

MENU DU KARO

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT 39.00€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE ET DESSERT 46.00€

PRESSÉ DE JOUE ET QUEUE DE BOEUF AUX AROMATES

Chutney de lentilles vertes, vinaigrette à la rhubarbe et pain aux graines toasté

OU

MAQUEREAU À LA FLAMME, ASPERGES VERTES ET KIWI

Crèmeux au wasabi, sauce ponzu et tuile de riz

•••••

MAGRET DE CANARD, JUS AU THÉ NOIR FRUITS ROUGES

Siphon à la ratte du Touquet, navets et condiment au rutabaga fumé

OU

DOS DE MERLU ROTI, SAUCE HOLLANDAISE

Betterave rôtie, pousses d'épinards, condiment betterave et gingembre, muesli salé

•••••

SELECTION DE FROMAGES de chez "Zaza"

Confiture et mesclun de salade

OU

TARTELETTE CRAQUANTE AU ST NECTAIRE

Compotée de poire et endive, noix concassée et mousse tiède au St Nectaire

•••••

DÉLICE AU CHOCOLAT ET CÉRÉALES

Mousse à l'orge, copeaux de chocolat et glace sarrasin torréfié

OU

DÉCLINAISON AU CHOU FLEUR, SAFRAN ET AGRUMES

Mousse au chou fleur, segments d'agrumes, gel yuzu et safran, crumble et glace safran



À LA CARTE

À PARTAGER / À GRIGNOTER

2 personnes

4 personnes

Assiette dégustation "Terre"

Chorizo Iberique, Tomme de brebis, jambon Pata Negra, Lomo iberique, beurre demi-sel Beillevaire, pickles et pain de la boulangerie Bread Bread

13,50€

22,50€

NOS ENTRÉES

VELOUTÉ FROID D'ASPERGES BLANCHES ET CHÈVRE FRAIS

Vinaigrette à la rhubarbe et tuile à la sarriette

10,50€

OEUF PARFAIT "BIO" DE MARANS ET CRÈME DE MORILLES

Filet mignon de cochon épicé et séché, épinards et croûtons

14,50€

PRESSÉ DE JOUE ET QUEUE DE BOEUF AUX AROMATES

Chutney de lentilles vertes, vinaigrette à la rhubarbe et pain aux graines toasté

12,50€

MAQUEREAU À LA FLAMME, ASPERGES VERTES ET KIWI

Crèmeux au wasabi, sauce ponzu et tuile de riz

12,50€

NOS PLATS

ÉPAULE DE VEAU CONFITE, JUS AU THYM CITRON

Risotto de risoni et carmine gratinée au parmesan

24,50€

MAGRET DE CANARD, JUS AU THÉ NOIR FRUITS ROUGES

Siphon à la ratte du Touquet, navets et condiment au rutabaga fumé

23,50€

DOS DE MERLU RÔTI, SAUCE HOLLANDAISE

Betterave rôtie, pousses d'épinards, condiment betterave et gingembre, muesli salé

23,50€

RETOUR DE PECHE "selon arrivage"

Méli-mélo de légumes printaniers, siphon à la ratte du Touquet et ail des ours

27,50€



RISOTTO DE RISONI AUX ASPERGES DE CHEZ CÉLINE

Crèmeux wasabi, vieille mimolette et jus de légume relevé au vinaigre de prune

18,50€

LE BURGER DU KARO

Boeuf haché, brezain fumé, lard grillé, pickles, sauce végétale au poivre vert frites "maison" cuites à la graisse de boeuf

18,50€

LE BURGER FOIE GRAS

Boeuf haché, escalope de foie gras poêlée (40g), brezain fumé, lard grillé, pickles, sauce végétale au poivre vert, frites "maison" cuites à la graisse de boeuf

23,90€

FAUX-FILET DE BOEUF VBF "RACE A VIANDE"

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

250 g 27,50€

500 g 52,50€

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 18,50€

Traditionnel, parfumé à l'huile aromatisée à la truffe blanche..... 19,90€

Supplément salade

2,00€

Supplément frites (Cuites à la graisse de boeuf)

3,50€

Supplément sauce

2,50€

ORIGINE DE NOS VIANDES

BOEUF / VEAU / VOLAILLE/PORC : FRANCE / VENDÉE

DESSERTS, COUPES GLACÉES & BOISSONS CHAUDES

LES DESSERTS & FROMAGES

DÉLICE AU CHOCOLAT ET CÉRÉALES

Mousse à l'orge, copeaux de chocolat et glace sarrasin torréfié

9.50€

PALET À L'ANANAS, KIWI ET VERVEINE

Granola et coulis à l'ananas

9.50€

DÉCLINAISON AU CHOU FLEUR, SAFRAN ET AGRUMES

Mousse au chou fleur, segments d'agrumes, gel yuzu et safran, crumble et glace safran

9.50€

SELECTION DE FROMAGES de chez "Zaza"

Confiture et mesclun de salade

11.00€

TARTELETTE CRAQUANTE AU ST NECTAIRE

Compotée de poire et endive, noix concassée et mousse tiède au St Nectaire

9.50€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Assortiment de petits desserts "maison"

8.50€

COUPES GLACÉES

Coupe Gourmande

Glace vanille, glace chocolat, glace sarrasin, sauce chocolat, chantilly, sarrasin grillée et tuile chocolat

9.50€

Coupe Fraîcheur

Sorbet Ananas, sorbet passion, glace coco, ananas, chantilly, granola, coulis et ananas séché

9.50€

GLACES ARTISANALES

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

Sorbets : citron jaune / passion / ananas / fraise

2 boules au choix 4.50€

3 boules au choix 5.90€

Supplément chantilly 1.00€

THÉS & INFUSIONS "damman"

LES THÉS

3.50€

- Thé VERT MENTHE
- Thé NOIR Earl Grey
- Thé VERT
- Thé BLANC - PASSION DE FLEURS (Abricot, fruit de la passion, rose)
- Thé NOIR - JARDIN BLEU (Rhubarbe, fraise des bois)

LES INFUSIONS

3.50€

- ROOIBOS - Citrus (agrumes)
- TISANE DES MERVEILLES (Verveine, tilleul, fleurs)
- TISANE VERVEINE
- TISANE DU BERGER (Tilleul, fleur d'oranger, citronnelle, menthe poivrée)

Boissons chaudes

Café, déca, italien, allongé

2.50€

Café crème, déca crème, allongé crème, noisette

2.70€

Double café

4.90€

Double crème

5.10€

Chocolat chaud

4.90€

Café viennois

5.20€

Chocolat viennois

5.20€

Cappuccino

5.20€

Irish coffee / Jamaican coffee / French coffee / Donjon coffee

11.50€

VINS AU VERRE

● ROUGE ● ROSÉ ● BLANC

12cl

LES BULLES

AOC Crémant de Loire Brut Arnaud Lambert	6.00€
Champagne Efloraison Brut Guenin	11.50€

LES VINS DOUX / MOELLEUX

 ● AOC Coteaux de l'Aubance Domaine des Rochelles (Moelleux)	6.80€
● VDF Clos Uroulat "Gémini" Charles Hours (Tendre)	5.10€

LES VINS BLANCS

 ● IGP Val de Loire "Sauvignon" Domaine Cogné	4.90€
● Slow Chenin Blanc Coastal Region WO Domaine False Bay (Afrique du Sud)	5.80€
 ● AOC Bergerac Sec "Jour de Fruit Blanc" Domaine de l'Ancienne Cure	6.00€
● AOP Beaujolais Blanc "Collonges" Domaine Famille Chermette	6.80€
 ● VDF "Le Beau Clou" / "Le Chemin" Brem Domaine Saint Nicolas	8.00€
● AOP Croze Hermitage Domaine Graeme & Juie Bott	9.50€

LES VINS ROSÉS

 ● AOC Fiefs Vendéens "Menhir" Mareuil Domaine Pierre Folle	4.50€
 ● IGP Pays d'Oc "Grenache Rosé" Domaine Valescure	5.60€

LES VINS ROUGES

● IGP Val de Loire "Julien" Domaine Cogné	4.90€
● AOC Médoc Château de Bégadan	5.90€
 ● AOC Fiefs Vendéen "Les Gneiss" Domaine de la Barbinière	6.50€
● Stellenbosch "Pinotage" Domaine Stellenrust - Afrique du Sud	6.80€
 ● AOC Pécharmant "Jour de Fruit" Domaine de l'Ancienne Cure	7.00€
● AOC Bourgogne Rouge "L'oeuvre de Perraud" Domaine Perraud	8.80€

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

CARTE DES VINS À EMPORTER DISPONIBLE - TARIFS PRÉFÉRENCIELS

APÉRITIFS & BOISSONS SANS ALCOOL

JUS DE DEGUSTATION "JUS DE RÊVE"

Redécouvrez toutes les saveurs des fruits sous leur forme la plus pure !

20 cl 5,80€

- Ananas
- Pêche blanche
- Tomate rouge
- Abricot

OPÉ'TILLE

Soft Brasserie "OPÉ" - Les Sables d'Olonnes

Laissez-vous séduire par la douceur de ces sodas naturels bio. Sa faible teneur en sucre fera ressortir toute la gourmandise du fruit et la délicatesse de ses plantes aromatiques.

33 cl 6,50€

- Mangue - Ananas - Menthe Poivrée
- Fraise - Citron - Basilic

LES SOFTS

Sirop à l'eau Parfums sirops : menthe - citron - fraise - pêche - grenadine	25cl	2,50€
Limonade "Le garçon"	25cl	3,00€
Coca cola - Coca Zéro	33cl	4,00€
Tonic Water Hysope Bio	20cl	4,20€
Supplément : sirop / tranche / lait		0,30€
Bière Sans Alcool "Brooklyn" - 0.4°		7,00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito Citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse	25cl	8,00€
Sunshine sirop de cerise, mangue, ananas, vanille, eau gazeuse	25cl	8,00€
La Fleur Jus de Fraise, litchi, hibiscus, citron vert, eau gazeuse	25cl	8,00€
Gin Tonic "sans alcool" Gin Botaniets "désalcoolisé", Tonic Hysope	12cl	11,00€

LES EAUX

Eau Microfiltrée Gazeuse 100% locale H2Pop - Zéro déchets	70cl	3,50€
Eau purifiée, de qualité supérieure et au goût neutre, qui préserve les minéraux nécessaires à la bonne hydratation du corps.		
Châteldon Une eau d'exception, délicate et à fine pétillance. L'eau préférée de Louis XIV	70cl	6,50€

LES APÉRITIFS

Kir vin blanc Cassis, mûre, pêche	12cl	4,00€
Kir pétillant	12cl	6,10€
Kir royal	12cl	12,00€
Pastis Vendéen "VRIGNAUD"	2cl	4,00€
Troussepinette	6cl	5,00€
Porto Tawny "Ramos Pinto"	6cl	5,00€
Vermouth blanc ou rouge "VRIGNAUD"	6cl	5,00€
Suze/ Guignolet/ Campari	6cl	5,00€
Pineau des Charentes Blanc	6cl	5,00€
Américano Vermouth Rouge, Vermouth Blanc, Campari	12cl	9,50€

LES BIÈRES

PRESSIONS BRASSERIE "LITTLE ATLANTIQUE BREWERY"	25cl	50cl
Lager Blonde - 5°	3,90€	7,50€
Bière de saison (voir serveur)	4,30€	8,50€
BOUTEILLES "OPÉ"		33cl
Bière Blanche "Wheat Ale" 4.8° Légèrement acidulée misant sur la gourmandise des céréales		8,00€
Bière IPA "Globe Trotter IPA" 6.4° Notes Vinicoles, fruitées, équilibrées par une touche d'amertume		8,00€
BOUTEILLES " LA DANSE DE L'OURS"		33cl
Bière Blonde "Seagal - 5.1° Doucement épicé avec une pointe d'acidité		8,00€
Bière Noire "Série Noire" - 6.2° Bière gourmande avec une amertume tirant sur le café		8,00€
NOTRE SELECTION BOUTEILLES		33cl
Bière Bouteille de Saison (voir serveur)		8,00€

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Spritz Vendéen Spritz Vendéen, Blanc de Blanc Maison Vrignaud, Eau Gazeuse	20cl	9,50€
Limoncello Spritz Limoncello Vendéen, Blanc de Blanc Maison Vrignaud, Eau Gazeuse	20cl	11,00€
Hugo Spritz Saint Germain, Blanc de Blanc Maison Vrignaud, Eau Gazeuse	20cl	12,00€
Le Flower Vodka, Ananas, Hibiscus, Saint Germain, citron, eau gazeuse	20cl	11,00€
Mojito Rhum cubain, eau gazeuse, cassonade, citron vert, menthe fraîche	25cl	9,00€
Ti punch Trois rivière, sucre de canne, citron vert	6cl	6,50€
Gin Tonic des Achards Gin Bulkeley de la Distillerie Des Achards et Tonic Hysope	12cl	12,00€
Caïpilis Liqueur Italicus, rhum cubain, cassonade, citron vert	10cl	9,50€
Expresso Martini Vodka, kamok, expresso, sucre de canne	10cl	9,50€

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

LES RHUMS

4cl

Grander 8 ans - Panama

8,90€

Il offre une palette aromatique tout en fraîcheur autour des agrumes et du poivre

Louis Bourbon - Distillerie du Tigre- Vendée

Rhum produit artisanalement et vieillit en fût de chêne

Doorly's - La Barbade

Notes de café , un pur délice !

Chamarel - Ile Maurice

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

Relicario - Republique Dominicaine

Caractère léger et festif

Navy - Jamaïque

Note de banane persistante et délicieuse.

RHUM ARRANGÉ

4cl

L'arrangé Français - Banane, café, vanille Bourbon 7,00€

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

4cl

Kamok

7,00€

Cognac aux Amandes "Fine Donjon"

7,00€

Limoncello "Distillerie du Tigre" - Vendée

7,00€

Amaretto "Disaronno" originale

7,00€

Eau de vie de poire Williams

7,00€

Mentilla / Délice de caramel Maison Vrignaud

7,50€

Armagnac Domaine Tariquet VSOP

8,50€

Gin Bio Bulkeley "Distillerie des Achards" - Vendée

9,50€

Calvados Chateau du Breuil 15 ans

9,50€

Cognac Drouet VS "réserve"

11,00€

Cognac Tesseron Lot n°90 XO

16,50€

LES WHISKIES

4cl

Mac namara (Ecosse) souple, caramel épicé 7,00€

Arran Robert Burns (Ecosse) fruité et épicé 9,00€

Johnny Hepp (France) notes vanillées 9,00€

Glenkinchie (Ecosse) Herbassé et Sec 9,50€

Raasay (Ecosse) Épicé, cannelle, vanille 9,50€

Togouchi sake cask (Japon) malté et épicé 10,00€

Armorik (France) boisé, épicé et fruité 11,00€

Kilchoman (Ecosse) tourbé 11,50€

Bruichladdich (Ecosse) jeune, vif et florale 12,00€

Balbair 12 ans (Ecosse) fruité et épicé 12,00€

Agitator (Suède) Fruits Secs, Agrumes, fumé 12,00€

