

VINS AU VERRE

● ROUGE ● ROSÉ ● BLANC

12cl

LES BULLES

AOC Crémant de Loire Brut	Langlois Château	6.00€
Champagne Effloraison Brut	Guenin	11.50€

LES VINS BLANCS

●	IGP Val de Loire "Sauvignon"	Domaine Cogné	4.80€
●	IGP Méditerranée "Le Paradou"	Domaine Chaudière	5.20€
●	AOC Côtes du Rhône "Le temps est venu"	Domaine Stéphane Ogier	6.20€
●	VDF Clos Uroulat "Gémini"	Charles Hours (Tendre)	5.60€
●	AOC Beaujolais Blanc "Collonges"	Domaine Pierre-Marie & Jean Etienne Chermette	6.20€
●	AOC Macon Péronne	Domaine Aimé Blouzard	6.40€
	AOC Côteaux de l'Aubance	Domaine des Rochelles (Moelleux)	6.50€
	AOC Saumur "Clos du midi"	Domaine Arnaud Lambert	6.90€

LES VINS ROSÉS

	●	IGP Pays d'Oc "Grenache Rosé"	Domaine de Valescure	5.30€
---	---	-------------------------------	----------------------	-------

LES VINS ROUGES

	●	IGP Val de Loire "Julien"	Domaine Cogné	4.80€	
	●	AOP Vin doux Rasteau	Domaine Gramiller	<i>idéal pour accompagner nos desserts</i>	10cl 5.50€
	●	AOC Beaujolais "Origine Vieilles Vignes"	Domaine Chermette	5.60€	
	●	AOC Saumur Champigny "Terres Rouges"	Domaine Arnaud Lambert	5.80€	
	●	AOP Corbières-Boutenac "Le Trou de l'Ermite Rouge"	Château de Caraguilhes	6.90€	
	●	AOC Bourgogne Côte Chalonnaise	Domaine Masse	8.00€	
	●	AOC Pessac Léognan	Château Bardins	9.00€	

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

CARTE DES VINS À EMPORTER DISPONIBLE - TARIFS PRÉFÉRENCIELS

MENU DU KARO

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36.50€

LES ENTRÉES

OEUF PARFAIT DE MARANS

Crème de champignons, noisettes torréfiées, chips de lard et parfum de truffe blanche

MAQUEREAU MARINÉ AU SOJA ET CUIT A LA FLAMME

Radis d'hiver, agrume, sarrazin et glace aux feuilles de combava

CROMESQUIS DE LANGUE DE BOEUF ET ESCARGOTS DE VENDÉE

Écume parfumée à l'ail et au persil, crémeux de rutabaga

...

LES PLATS

PAVÉ DE CERF SAUVAGE

Potimarron en deux façons, jus corsé à la betterave et genièvre, shitakés sautés

RETOUR DE PÊCHE "selon arrivage du jour"

Viennoise à l'ail noir, betterave crapaudine rôtie, sarrazin crémeux et jus vert

SUPREME DE PINTADE

Croustillant au chou vert, quinoa et foie de volaille, jus de volaille à la sauge

...

LES DESSERTS

DOUCEUR AU CHOCOLAT VALRHONA "GUANAJA 70%"

Orange sanguine et piment d'Espelette, sorbet à l'orange sanguine

GOURMANDISE A LA PATATE DOUCE ET PAMPLEMOUSSE

Crémeux au curry vert, écume à la noix de coco et tuile au gruë de cacao

POIRE GOURMANDE AU BLEU DE LA FERME DE LA GOULPIERE

Noix et jeunes pousses assaisonnées (fromage servi chaud)



À LA CARTE

À PARTAGER / À GRIGNOTER

2 personnes

4 personnes

Assiette dégustation "Terre"

Chorizo Iberique, Pecorino, jambon pata negra, Lomo iberique, beurre demi-sel Beillevaire, pickles et pain de la boulangerie Potier

13.50€

22.50€

NOS ENTRÉES

CROMESQUIS DE LANGUE DE BOEUF ET ESCARGOT DE VENDÉE

Écume parfumée à l'ail et au persil, crémeux de rutabaga

11.00€

OEUF PARFAIT DE MARANS

Crème de champignons, noisettes torréfiées, chips de lard et parfum de truffe blanche

11.00€

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Chutney de courge et clémentine à la fève de tonka, pain aux céréales toasté

15.00€

MAQUEREAU MARINÉ AU SOJA ET CUIT A LA FLAMME

Radis d'hiver, agrume, sarrazin et glace aux feuilles de combava

11.00€

NOS PLATS

PAVÉ DE CERF SAUVAGE

Potimarron en deux façons, shiitake sautés, jus corsé à la betterave et genièvre

23.00€

SUPREME DE PINTADE

Croustillant au chou vert, quinoa et foie de volaille, jus de volaille à la sauge

22.50€

NOIX DE ST JACQUES SNACKÉES

Risotto snacké parfumé au citron vert, carotte, sauce agrume et jus de carotte

26.50€

RETOUR DE PÊCHE "selon arrivage du jour"

Viennoise à l'ail noire, betterave crapaudine rôtie, sarrazin crémeux et jus vert

22.50€



RISOTTO DE SARAZIN DE VENDÉE AUX AROMATES

Betterave crapaudine en deux façons au citron noir, jus vert et jeunes pousses

15.90€

LE BURGER DU KARO

Boeuf haché, tomme de Vendée au muscadet, lard séché, oignons confit, sauce Karo, mâche, frites maison cuites à la graisse de boeuf

17.50€

LE BURGER FOIE GRAS

Boeuf haché, escalope de foie gras poêlée (35g), tomme de Vendée au muscadet, lard séché, oignons confit, sauce Karo, mâche, frites maison cuites à la graisse de boeuf

20.90€

LA BELLE ENTRECOTE "race à viande"

Frites maison cuites à la graisse de boeuf, salade verte, sauce poivre ou sauce à la fourme d'Ambert

300 g 26.80€

800 g (2-3 personnes) 69.00€

TARTARE DE BOEUF coupé au couteau

Frites maison cuites à la graisse de boeuf, salade verte, sauce poivre ou à la fourme d'Ambert

Traditionnel, assaisonné par nos soins 17.50€

À l'huile aromatisée à la Truffe Blanche 19.50€

Supplément frites

3.50€

Supplément sauce

1.50€

ORIGINE DE NOS VIANDES

BOEUF /VOLAILLE : FRANCE /VENDÉE

DESSERTS, COUPES GLACÉES ET BOISSONS CHAUDES

LES DESSERTS & FROMAGES

DOUCEUR AU CHOCOLAT VALRHONA "GUANAJA 70%" Orange sanguine et piment d'Espelette, sorbet à l'orange sanguine	9.50€
DECLINAISON AU PRALINÉ ET FLEUR DE SEL DE LA GUITTIERE Praliné aux noix de pécan et noisette, mousse noisette, biscuit streusel, caramel au beurre salé et glace au lait d'amande	9.00€
GOURMANDISE A LA PATATE DOUCE ET PAMPLEMOUSSE Crèmeux au curry vert, écume à la noix de coco et tuile au gruë de cacao	9.00€
SELECTION DE FROMAGES de chez "Zaza" Confiture et mesclun de salade	11.00€
POIRE GOURMANDE AU BLEU DE LA FERME DE LA GOULPIERE Noix et jeunes pousses assaisonnées (fromage servi chaud)	8.50€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Assortiment de petits desserts maison	8.50€

COUPES GLACÉES

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

Coupe Caramélia 9.50€
Glace caramel au beurre salé, glace vanille, praliné maison, caramel au beurre salé

Coupe Hivernale 9.50€
Glace chocolat noir, sorbet à l'orange sanguine, segment d'orange et liqueur des Chouans

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€

THÉS & INFUSIONS "ENGLISH TEA SHOP"

LES THÉS 3.50€

Thé noir menthe / Thé vert menthe

Thé noir Earl Grey / Thé vert

Thé noir Pêche Gingembre

Thé blanc fruits tropicaux

LES INFUSIONS 3.50€

Citronnelle, gingembre et agrumes

Menthe intense

Verveine

Super Baies Rouges

Camomille, menthe verte et gingembre

BOISSONS CHAUDES

Café, déca, italien, allongé	2.20€
Café crème, déca crème, allongé crème, noisette	2.30€
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€