double crème

4.20€

Chocolat chaud

4.00€

Café viennois

4.50€

Chocolat viennois

4.50€

Cappuccino

4.00€

Irish coffee / Jamaican coffee / French coffee

10.00€



Menu du midi

Servi du mardi au vendredi, hors jour férié.
Ce menu se renouvelle chaque semaine, consulter le présentoir sur votre table.

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	18.50€
PLAT DU MIDI	13.50€
ENTRÉE DU MIDI OU DESSERT DU MIDI	5.00€
PLAT DU MIDI + CAFÉ GOURMAND	20.50€



À partager / à grignoter

	2 personnes	4 personnes
Assiette dégustation "Mer" Assortiment de poissons fumés du Fumoir de la Guib', anchois marinés, beurre demi-sel Beillevaire, tartare d'algues, pickles, pain de la boulangerie du Moulin	11.50€	18.50€
Assiette dégustation "Terre" Chorizo Iberique, jambon Pata Negra, Lomo iberique, beurre demi-sel Beillevaire, pickles, pain de la boulangerie du Moulin	11.50€	18.50€

Burgers / Salade

Burger Boeuf (pain au maïs) Boeuf haché de Vendée, fromage fumé, Jambon de Vendée, pickles de champignons, frisée, sauce végétale acidulée au potimarron	16.90€
Salade Gourmande Salade frisée, cromesquis de paleron de boeuf, champignons et marrons sautés, potimarron rôti, noix, vinaigrette aux noisettes	16.90€

Plutôt boeuf

Entrecôte "race à viande" 300g Frites maison, salade verte, sauce poivre ou sauce bleu	24.50€
Entrecôte "race à viande" 1kg - à partager (2-3 personnes) Frites maison, salade verte, sauce poivre ou sauce bleu de Vendée	69.00€
Tartare de boeuf VBF coupé au couteau assaisonné par nos soins Frites maison, salade verte	17.50€
Tartare de boeuf VBF coupé au couteau à l'huile aromatisée à la truffe blanche Frites maison, salade verte	18.50€
Supplément frites	3.50€
Supplément sauce	1.50€

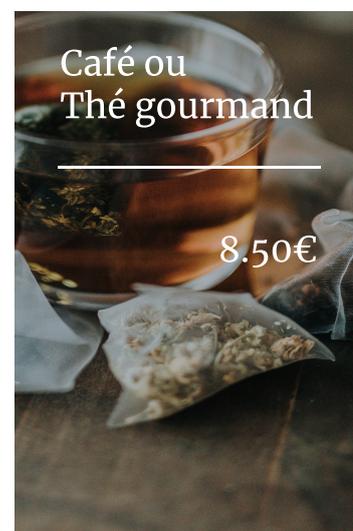
Coupes glacées

Nos coupes de glaces sont accompagnées de chantilly et de tuile amande.

Coupe Exotique	7.00€
Sorbet passion, sorbet ananas, glace coco, Cubes d'ananas et coulis aux fruits exotiques	
Coupe Automnale	7.00€
glace chocolat blanc, glace chocolat noir, tartare de poire, marrons confit, sauce chocolat	

Glaces artisanales

Crèmes glacées : vanille / chocolat / café caramel beurre salé / noix de coco / menthe chocolat / chocolat blanc	
Sorbets : citron jaune / passion / fraise / ananas	
2 boules aux choix	4.50€
3 boules aux choix	5.90€
Supplément chantilly	1.00€



Café ou
Thé gourmand

8.50€

MENUS, PLATS ET DESSERTS

Menu du Karo

35.50€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Menu découverte

28.50€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

Les entrées

9.00€ hors menu

Pressé de filet de pintade au foie gras et pistache

Pickles de mousserons et jeunes pousses

Escargots bio de Vendée "Maison Royer"

Cerfeuil tubéreux, croûtons au beurre, jus de volaille acidulé et jus de fane de carotte

Gravlax de poisson du moment

Déclinaison autour de la courge et vinaigrette au kalamansi

Lieu jaune fumé, radis daikon et main de bouddha

Crèmeux de chou-fleur et poivre de Sichuan vert

Les plats

19.50€ hors menu

Paleron de boeuf braisé, jus au vin rouge et thé fumé

Macaronis en nid d'abeille et condiment betterave

Médailon de veau fumé aux coquilles de noix

Potimarron crèmeux et rôti, jus parfumé aux noix

"Retour de pêche" à la citronnelle et céréales

Carottes fanes en deux façons

Noix de St Jacques snackées +3.50€

Risotto crèmeux aux herbes et bisque de langoustines



Variation de légumes d'automne

Potimarron crèmeux et rôti, châtaignes, noisettes, champignons, chlorophylle d'ortie

Les desserts et les fromages À commander en début de repas

9.00€ hors menu

Palet au chocolat noire bio "kaoka"

Citron rose tigré, gingembre et streusel

Rencontre autour du café et du topinambour

Tuile croustillante, mousse et gel au café, crèmeux au topinambour

Gourmandise autour de la poire et du marron

Tartare de poire et citron, meringue, crème de marron et marron confit, glace chocolat blanc

Trio de fromages du marché des halles

Confiture et mesclun de salade

Epoisse en texture et chutney de carotte

Noisettes toréfiées et jeunes pousses

Origine de nos viandes

BOEUF / VEAU / PORC : FRANCE - VENDÉE



BOISSON CHAUDES ET DIGESTIFS

Les rhums

4cl

Havana Especial - Cuba

Des saveurs intenses de vanille et de cannelle

6,50€

Grander 8 ans - Panama

Moelleux et relevé, la bouche se révèle sur les épices et la canne fraîche

8,50€

Chamarel - Ile Maurice

Sec, il offre des notes pâtisseries, de miel, d'amande et de brioche

9,50€

Doorly's - La Barbade

Notes de café, un pur délice !

10,00€

Navy - Jamaïque

Note de banane persistante et délicieuse.

12,50€

Arhumatic Passion-Vanille

Rhum arrangé

6,50€

Arhumatic Menthe

Rhum arrangé

6,50€



Spiritueux & digestifs

4cl

Cognac Drouet VS "réserve"

7,00€

Cognac Tesseron Lot n°90 XO

13,50€

Eau de vie de poire GE Massenez

6,50€

Armagnac Domaine Tariquet VSOP

7,00€

Calvados Chateau du Breuil 15 ans

7,00€

Gin Bio Bulkeley Distillerie des Achards

9,00€

Gin Maison Vrignaud

6,00€

Fine Donjon

5,50€

Mentilla / Délice de caramel Maison Vrignaud

5,50€



VINS AU VERRE

Vins au verre

● ROUGE ● ROSÉ ● BLANC

FRUITÉ / EXPRESSIF

12cl

- IGP Val de Loire "Sauvignon" Domaine Cogné 4.20€
- AOC Côtes de Gascogne "Envie" Domaine de Joy 4.80€
- VDF "Viognier" Domaine Malidain 4.80€
- DOC Vinho Verde Domaine Niepoort (Portugal) 5.80€
- AOC Alsace Domaine Albert Mann 6.90€

SEC / VIF

- AOC Fiefs Vendéens "Silex" Chantonay Domaine de la Barbinière 4.50€
- AOC Côtes du Rhône "Plénitude" Domaine Gramilier 4.60€
- AOC Muscadet Sèvre et Maine "Accostage" Domaine Ménard-Gaborit 5.20€
- AOC Macon Uchizy "Le Moulin de L'Oeuvre" Domaine Giroud 5.90€
- AOC Saumur "Clos du Midi" Domaine Arnaud Lambert 6.50€

DOUX / MOELLEUX

- AOC Côteaux de l'Aubance Domaine des Rochelles 5.50€

GOURMAND / LÉGER

- AOC Fiefs Vendéens "Silex" Chantonay Domaine de la Barbinière 4.50€
- AOC Côtes du Rhône "Fruits Rouges" Domaine Gramilier 4.70€
- AOC Côtes Roanaise "Eclat de Granite" Domaine Sérol 5.80€

FIN / ÉLÉGANT

- AOC Côtes de Provence "Camille" Domaine Turenne 5.50€
- AOC Saumur Champigny "Terre Rouge" Domaine Arnaud Lambert 5.80€
- AOC Quincy "Les Sablons" Domaine Fournier 6.60€
- AOC Sancerre "Belle Vigne" Domaine Fournier 6.90€
- AOC Viré-Cléssé Domaine Chanson 7.50€
- AOC Bourgogne Domaine Sylvain Pataille 7.80€

ÉQUILIBRE / STRUCTURE

- AOC Languedoc "Le Mas" Domaine Clavel 5.50€
- AOC Franc Côtes de Bordeaux "Cru Godard" Château Cru Godard 5.70€
- AOC Cahors "Calcaire" Château Croisille 6.20€
- AOC Ventoux Domaine de Fondrèche 6.50€
- AOC Pic Saint Loup "Bonne Pioche" Domaine Clavel 7.20€
- AOC Saint Emilion Grand Cru Château Mangot 9.80€

LES BULLES

- AOC Crémant de Loire Brut "Brézé" Domaine Arnaud Lambert 5.20€
- AOC Champagne AR Lenoble Brut 11.00€