

La Grenouillère

RESTAURANT & BAR



07.49.60.17.45

20 RUE DE L'EGLISE

85540 SAINT-BENOIST-SUR-MER



Cocktails

**AVEC
ALCOOL** **SANS
ALCOOL**

Batida passion , Cachaça 4cl, citron vert, purée de passion, jus de fruits, cassonade	8.80€ / 6.80€
La Grenouille Rose , Gin 4cl, sureau 2cl, menthe, citron vert, purée de framboise, eau gazeuse	8.80€ / 6.80€
Mojito , Rhum ambré 4cl, citron vert, menthe, eau gazeuse, cassonade	8.80€ / 6.80€
 Saint-Benoist Beach , Vodka 4cl, Kiki 2cl, jus de fruits	8.50€ / 6.50€
Pina Colada , Rhum 4cl, lait de coco, ananas et citron	8.50€ / 6.50€
 Spritz CLASSIQUE , LEON (citron) OU CHARLOTTE (fraise) 4cl, vin pétillant 4cl, eau gazeuse	8.80€
BlackBerry Mojito , Rhum ambré 4cl, crème de mûre, citron vert, menthe, eau gazeuse, cassonade	9.30€
Ti Punch Rhum blanc 4cl, citron vert, sirop de sucre de canne	6.80€
Americano Vermouth rouge, Vermouth blanc, Spritz Vignaud, eau gazeuse	7.80€
Daïquiri Rhum blanc 4cl, citron vert, sirop de sucre de canne glaçons	6.80€



Apéritifs

Kir vin blanc 12cl (pêche, cassis, mûre)	4.20€
 Kir pétillant 12cl (pêche, cassis, mûre)	7.20€
 Coupe de pétillant 12cl	6.70€
Porto Rouge/Blanc 5cl	3.70€
Martini Rouge/Blanc 5cl	4.20€
 Kiki Vendéen (épine noire) 5cl	4.50€
Pineau des Charentes 5cl	3.70€
Ricard 3cl	3.50€
Alcools , whisky, vodka, gin ou rhum, 4cl (supp soda +2,00€)	4.50€
Jack Daniel's 4cl	5.50€



Bières

 ARAMIS Bière Blonde Brasserie Smeele 33cl	5.80€
 EPICURE Bière Ambrée Brasserie Smeele 33cl	6.00€
 WITBIER Bière Blanche Brasserie Smeele 33cl	5.80€
 LIGHT COAST Bière IPA notes d'agrumes Brasserie Smeele 33cl	6.20€
Pelforth pression 25cl / 50cl	3.00€ / 6.00€
Monaco, Panaché, Picon bière 25cl / 50cl	3.50€ / 7.00€
Desperados bouteille 33cl	5.40€
Bière sans alcool Grimbergen 0% 25cl	4.60€



Softs

 Limonade Ginger&Lemon , Brasserie Smeele 33cl	5.20€
 Kombucha Bloom (Fraise&Menthe) , La Cabane Kombucha 33cl	5.20€
Coca-Cola, Ice Tea, Orangina, Schweepes Agrumes et Perrier 33cl	3.50€
Sirop à l'eau 20cl (Grenadine, citron, menthe ou pêche)	1.70€
Diabolo 20cl (Grenadine, citron, menthe ou pêche)	2.70€
Jus de fruits Granini 25cl - Pomme, Abricot ou Ananas -	3.70€
Abatilles 50CL / 1L (plate ou gazeuse)	2.90 / 3.90€
Supplément sirop/tranche	0.50€

Tapas



Friture de Joels

Petits poissons frits

10.50€

Cuisses de Grenouille

Beurre, Ail et persil... tout simplement !

13.00€

Planche de Charcuteries

Assortiment de 3 salaisons

12.50€

Planche de Fromages

Assortiment de trois fromages

12.50€

Les Rillettes d'Huitres de chez Dédé à l'Aiguillon, verrine 90g

10.00€

Plats



LES INCONTOURNABLES



Bar grillé, sauce pesto vert, frites et salade	20.50€
Andouillette AAAAA, sauce moutarde à l'ancienne, frites et salade	19.50€
Tartare de Bœuf, viande crue hachée servie avec jaune d'œuf et condiments , frites et salade	20.00€
Entrecôte à la plancha, sauce roquefort, frites et salade	23.00€
Camembert rôti au four, charcuterie, frites et salade	19.50€

Assiette de frites 5.00€

Assiette de Salade 5.00€

Supplément sauce 2.00€



LES MOULES FRITES

Moules à la marinière

Moules à la moutarde

à l'ancienne

Moules au roquefort

16,50€

 Moules des Viviers du Port à
l'Aiguillon la Presqu'île



LES BURGERS DU CHEF

Cocotte Burger **18.00€**

Poulet croustillant, emmental, tomates,
oignons et mayonnaise maison, frites et salade

VG Burger **17.50€**

Beignets d'oignons, emmental, tomates,
oignons et mayonnaise maison, frites et salade

Beef Burger **18.50€**

Bœuf haché frais, emmental, tomates, oignons
et mayonnaise maison, frites et salade



LES GRANDES SALADES

Salade Poulette **18.00€**

Salade mâche, poulet
croustillant, parmesan, tomates,
oignons, croutons

Salade Fraicheur **19.50€**

Salade mâche, saumon fumé,
fêta, tomates, oignons, croutons

Salade Burrata **19.00€**

Salade mâche, burrata, jambon cru,
tomates, oignons, croutons

Desserts du chef



Mi-cuit au chocolat, chantilly et glace vanille	10.50€
Ile Flottante	8.00€
Coupe de Fraises	7.00€
Crème brûlée à la vanille	9.00€
Café Gourmand	10.50€

Glaces

1 BOULE 3.50€ 2 BOULES 6.50€ 3 BOULES 8.50€

vanille, café, chocolat, caramel, framboise, mangue, citron vert, rhum raisin, menthe-chocolat

Avec ou sans chantilly et coulis chocolat ou caramel



Coupes digestives

Coupe Colonel, deux boules de sorbet citron vert et vodka (2cl)	8.50€
 Coupe Vendéenne, une boule vanille, une boule café et Kamok (2cl)	8.70€
 Framboise effervescente, deux boules de sorbet framboise dans une coupe de Lys blanc pétillant (8cl)	8.50€
 La givrée, deux boules menthe-chocolat et Mentilla (2cl)	8.70€

Digestifs



 Georgette, liqueur de whisky 4cl	6.50€
 Léon, Limoncello 4cl	6.50€
 Charlotte, liqueur de fraise 4cl	6.50€
 Richelieu, liqueur de Poire Williams, 4cl	6.00€
 Kamok, liqueur de café, 4cl	5.50€
 Mentilla, liqueur de menthe blanche, 4cl	5.00€
Irish Coffee, whisky, café, sucre de canne et chantilly	7.50€
 Kamo'Coffee, kamok, café, sucre de canne et chantilly	7.80€

Boissons Chaudes



Café expresso, Deca expresso	1.50€
Double expresso, Double Deca expresso	2.70€
Café allongé, Café au lait	2.00€
 Thé, infusion PAGES	2.70€

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »



Carte des Vins des producteurs Vendéens

Verre / Bouteille
12.5cl 75cl

ROSE

Amuse-Gueule, Pinot noir , Fabien Murail, Vin de Mareuil	- <i>bonbon et gourmandise</i> -	5.00€/24.00€
Menhir, Pinot noir , Gamay, Pierre Folle, AOC, 2024	- <i>rond et fruité</i> -	5.00€/24.00€
L'Arlequin, Gamay et Cabernet , Vignoble Mercier, AOC, 2025	- <i>frais et acidulée</i> -	5.50€/26.00€

BLANC

Tendresse, Chardonnay , demi-sec, Château de Rosnay,	- <i>rond et gourmand</i> -	5.00€/24.00€
Elegance, Chenin et Chardonnay , Château de Rosnay, 2025	- <i>agrumes et fraîcheur</i> -	5.50€/26.00€
Château Brédurière, Chenin , Fabien Murail, 2024	- <i>vif et gouleyant</i> -	6.50€/29.00€

ROUGE

La Cuvée de Pépé, Negrette Gamay Cabernet , Pierre Folle, 2024	- <i>friand et boisé</i> -	5.00€/24.00€
Jadis, Negrette , Fabien Murail, 2023	- <i>épicé et corsé</i> -	5.50€/26.00€
Harmonie, Pinot noir Cabernet , Fût de chêne, Rosnay, 2024	- <i>fruité et souple</i> -	5.00€/24.00€
Argile, Cabernet , Vix, Domaine Mercier, AOC, 2023	- <i>fruits confits et fraîcheur</i> -	6.00€/28.00€

BULLES



Cuvée M Lys Blanc, Méthode traditionnelle, Mercier	- <i>élégant et rafraichissant</i> -	6,70€/30.00€
La Folie Tao Rosé, Pétillant, Vignoble Pierre Folle	- <i>fruité et floral</i> -	6,20€/28.00€

CARAFES

Domaine de Pierre Folle - Mareuil	Le verre	4.00€
BLANC - <i>Chenin Chardonnay</i>	Carafe 25cl	8.00€
ROSE - <i>Gamay Pinot Noir</i>	Carafe 50cl	16.00€
ROUGE - <i>Pinot Noir Gamay Cabernet</i>		



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

Parce que nous avons à cœur de soutenir notre terroir, nous avons créé Gâscă:
votre drive fermier en direct des producteurs vendéens.

LIVRAISON GRATUITE*

www.gasca.fr



Le terroir Vendéen en un clic livré chez toi !!!

Commande du vendredi au dimanche – livraison le mercredi

Contact 0768117812 - gasca.localfood@gmail.com

***LIVRAISON A DOMICILE DANS LES COMMUNES SUIVANTES:
85320 85540 85400 85560 85750 85460 85580 85540**