

MENUS, PLATS ET DESSERTS

Menu du Karo

35.80€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Menu découverte

28.80€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

Les entrées

10.00€ hors menu

Croustillant de lapin de Vendée confit

Tartare de céleri, condiment à la moutarde au moût de raisin et glace à l'huître

Gravlax de saumon au combava et radis

Crèmeux à la pomme granny smith et yuzu, vinaigrette au wasabi

Asperge verte croquante et fromage blanc de brebis

Pesto à l'oseille, jambon Pata Negra et vinaigrette aux céréales

Pressé de jarret de veau confit à la sauge

Crèmeux d'artichaut au yuzu, vinaigrette ravigote et pousse d'épinard

Les plats

19.80€ hors menu

Cochon de Vendée braisé à la bière "Scelerate"

Grenaille de Noirmoutier fondante, jeune carotte et condiment à l'ail des Ours

Médailillon de gigot d'agneau au thym citron

Epeautre et méli-mélo de légumes printaniers

Pavé de cabillaud

Chou-fleur snacké et crèmeux au lait de coco, huile de coriandre et tuile aux céréales

"Retour de pêche" de la criée des Sables d'Olonne +3.50€

Crèmeux de petits pois, asperge, émulsion aux fruits de la passion et œuf de poisson



Risotto d'épeautre aux légumes du moment

Emulsion parfumée à l'ail des Ours

Les desserts et les fromages À commander en début de repas

10.00€ hors menu

Moelleux au chocolat "Guanaja" Valrhona, betterave et amarena

Glace à la crème d'Isigny

Douceur aux fraises, citron et wasabi

Gel au citron et limoncello, coulis aux fraises

Pavlova aux fruits exotiques

Coulis à la coriandre et glace au safran

Sélection de fromages de chez "Zaza" au marché des halles

Confiture et mesclun de salade

Fine tartelette au Brillat savarin et glace au vinaigre d'échalote (Fromage)

Jeunes pousses assaisonnées à l'huile de truffe blanche

Origine de nos viandes

BOEUF / LAPIN : FRANCE / VENDÉE

AGNEAU: IRLANDE/FRANCE

PORC: FRANCE/ VENDEE



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

Burgers / Salade

Burger Boeuf	16.90€
Boeuf haché de Vendée, fromage fumé, jambon de Vendée, pickles d'oignons, salade croquante, sauce végétale acidulée aux carottes	
Salade Gourmande	16.90€
Salade mesclun, croustillant de cochon, jambon Pata Negra, méli-mélo de légumes printaniers, vinaigrette gourmande à l'oseille	

Plutôt boeuf

Entrecôte "race à viande" 300g	24.50€
Frites maison, salade verte, sauce poivre ou sauce à la fourme d'Ambert	
Entrecôte "race à viande" entre 1kg et 1kg200 - à partager (2-3 personnes)	69.00€
Frites maison, salade verte, sauce poivre ou sauce à la fourme d'Ambert	
Tartare de boeuf VBF coupé au couteau assaisonné par nos soins	17.50€
Frites maison, salade verte	
Tartare de boeuf VBF coupé au couteau à l'huile aromatisée à la truffe blanche	18.50€
Frites maison, salade verte	
Supplément frites	3.50€
Supplément sauce	1.50€

Coupes glacées

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

Coupe Exotique 8.00€
Sorbet passion, sorbet ananas, glace coco, Cubes d'ananas et coulis aux fruits exotiques

Coupe Printanière 8.00€
Glace chocolat blanc, sorbet fraise, meringue, fraise fraîche, gel limoncello, coulis à la fraise

Glaces artisanales

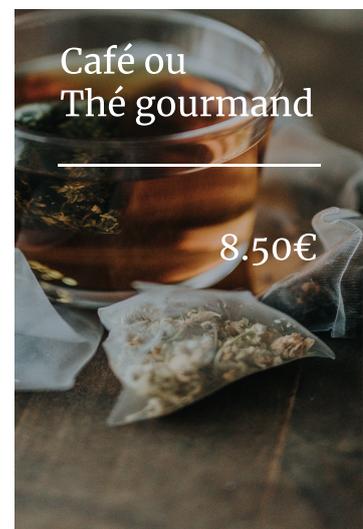
Crèmes glacées : vanille / chocolat / café caramel beurre salé / noix de coco / menthe chocolat / chocolat blanc

Sorbets : citron jaune / passion / fraise / ananas

2 boules aux choix 4.50€

3 boules aux choix 5.90€

Supplément chantilly 1.00€



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
- Gingembre - Citron vert - Pomme
- Fleur de sureau - Citron Vert - Pomme

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 - pêche		
Supplément : sirop - tranche - lait		0.20€

Les eaux

Source des Abatilles (Plate ou gazeuse)	33cl	75cl	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		
Virgin Mango	12cl	6.50€
Jus de mangue, purée exotique, sirop de vanille maison et eau gazeuse		

Les apéritifs

Kir vin blanc	12cl	4.00€
Cassis, mûre, pêche		
Kir pétillant	12cl	6.10€
Kir royal	12cl	10.00€
Troussepinette	6cl	4.50€
Porto Tawny "Ramos Pinto"	6cl	5.00€
Pastis Vendéen "VRIGNAUD"	2cl	3.50€
Vermouth blanc ou rouge "VRIGNAUD"	6cl	4.60€
Guignolet "COMBIER"	6cl	5.00€

Les whiskies

Mac namara (Ecosse) souple, caramel épicé	6.80€	4cl
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€
Floreffe 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		
Gin Tonic	12cl	12.00€
Gin Bulkeley de la Distillerie Des Achards et Tonic Hysope		
Mojito	25cl	9.00€
Rhum cubain, eau gazeuse, cassonade, citron vert, menthe fraîche		

VINS AU VERRE

Vins au verre

● ROUGE ● ROSÉ ● BLANC

12cl

LES BULLES

AOC Crémant de Loire Brut "Brézé" Domaine Arnaud Lambert	6.00€
AOC Champagne AR Lenoble Brut	11.50€

FRUITÉ / EXPRESSIF

● IGP Val de Loire "Sauvignon" Domaine Cogné	4.20€
● DOC Vinho Verde Domaine Niepoort (Portugal)	5.80€

SEC / VIF

 ● AOC Fiefs Vendéens "Silex" Chantonay Domaine de la Barbinière	4.50€
 ● AOC Côtes du Rhône "Plénitude" Domaine Gramilier	5.30€
● AOC Macon Uchizy "Le Moulin de L'Oeuvre" Domaine Giroud	5.90€

DOUX / MOELLEUX

 ● AOC Côteaux de l'Aubance Domaine des Rochelles	6.20€
 ● AOP Vin doux Rasteau Domaine Gramiller <i>idéal pour accompagner nos desserts</i>	10cl 5.50€

GOURMAND / LÉGER

 ● AOC Côtes du Rhône "Fruits Rouges" Domaine Gramilier	4.70€
 ● IGP Val de Loire "Clos des Chataigners" Chaillé-sous-les-Ormeaux Domaine des Jumeaux	4.90€
 ● AOC Côte Roannaise "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€
● AOP Beaujolais "Terroir de Chatillon" Domaine Chasselay	7.50€
● AOC Chorey-Lès-Beaune Domaine Maldant-Pauvelot	7.90€

ÉQUILIBRE / STRUCTURE

 ● AOC Faugères Domaine Mas Colombel	4.70€
 ● AOC Cahors "Calcaire" Château Croisille	6.20€
 ● AOP Corbières-Boutenac "Le Trou de l'Ermite Rouge" Château de Caraguilhes	6.70€
● AOC Pessac Léognan Château Bardins	8.50€

♥ DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOS VINS COUP DE COEUR ÉVOLUANTS AU FIL DES SAISONS

BOISSON CHAUDES ET DIGESTIFS

Les rhums

4cl

Botran 15 ans - Guatemala

Un véritable délice, la bouche se révèle sur les épices et les fruits secs

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"

9,00€

Cognac Tesseron Lot n°90 XO

14,50€

Eau de vie de poire Williams

6,90€

Armagnac Domaine Tariquet VSOP

8,00€

Calvados Chateau du Breuil 15 ans

9,50€

Gin Bio Bulkeley Distillerie des Achards

9,00€

Fine Donjon

6,50€

Mentilla / Délice de caramel Maison Vrignaud

6,50€



Thé et infusions “English tea shop”



LES THÉS

3.20€

Thé noir menthe / Thé vert menthe

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€

Café crème, déca crème, allongé crème, noisette

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€

