Boissons*

Apéritifs* :

- Kir vin blanc *(10 cl)* 3,00 €
- Kir pétillant *(10 cl)* 3,50 €
- Coteaux du Layon- Domaine de la Motte *(12 cl)* 4,20 €
- Les Charmes – IGP Côtes de Gascogne *(12 cl)* 3,60 €
- Porto, Troussepinette *(5 cl)* 3,70 €
- Martini, Pineau, Suze *(5 cl)* 3,80 €
- Ricard *(2 cl)* 3,00 €
- Whisky, Gin *(4 cl)* 4,60 €
- Whisky 12 ans *(4 cl)* 7,00 €

Boissons fraîches :

- Coca-cola, Fuze tea, Oasis *(33 cl servi au verre)* 3,10 €
- Coca-cola zéro, Perrier, Schweppes agrumes, Fanta *(33 cl)* 3,10 €
- Jus de fruits : orange, pomme, ananas *(33 cl servi au verre)* 3,10 €
- Diabolo *(33 cl)* 2,60 €
- Sirop à l'eau 1,90 €
  grenadine, citron, pêche
- Bière pression* 25cl : 3,50 € 50cl : 6,50 €
- Panaché * *(25 cl)* 3,50 €
- Monaco* *(25 cl)* 3,70 €
- Picon bière* *(25 cl)* 3,80 €
- Bière artisanale Vendéenne Brasserie Mélusine * 4,90 €
  blanche, blonde ou ambrée (33 cl)

- Eau plate *(50 cl)* 3,00 €
- Eau plate *(100 cl)* 4,50 €
- Eau gazeuse *(50 cl)* 3,20 €
- Eau gazeuse *(100 cl)* 4,70 €

- Supplément tranche citron 0,30 €
- Supplément sirop 0,50 €

Boissons chaudes :

- Café 1,60 €
- Café crème 1,90 €
- Grand café 3,00 €
- Thés, infusions 3,00 €

LA TRATTORIA

FORMULE DU MIDI A 13,50 € : Pizza (29 cm) + Dessert au choix (voir ardoise)

Pizza au choix : ***(base tomate, mozzarella, sans olives et sans origan)***

- Marga (avec olives et origan)
- Jambon blanc
- Jambon blanc et champignons
- Chorizo
- Merguez
- Lardons
- Poulet
- Steak haché (+ 1 euro)
- Jambon cru (+ 1 euro)
- Chèvre

Tout changement ou modification sera impossible !

- Salade verte : 3,50 €

Droit d'assiette : 2,50 €

Pizzas

(ingrédient supplémentaire : 1,50 €)
(supplément crème fraîche, œuf, olives, miel : 1,00 €)

BASE TOMATE :

- **Margarita** 10,00 €
  (sauce tomate, mozzarella, olives, origan)

- **Reine** 12,00 €
  (sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, olives, origan)

- **Boursine** 12,00 €
  (sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, boursin, olives, origan)

- **Napolitaine** 13,00 €
  (sauce tomate, mozzarella, anchois marinés, câpres, olives, origan)

- **Paysanne** 13,00 €
  (sauce tomate, mozzarella, champignons, lardons, chèvre, olives, origan)

- **Hawaïenne** 13,00 €
  (sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, ananas, olives, origan)

- **Calzone** servie avec salade 13,00 €
  (sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, œuf)

- **Baltique** 13,50 €
  (sauce tomate, mozzarella, thon, câpres, poivrons marinés, olives, origan)

- **Végétarienne** 14,00 €
  (sauce tomate, mozzarella, champignons,tomates séchées, poivrons marinés, oignons rouges, maïs, olives, origan)

- **Aveyronnaise** 14,00 €
  (sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, roquefort, noix, olives, origan)

- **Louisiane** 14,00 €
  (sauce tomate, mozzarella, poulet mariné, poivrons marinés, oignons rouges, ananas, olives, origan)

- **Andalouse** 14,00 €
  (sauce tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons marinés, oignons rouges, olives, origan)

- **Tex-Mex** 14,50 €
  (sauce tomate, mozzarella, viande hachée, poivrons marinés, oignons rouges, maïs, épices tex-mex, olives)

- **Périgord** 14,50 €
  (sauce tomate, mozzarella, magret fumé, gésiers, lardons, champignons, noix, origan)

- **Kebab** 14,80 €
  (sauce tomate, mozzarella, kebab, oignons rouges, tomates séchées, sauce blanche, olives)

- **Vendéenne** 14,80 €
  (sauce tomate, mozzarella, jambon cru vendéen, tomme de Vendée, origan)

- **Fromagère** 14,80 €
  (sauce tomate, mozzarella, roquefort, reblochon, chèvre, origan)

- **Burger** 15,00 €
  (sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, cheddar, cornichons, sauce burger)

- **Royal Viande** 15,50 €
  (sauce tomate, mozzarella, chorizo, kebab, merguez, poulet mariné, origan)

BASE CRÈME FRAÎCHE :

- **Chevrette** 13,50 €
  (crème, mozzarella, chèvre, miel, noix)

- **Poulette** 14,00 €
  (crème, mozzarella, poulet mariné, champignons, tomates séchées, oignons rouges)

- **Tartiflette** 14,80 €
  (crème, mozzarella, lardons, pommes de terre, oignons rouges, reblochon)

- **Raclette** 14,80 €
  (crème, mozzarella, jambon cru vendéen, pommes de terre, raclette)

- **Nordique** 15,00 €
  (crème, mozzarella, saumon fumé, citron, aneth)

Desserts

- Fromage blanc, coulis de fraise 4,50 €
- Île flottante maison 5,50 €
- Cœur fondant au chocolat, crème anglaise, chantilly 6,70 €
- Café gourmand 7,00 €
- Thé gourmand 8,00 €
- Profiteroles chocolat 7,80 €
  (glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly)
- Profiteroles caramel 7,80 €
  (glace caramel, caramel, amandes grillées, chantilly)

Coupes Glaçées

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, menthe-chocolat, fraise, framboise, cassis, citron jaune, fruit de la passion

Supplément chocolat chaud : *1,00 €*
Supplément chantilly : *1,00 €*

- Coupe 1 boule 3,00 €
- Coupe 2 boules 4,50 €
- Coupe 3 boules 6,00 €
- Dame blanche *(glace vanille; chocolat chaud, chantilly)* 7,00 €
- Chocolat liégeois *(glace chocolat, vanille; chocolat chaud, chantilly)* 7,20 €
- Caramel liégeois *(glace caramel, vanille; caramel, chantilly)* 7,20 €
- Café liégeois *(glace café, vanille; expresso, chantilly)* 7,50 €
- Fruits rouges *(glace fraise, framboise, cassis; coulis de fraise, chantilly)* 7,20 €

Coupes Alcoolisées *

- After Eight *(glace menthe-chocolat, pippermint)* 7,50 €
- Coupe des îles *(glace citron jaune, fruit de la passion, rhum)* 7,60 €
- Colonel *(glace citron jaune, vodka)* 7,70 €
- Bailey's *(glace vanille, Bailey's)* 7,70 €

Les Vins*

Vin au pichet : (Mareuil pour blanc et rosé, Merlot pour rouge)

Blanc, rosé, rouge : le verre : 3,50 €, 25 cl : 6,50 €, 50 cl : 11,50 €

Vins blancs : 75 cl

- AOP Coteaux du Layon - Domaine de la Frairie 24,00 €

  Ce Chenin minéral et fruité, offre un nez fruité et subtil ainsi qu'un bel équilibre entre acidité et moelleux en bouche.

- Colombelle Les Charmes – IGP Côtes de Gascogne 20,50 €

  Avec un nez exubérant d'écorces confites de citron et de fleurs blanches, puis en bouche une sucrosité enveloppante suivie d'une grande fraîcheur. En fait un vin frais, léger et équilibré.

- Fiefs Vendéens - Mareuil AOC 22,50 €
  Château de Rosnay Elégance

  Fruité et léger, ce vin blanc issu des cépages de Chenin et Chardonnay, est fruité et légèrement citronné en bouche.

Vins rosés : 75 cl 37,5 cl

- Fiefs Vendéens - Mareuil AOC 22,50 € 14,50 €
  Château de Rosnay Elégance

  Fruité et frais, ce rosé issu des cépages de Gamay et de Pinot Noir, offre des notes acidulées sur la fraise et la groseille en bouche.

- Bardolino AOC - Colline dei Filari 18,00 € 13,00 €

  Au nez, groseilles, nectarines, cerises et un soupçon d'amandes. Belle ampleur en bouche, croquante et mûre et de belle intensité.

Vins rouges :	**75 cl**	**37,5 cl**
- Fiefs Vendéens - Mareuil AOC *Château de Rosnay Elégance*	22,50 €	14,50 €

Fruité et gourmand, ce vin rouge issu des cépages de Cabernet Franc, Pinot Noir et Négrette, propose une bouche gourmande et grasse, avec une jolie persistance.

- AOP Saint Nicolas de Bourgueil *Domaine Olivier – Loire*	24,00 €	16,00 €

Ce Cabernet Franc est souple et fruité. Le nez est frais, sur des notes de fruits rouges. La bouche est souple, sur le fruit, avec une belle rondeur.

- AOP Côte de Bourg - Château Les Eyquems	20,00 €

Dans une robe d'un rouge profond et brillant, ce 100% Cabernet offre un nez puissant et complexe aux arômes de fruits rouges et de noisettes. Après une attaque délicate et fruitée, la bouche présente des tanins fondus et soyeux et une belle persistance aromatique, offrant une finale harmonieuse et équilibrée.

Digestifs*

- Pippermint	4,50 €
- Bailey's	4,60 €
- Donjon	4,80 €
- Calvados	4,80 €
- Cognac VSOP	5,00 €

Prix nets ; service compris

*L'abus d'alcool est dangereux. A consommer avec modération