

Les Formules Caravelle

Merci de préciser lors de la prise de commande si vous optez pour la formule
Sinon, les tarifs à la carte seront appliqués

Galette ou Salade et un p'tit dessert 16€50

Pièce de viande et un p'tit dessert 22€90

Les formules sont valables tous les jours, sauf le samedi, dimanche, pont et jour férié

Vous trouverez la description dans la carte

- | | | |
|--|------------------|--|
| <p>* Galettes</p> <ul style="list-style-type: none">- Galette Classique 3 ou 4 ingrédients- Santa Maria- Pinta- Niña | <p>ou</p> | <p>* Salades</p> <ul style="list-style-type: none">- St Valentin- Pocharde- Epicurienne |
|--|------------------|--|

- * **Pièce de viande** (220g) Pommes de terre Grenaille - Salade
Hors menu 20€90

- * **Desserts**
- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Crêpe Caramel au beurre salé maison- Crêpe Chocolat noir maison- 2 boules de glace | <ul style="list-style-type: none">- Crêpe Beurre Sucre- Kfé Gourmand (+2€) |
|--|---|
- supplément chantilly (+1€50)

Menu Moussaillon (pour - de 12 ans) 13€50

- Boisson (20cl) : Sirop à l'eau ou Limonade ou Diabolo (+0,20€) ou Jus multifruits
- Galette classique 2 ingrédients / Pommes de terre sautées avec Steak haché ou Saucisse
- Crêpe Sucre ou Nutella ou 1 glace (supplément chantilly +1€00)

~~~~~

## Galettes classiques

**Les Complètes** (3 ingrédients) 10€90      **Les Intégrales** (4 ingrédients) 12€00

Jambon - Œuf - Emmental - Andouille de Guéméné - Bacon fumé - Saucisson à l'ail  
Oignons caramélisés - Champignons - Tomates

(pas d'ingrédient supplémentaire sur les galettes classiques, découvrez nos galettes spéciales en page 3)

Si vous souhaitez accompagner votre galette ...

- |                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| - Salade verte                        | 3€00 |
| - Assiette de pommes de terre sautées | 5€00 |

# Les assiettes apéro

## L'Olonnoise

12€00

Charcuteries & Fromages

## La Caravalesque

15€00

Foie gras maison, Bresaola, saumon fumé et crevettes roses

La Signature : Assiette de Foie gras maison

16€00

## Les Salades

### Kaité Kolette chu salade ?

21€00

Salade, fromage à tartiflette fondant, poêlée de lardons et pommes de terre, tomates, saucisson à l'ail, poitrine de porc, jambon de pays et andouille de Guéméné.

### La saint Valentin

17€00

Salade, camembert au cumin rôti sur toast, noix, chèvre chaud et son coulis de miel de fleurs, tomates

### La Pocharde

19€00

Salade, tomates, lardons, toasts de chèvre, miettes de fromage de chèvre, œuf poché, coulis de miel, cerneaux de noix

### Le rêve de Poséidon

24€00

Salade, fricassée de crevettes roses, Saint Jacques fraîches et champignons, saumon fumé avec sa crème ciboulette, crevettes roses, gambas, tomates

### L'Alizée

22€00

Salade, tomates, poêlée de Saint Jacques fraîches et queues de crevettes roses aux lardons, crevettes roses et gambas

### La fouguese

22€50

Salade, pommes de terre sautées, gésiers, lardons, tomates, fondue d'oignons caramélisés, Bresaola (charcuterie italienne : viande de bœuf séché) et foie gras maison.

### L'épicurienne

20€50

Salade, pommes de terre sautées, gésiers, lardons, fondue d'oignons caramélisés, tomates, jambon de pays, fromage à tartiflette fondant, œuf poché.

### L'assiette italienne

21€00

Carpaccio de Bresaola (charcuterie italienne : viande de bœuf séchée), huile d'olive, basilic, copeaux de parmesan, salade verte, pommes de terre sautée à l'ail.

### La Salade du goret

27€00

" En êtes-vous capable ? "

C'est une salade pour gros appétit :

Gésiers, lardons et pommes de terre sautées, fondue d'oignons caramélisés, champignons, fromage à tartiflette fondant, œuf poché, poitrine de porc, saucisson à l'ail, tomates, jambon de pays et comme cela ne suffit pas, on y met de l'andouille de Guéméné

Oui, oui, oui, prévoir une bonne sieste.

### La salade du remblai

58€90

Servie tous les jours sauf la semaine et le week-end. Deux feuilles de salade, trois rondelles de tomates, quatre grains de maïs, une bonne dose de second degré car on a quand même vue sur la mer...

## Les Salades Froides

### L'assiette gourmande

23€00

Foie gras maison sur toasts, Bresaola, saumon fumé et sa crème ciboulette, une poignée de crevettes roses et du beurre salé, nous sommes en Vendée quand même.

### La préférée de Bacchus

23€00

Salade verte, jambon de pays, chèvre, saucisson à l'ail, camembert, saucisson sec, jambon blanc, Bresaola, fromage à tartiflette, andouille de Guéméné. La préférée du joyeux drille, car servie avec un verre de vin

### L'audacieuse

20€00

Salade, tomates, chèvre, crevettes décortiquées, chorizo et saumon fumé sur toast

# Galettes spéciales

|                                                                                                                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>La Corsaire</b>                                                                                                                                                                            | 17€00 |
| Fromage à raclette, pommes de terre, jambon blanc, jambon de pays et bacon fumé<br>La p'tite raclette version pirate                                                                          |       |
| <b>La Gal'Burger</b>                                                                                                                                                                          | 19€50 |
| Steak haché avec œuf à cheval, tomates, oignons caramélisés, emmental, salade, pommes de terre sautées, cheddar<br>Le Hamburger revisité sur une galette                                      |       |
| <b>L'Ardente</b>                                                                                                                                                                              | 19€50 |
| Gésiers, lardons, tomates, fondue d'oignons caramélisés, Bresaola (charcuterie italienne) et foie gras maison                                                                                 |       |
| <b>La Tartiflette</b>                                                                                                                                                                         | 13€50 |
| Mijoté de fromage à tartiflette, pommes de terre, fondue d'oignons caramélisés et lardons                                                                                                     |       |
| <b>La « Pinta »</b>                                                                                                                                                                           | 13€50 |
| Réduction de crème, moutarde à l'ancienne, champignons, oignons caramélisés, andouille de Guéméné                                                                                             |       |
| <b>La « Niña »</b>                                                                                                                                                                            | 13€00 |
| Poulet, poivrons, sauce crème curry thaïlandais (vraie pâte de curry, c'est relevé, c'est pas pour les chochottes), salade                                                                    |       |
| <b>La « Santa Maria »</b>                                                                                                                                                                     | 13€00 |
| Poulet, tomates, oignons caramélisés, emmental, crème fraîche                                                                                                                                 |       |
| <b>La Gargantua</b>                                                                                                                                                                           | 14€00 |
| Jambon, œuf, emmental, tomates, champignons                                                                                                                                                   |       |
| <b>La Forestière</b>                                                                                                                                                                          | 13€50 |
| Champignons, crème, lardons, oignons caramélisés                                                                                                                                              |       |
| <b>La Paysanne</b>                                                                                                                                                                            | 14€50 |
| Bacon fumé, saucisson à l'ail, œuf, camembert, emmental                                                                                                                                       |       |
| <b>La Fajitas bretonne</b>                                                                                                                                                                    | 15€50 |
| Poulet, chorizo, crème, fondue d'oignons caramélisés, poivrons, guacamole, salade                                                                                                             |       |
| <b>La Vanessa</b>                                                                                                                                                                             | 14€00 |
| Bacon fumé, champignons, œuf, emmental, pommes de terre sautées                                                                                                                               |       |
| <b>La Chu galette</b>                                                                                                                                                                         | 17€00 |
| Pour gros appétit, des pommes de terre sautées, lardons, poitrine de porc, saucisson à l'ail, emmental, andouille de Guéméné, et pour se donner bonne conscience, quelques feuilles de salade |       |
| <b>Le Hot Dog Breton</b>                                                                                                                                                                      | 16€00 |
| L'incontournable galette saucisse (de Strasbourg), accompagnée de cheddar, emmental, oignons caramélisés, pommes de terre sautées, salade                                                     |       |

# Galettes de la mer

|                                                                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>La 5ème Sens</b>                                                                                                                                                   | 18€00 |
| Poêlée de noix de Saint Jacques fraîches flambées à la crème sur un lit de fondue de poireaux                                                                         |       |
| <b>L'Élucubration Chaudardienne</b>                                                                                                                                   | 17€50 |
| Fromage de chèvre, saumon fumé, sauce crème ciboulette, salade                                                                                                        |       |
| <b>La Huum ... Beh oui !!!</b>                                                                                                                                        | 20€00 |
| Poêlée de Saint Jacques fraîches et queues de crevettes roses au beurre à l'ail, tomates, gambas, salade                                                              |       |
| <b>La Danse des roses</b>                                                                                                                                             | 18€50 |
| Queues de crevettes roses à la crème, flambées et sautées au milieu d'un émincé de tomates, oignons caramélisés, chorizo, salade et sa meneuse de revue Madame Gambas |       |
| <b>La Saumon</b>                                                                                                                                                      | 17€50 |
| Sur un lit de fondue de poireaux, saumon fumé, crème fraîche ciboulette et crevettes roses                                                                            |       |
| <b>La Féerie océanique</b>                                                                                                                                            | 22€00 |
| Fricassée de Saint Jacques fraîches, queues de crevettes roses et champignons, saumon fumé, crème ciboulette et gambas                                                |       |

# Galettes fromages

|                                                                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>« C'est mieux qu'un cordon bleu »</b>                                                                                          | 15€00 |
| Sur un lit de salade verte, une galette fourrée au chèvre avec toasts de chèvre et de camembert au cumin et son coulis de miel    |       |
| <b>Les demoiselles d'Aristée</b>                                                                                                  | 13€50 |
| Fromage de chèvre, miel de fleurs, salade verte, noix                                                                             |       |
| <b>La fromagère</b>                                                                                                               | 14€50 |
| Emmental, camembert, chèvre, salade verte, noix                                                                                   |       |
| <b>La Gainsbourg Sybarite 1er</b>                                                                                                 | 15€00 |
| Une galette en chausson, du chèvre fondant à l'intérieur, une salade verte où danse une poêlée de lardons accompagnés d'œuf poché |       |
| Si vous souhaitez accompagner votre galette ...                                                                                   |       |
| - Salade verte                                                                                                                    | 3€00  |
| - Assiette de pommes de terre sautées                                                                                             | 5€00  |
| Pas de changement, supplément à partir de                                                                                         |       |
|                                                                                                                                   | 1€50  |

# Les crêpes inédites

**A l'abordage !** 9€00  
Les sens en éveil tendus à l'extrême, nous attendions l'heure bénite de l'assaut de cette rivière de gourmandise : sur un caramel au beurre salé maison, nous attendait une boule de sorbet passion et de la chantilly complétait le tableau.  
A l'abordage cria-t-on ! Et nous nous élançâmes, héroïques, les cuillères à la main.

**La crêpe diabolique** 10€00  
Crêpe au chocolat noir maison, un gâteau au chocolat, une boule de glace au chocolat blanc et pour être en phase avec soi-même de la chantilly finira de briser votre volonté de résistance au doux pêché.

**La diététique** 9€00  
Crêpe Nutella, 1 boule de glace Spéculoos et comme elle porte bien son nom : une pointe de chantilly pour frimer sur la plage.

**L'offrande de Cybèle** 9€50  
Fier que sa belle lui engendra le dieu des dieux, Saturne lui servit sur une crêpe : Deux boules de sorbet : framboise et citron vert, de la chantilly et le tout arrosé de son coulis de fruits rouges

**La « J'ai glissé, chef »** 10€50  
Sur une crêpe,  
Le fil rouge sur le bouton rouge : 1 boule de glace framboise et son coulis de fruits rouges  
Le fil vert sur le bouton vert : 1 boule de glace menthe choco et son trait de chocolat  
Et comme « j'ai glissé, chef » chantilly et son shooter de Pippermint

**La « celle qu'il faut prendre !!! »** 9€00  
Crêpe au caramel au beurre salé maison, en son centre une boule de glace caramel au beurre salé, tout ceci relevé de chantilly  
Limpide, sobre... en un mot : Divin

**Celle qu'il faut absolument prendre** 12€00  
C'est « Celle qu'il faut prendre » accompagnée d'une liqueur Délice de caramel au sel de Noirmoutier (Vrignaud)

**La ballade de la mer salée \*** 10€00  
Si une crêpe est le rivage, le caramel au beurre salé maison entouré de chantilly et saupoudré de coco râpée est un lac qui accueille en son centre, une boule glacée coco  
Patience de mille saveurs où le plaisir passé, dégusté au présent, se conjuguera au futur.  
\*Toutes nos pensées au créateur de Corto Maltese, Monsieur Hugo Pratt

**La Mélodie en sous sol** 11€50  
Une crêpe fourrée de délicieuses pommes caramélisées, une boule de glace à la pomme, de la chantilly, un verre de punch au calvados maison termine cet assemblage surprenant, qui, comme dit son génial inventeur, "l'ami Patrick T." :  
" Elle descend, elle se cherche, et quand elle remonte... WHOUAH !!! "

**La Jacquotte a du croquant** 10€00  
Crêpe nappée de praliné, 1 boule de glace praliné, chantilly le tout parsemé de pralin aux noisettes caramélisées

**Les noces gustatives** 11€00  
Crêpe caramel au beurre salé, banane, glace vanille et chantilly, le p'tit truc léger pour terminer

**La « Ils sont fous ces Rosbeef, mais cela a du bon parfois »** 9€00  
Crêpe au chocolat, une boule de glace menthe chocolat, chantilly et tout ceci couronné d'un After Eight.  
And God saves the Queen

## Les crêpes glacées

Sur une crêpe, 1 / 2 / 3 boules de glace selon votre choix et sans oublier la chantilly

1 boule  
2 boules  
3 boules



6€50  
9€00  
11€50

Parfums au choix :

Sorbet : Citron vert, Fraise, Framboise, Passion, Pomme

Glace : Chocolat, Vanille, Café, Chocolat blanc, Pistache, Coco, Caramel au beurre salé, Rhum-raisin, Menthe-choco, Nougat, Praliné, Spéculoos



## Les inédites suite & fin

### La Tonton flingueur 12€50

Une crêpe au praliné Y'en a !  
Une glace praliné Y'en a !  
Une glace chocolat Y'en a !  
De la chantilly Y'en a aussi !  
Un verre de planteur maison Yes Sir !

### La reine blanche 9€50

Sans sa Dame, le roi n'est rien. Pour la remercier, il lui offrit un lit de chocolat, une parure d'amandes grillées, une délicate boule de glace vanille, ainsi qu'un tourbillon de chantilly.

### La crêpe Tatin 10€00

Ah! Si Dame Tatin nous avait vu mettre une boule de glace vanille sur de fondantes pommes chaudes caramélisées entourées de chantilly, qu'aurait-elle dit ? Allez, savourez, délectez-vous, le plaisir est joie de vie.

### La capitaine Fletcher 10€00

Une crêpe au Nutella avec une boule de glace coco, chantilly et une pluie de coco râpée.  
Une certaine idée du Paradis.

### Crêpe Wallis à côté de Futuna 9€50

Une crêpe chocolat, une boule de glace Rhum-raisin, chantilly et une rasade de raisins macérés dans le rhum qui va bien.

### La colline d'Ilion 9€50

Ménélas et Paris se déchirèrent le droit d'offrir à leur belle, ce délice de douceur : une poire nappée de chocolat dans une crêpe en écrin, des amandes grillées flattées de chantilly, une boule de glace vanille

Vous pouvez l'accompagner d'un shooter 12€50  
de liqueur de poire (Vrignaud)  
Le décor ainsi planté, la guerre de Troie pouvait commencer.

### La Montilienne 8€50

Une boule de glace nougat sous un coulis de fruits rouges, une crème chantilly auréolée d'amandes grillées.

### La crêpe de ouf ! 18€00

Attention délire, petit appétit s'abstenir  
Deux crêpes :  
L'une au chocolat & caramel au beurre salé et l'autre au praliné, toutes les deux parsemées de pralin, et leurs boules de glace respectives au chocolat, à la vanille et au caramel au beurre salé,  
Le tout rehaussé d'une douceur chocolatée  
Et bien sûr de la chantilly pour faire couler tout ça.

## Les crêpes caramel au beurre salé maison

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Caramel                              | 6€50 |
| Caramel & Chocolat                   | 7€00 |
| Caramel, amandes grillées ou pralin  | 7€00 |
| Caramel, chantilly                   | 7€50 |
| Caramel, 1 boule de glace au choix   | 8€00 |
| Caramel, 1 boule de glace, chantilly | 9€00 |
| Banane, caramel                      | 8€00 |
| Banane, caramel, chantilly           | 9€00 |

## Les crêpes chocolat noir maison

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Chocolat                              | 6€00 |
| Chocolat & caramel au beurre salé     | 7€00 |
| Chocolat, chantilly                   | 7€00 |
| Chocolat, noix de coco râpée          | 6€50 |
| Chocolat, amandes grillées ou pralin  | 6€50 |
| Chocolat, 1 boule de glace au choix   | 7€50 |
| Chocolat, 1 boule de glace, chantilly | 8€50 |
| Banane, chocolat                      | 7€50 |
| Banane, chocolat, chantilly           | 8€50 |
| Poire, chocolat                       | 7€50 |
| Poire, chocolat, chantilly            | 8€50 |

## Les grands classiques

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Beurre sucre                       | 4€00 |
| Confiture Fraise                   | 4€50 |
| Miel ou Jus de Citron ou Chantilly | 5€00 |
| Miel & Jus de Citron               | 5€50 |
| Praliné                            | 6€50 |
| Pommes caramélisées, caramel       | 7€50 |
| Nutella                            | 6€50 |
| Banane Nutella                     | 8€50 |
| Nutella Chantilly                  | 7€50 |
| supplément chantilly               | 1€50 |

## Les crêpes flambées

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Grand Marnier                      | 6€50 |
| Calvados ou Rhum                   | 6€00 |
| Banane flambée rhum                | 8€00 |
| Pommes caramélisées flambées calva | 8€50 |

# Les Glaces



# Les Surprenantes

**La BonBeck** 5€00  
**La BonBeck Chantilly** 6€00  
1 boule de glace au choix et un assortiment de friandises  
Hé non, ce n'est pas que pour les enfants

**1 boule** 4€00  
accompagnée de sa pointe de chantilly

**2 boules** 6€50  
accompagnées de leurs pointes de chantilly

**3 boules** 9€00  
accompagnées de leurs pointes de chantilly

## Parfums au choix :

Sorbet : Citron vert, Fraise, Framboise, Passion, Pomme

Glace : Chocolat, Vanille, Café, Chocolat blanc, Pistache, Coco, Caramel au beurre salé, Rhum-raisin, Menthe-choco, Nougat, Praliné, Spéculoos

## Les coupes alcool

**Malaga** 9€00  
2 boules de glace : rhum-raisin & café, raisins macérés et chantilly

**Générale** 9€00  
2 boules de glace citron vert, Vodka Zubrowka

**La digestive** 9€00  
2 boules de glace menthe-choco, Pippermint

**Mustang Granit** 9€00  
2 boules de glace pomme, Punch calva maison

**La Révoltée** 10€00  
2 boules de glace : chocolat & coco, rhum coco maison et chantilly

**Le Triangle des Bermudes**  
Le Bermude : 1b Pomme, Punch Calva maison 5€50  
Le Floride : 1b Citron Vert, Vodka Zubrowka 5€50  
Le Porto Rico : 1b Café, Baileys 5€50

## Les Desserts

**Irish Coffee** 8€00  
**KFé Gourmand** 10€00  
**Thé Gourmand** 11€50  
**Assiette de Fromages** 10€00

**La Before eight** 8€00  
2 boules de glace : passion & chocolat  
nappage chocolat, chantilly et une gourmandise de chocolat noir aux zestes d'oranges confites

**La Bounty** 8€00  
2 boules de glace coco, sauce chocolat maison, noix de coco râpée, chantilly  
La Révoltée n'est pas loin, jettes-y ton œil dans les coupes alcool

**La Casse Noisette** 8€00  
2 boules de glace : nougat et praliné, nappage praliné, pralin, chantilly

**La Georges Marchais** 9€50  
3 boules de sorbet : fraise & 2 framboise, coulis de fruits rouges, chantilly

**La Pirate** 8€00  
2 boules de glace : spéculoos & caramel au beurre salé, nappage caramel au beurre salé maison, chantilly

**La P'tit déj...** 9€50  
3 boules de sorbet : citron vert, passion, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly

**Pas vu.... Pas pris...** 9€50  
3 boules de glace : praliné, chocolat, chocolat blanc, nappage chocolat, chantilly

**L'after eight** 8€00  
2 boules de glace menthe-choco, sauce chocolat, chantilly et une gourmandise de chocolat au fondant de menthe

**La Frégate** 8€00  
2 boules de glace : nougat & pistache, nappage caramel, amandes grillées, chantilly

## Les classiques servies avec chantilly

**Chocolat liégeois (2b chocolat)** 7€50  
**Café liégeois (2b café)** 7€50  
**Caramel liégeois (2b caramel)** 7€50  
**Dame blanche (2b vanille)** 8€00  
**Banana split (3b : vanille-chocolat-fraise)** 10€50  
**Poire belle Hélène (2b vanille)** 9€00  
**Ananas Melba (2b vanille)** 9€00