

MENUS

2-6 ans 9€90

MENU PETITS LOUPS

Un verre de Coca, Oasis orange, sirop,
limonade, jus de pomme

Nuggets frites

ou

Galette jambon, fromage

ou

Jambon blanc frites

Dessert

Crêpe sucre ou chocolat ou nutella

ou

Une boule de glace
(parfum au choix)

7-11 ans 10€90

MENU MOUSSAILLON

Un verre de Coca, Oasis orange, sirop,
limonade, jus de pomme

Nuggets frites

ou

Galette œuf, jambon, fromage

ou

Moules marinières frites

(disponible début juin à fin octobre)

Dessert

Crêpe sucre ou chocolat ou nutella

ou

Deux boules de glaces
(parfums au choix)

AMUSE GALETTE

Idéal pour partager à 2 ou 3 au moment de l'apéritif

Jambon, fromage	3€50
Chèvre miel	4€00
Saumon, beurre persillé	4€50
Fourme, noix	4€00
Chorizo, emmental	4€00

LA SOUPE

Soupe de poisson avec rouille, croûtons et fromage.	10€00
--	--------------

LES SALADES

Salade Roquefort.	14€30
<i>Salade verte, noix, magret de canard fumé maison VF, roquefort, tomates.</i>	
Salade de saumon fumé au chèvre chaud.	15€50
<i>Salade verte, saumon fumé, toasts de chèvre chaud, tomates.</i>	
Salade Landaise.	14€30
<i>Salade verte, gésiers confits UE poêlés et déglacés au vinaigre de Xérès, tomates, pommes de terre et noisettes grillées.</i>	
Salade verte, le bol :	2€70
Frites, le bol :	2€90

GALETTES SPÉCIALITÉS DE SAISONS

À base de farine de blé noir biologique.

La Mia (pour les amateurs de légumes) **13€90**

Galette de blé noir, fromage, légumes sautés à l'huile d'olive (poivrons rouge, vert, jaune, aubergines, courgettes), sorbet tomate maison et pesto menthe maison.

Saulnier **16€90**

Galette de blé noir, filets de sardines, pommes de terre de Noirmoutier, salicornes, lamelles de tomates, beurre aux algues et citron confits.

La Toscane **17€10**

Galette de blé noir, fromage de chèvre, champignons en sauce aux arômes de Truffes blanches, salade, noisettes grillées.

MOULES

(MOULES DE NOIRMOUTIER)

Moules marinières frites **14€00**

Moules à la crème frites :
sauce à la crème **14€70**

Moules au cidre frites :
sauce crème et cidre mi-sec **15€50**

Moules au bleu frites :
sauce crème et bleu d'Auvergne, copeaux de Jambon sec, noix **15€90**

COIN GRILL

Entrecôte grillée : garniture frites et salade. **24€70**

(Viande française, pièce de 290 à 300 gr avant cuisson).

Supplément sauce au choix : poivre vert ou roquefort 1€20

Confit de canard maison : **22€40**

Viande française, avec ses pommes de terre rissolées aux herbes et salade

GALETTES

À base de farine de blé noir biologique

Beurre **3€90**

Fromage **6€90**

Jambon blanc VPF, fromage **8€40**

Jambon de Vendée VPF, fromage **9€40**

Œuf miroir, fromage **7€90**

Œuf miroir, jambon **7€90**

Complète jambon blanc VPF , œuf miroir, fromage, salade **11€70**

Complète jambon de Vendée VPF , œuf miroir, fromage, salade **12€70**

Complète Andouille de Guémené VPF , œuf miroir, fromage, salade **13€60**

Complète Champignons en sauce, œuf miroir, fromage, salade **12€90**

Supplément 1€30:

oignons confits,

œuf

poivrons

épinards

Supplément 2€30 :

champignons en sauce ou frais,

sauce tomate, tomates en tranche, jambon

lardons UE, emmental, chèvre

Supplément 3€80 :

andouille de Guémené VPF,

chorizo, pommes de terre

saumon fumé

GALETTES SPÉCIALITÉS MAISON

À base de farine de blé noir biologique

La végétarienne	15€80
<i>Fromage de chèvre, champignons frais, épinards, tomates confites, salade.</i>	
La Norvégienne	17€80
<i>Saumon gravlax, crème fraîche aneth et citron, houmous, salade. (Garniture froide)</i>	
La Maraîchine	14€80
<i>Jambon de Vendée VPF, fromage, crème de Mogettes avec sa salade aux lardons.</i>	
St Jacques à la Bigoudène	16€90
<i>Noix de St Jacques émiettées au vin blanc, fumet de St Jacques et crème.</i>	
Supplément salade	+1€00
La Burger	16€60
<i>Effiloché de boeuf VBF, emmental, sauce tomate, oignons confits, cheddar, salade et frites.</i>	
La Crabesse	17€90
<i>Crabe, poireaux à la crème, sauce aux légumes à la crème et au safran.</i>	
Supplément salade	+1€00
La Paysanne	17€90
<i>Galette garnie de fromage, lardons UE, andouille de Guémené VPF, champignons frais, tranches de tomates, beurre persillé, salade.</i>	
La Nordique	17€80
<i>Œuf battu à la crème, fromage, asperges, saumon fumé, citron, aneth, salade</i>	
La Savoureuse	14€80
<i>Œuf battu à la crème, fromage, jambon blanc VPF, salade.</i>	

GALETTES SPÉCIALITÉS MAISON

À base de farine de blé noir biologique

Le Roulé 17€60

Saucisse de Toulouse VF, emmental, confit d'oignons, le tout roulé dans une galette de blé noir, sauce aigre douce moutarde à l'ancienne vinaigre de cidre et miel.

Supplément frites + 1€00

L'Auvergnate 17€90

Pommes de terre, crème de bleu d'Auvergne, magret de canard fumé maison VF, noix, salade.

La chèvre miel 14€80

L'heureux mariage du fromage de chèvre et du miel de blé noir Breton de la région de Loudéac, petit sorbet chèvre maison, salade aux noisettes.

La Tartiflette 15€90

Reblochon fermier, pommes de terre, lardons UE, crème, salade.

La chèvre figues 15€80

Fromage de chèvre, chutney de figues maison, salade, vinaigrette à la figue et noisettes grillées, petit sorbet chèvre maison.

Burrata 13€50

Burrata, tomates confites, jambon de Vendée, pesto basilic et salade. (Garniture froide)

La sauce Roquefort 14€80

Pommes de terre, sauce Roquefort, oignons confits, noix, salade.

L'Andalouse 13€90

Oeuf, fromage, chorizo origine Espagne, poivrons, tranches de tomates, salade.

CRÊPES

Toutes nos préparations, décors, biscuits, chocolat, amandes grillées, confitures, chantilly, pommes caramélisées, coulis, crèmes, ainsi que le caramel au beurre salé sont fabriqués maison

À base de farine de froment

Nature	3€50
Sucre ou Beurre	4€20
Beurre sucre	4€50
Confiture maison <i>(fraise, myrtille, framboise, rhubarbe-cassis, orange, abricot-gingembre)</i>	5€90
Nutella	6€00
Chocolat	6€10
Caramel au beurre salé	6€70
Crème de marrons	6€80
Banane, caramel au beurre salé	8€50
Banane chocolat	8€40
Banane Nutella	8€30
Miel	5€90
Citron	5€90
Chantilly	5€60
Pommes au caramel au beurre salé	10€20
Flambée (Grand Marnier, Cointreau, Calvados, Rhum ou Whisky)	9€90
Crêpe aux pommes, flambée au Calvados	11€90
Fleur de caramel : <i>Galette de blé noir, beurre sucre croustillante, mousse de caramel au beurre salé avec son coulis de framboises</i>	8€70

Supplément 3€00:

pommes caramélisées

banane

Supplément 2€00 :

amandes, noix de coco rapée, miel,

glace, sauce caramel, sauce chocolat,

chantilly

Supplément 3€50 :

alcool flambé

CRÊPES SPÉCIALITÉS MAISON

À base de farine de froment

Crêpe Grand-mère	10€90
<i>Pommes cuites au beurre et caramel avec son coulis de pommes façon grand-mère</i>	
Crêpe la Route des Indes	12€70
<i>Crèmes glacées, gingembre, cannelle, spéculoos, crème anglaise, parfum d'orient très subtil</i>	
Crêpe Créole	12€80
<i>Glace rhum-raisin, chantilly, raisins macérés, rhum</i>	
La Larme Florentine	12€80
<i>Crêpe accompagnée de sa larme de chocolat fourrée d'une mousse chocolat, suprême d'orange, croustillant praliné et sa sauce à l'orange</i>	
La Québécoise	12€20
<i>Pommes cuites au beurre, glace vanille, sirop d'érable, noix de pécan</i>	
Crêpe des Vieux-Garçons	12€20
<i>Compote de fruits maison (pommes, poires, ananas, bananes), cuite dans un sirop caramélisé au rhum, accompagnée de sa glace vanille et chantilly</i>	
Crêpe Brownies	12€80
<i>Crêpe fourrée d'un biscuit à brownies moelleux, sauce chocolat chaud, crème anglaise, chantilly, noix de pécan</i>	
Crêpe façon Crunch	12€90
<i>Crêpe garnie de boules de glace vanille nappées d'un délicieux mélange de chocolat, praliné, feuillantine, riz soufflé, chantilly</i>	
La Lemon curd	9€90
<i>Crêpe de froment, crème citron maison, coulis de framboises</i>	
La Gourmandise	10€90
<i>Crêpe accompagnée d'une verrine mousse framboise, fruits de saison et chantilly, coulis framboise et sauce caramel.</i>	
Crêpe Profiteroles	12€90
<i>Crêpe garnie de glace vanille, amandes grillées, chocolat chaud et chantilly</i>	
La Griottine	12€10
<i>Crêpe garnie de glace vanille, griottes à l'eau de vie, chantilly</i>	
La beurre sucre façon Paul Bocuse	5€60
<i>Une autre façon de découvrir la beurre-sucre aromatisée aux agrumes !</i>	

DESSERTS MAISON

Île flottante	8€00
<i>Blancs en neige, crème anglaise, caramel, amandes grillées</i>	
Crème brûlée	8€40
Café gourmand	11€30
<i>Café ou Thé accompagné de ses 6 gourmandises fabrication maison</i>	

DESSERTS À L'ASSIETTE

Tiramisu aux fruits rouges	13€50
<i>Sablé Breton, mousse mascarpone, fraises, framboises, mûres, coulis de fruits rouges, glace nougat.</i>	
Piña colada glacée	13€00
<i>Crumble coco, émulsion mascarpone, ananas infusés au sirop vanillé, raisins secs macérés au rhum, sauce caramel-ananas, glace et sorbets rhum-raisin, ananas et noix de coco.</i>	
L'abricotier à la pistache	13€00
<i>Pâte sablée, abricots rotis, mousse chocolat blanc-pistache, brisures de pistache, sorbet framboise maison et son coulis.</i>	
Tarte aux fraises de saison	12€90
<i>Pâte sablée, mousse chocolat blanc, fraises, sorbet fraise-basilic maison.</i>	
Le Snickers	13€20
<i>Crème glacée maison au Snickers, sauce caramel maison au beurre salé, cacahuètes grillées, crumble de cacahuètes</i>	

LES GLACES (les classiques)

Nos parfums :

Crème glacée :

vanille, chocolat, pistache, rhum-raisin, armagnac-pruneaux, praliné, cannelle, nougat, spéculoos, menthe-chocolat, café, noix de coco, gingembre, caramel au beurre salé, Smarties

Sorbet : (vegan)

fraise, citron, pamplemousse, framboise, abricot, fruit de la passion, mangue, cassis, pêche, cerise, melon

Coupe une boule 3€00

Coupe deux boules 5€80

Coupe trois boules 8€20

Supplément Chantilly : 2€00

Le liégeois classique 9€90

(parfum au choix, au café, au chocolat, au caramel)

Café liégeois revisité : *glace café et vanille, crumble épices, crème anglaise, mousse mascarpone* 11€70

Chocolat liégeois revisité : *glace chocolat et vanille, crumble chocolat, sauce chocolat, mousse mascarpone* 11€70

Caramel liégeois revisité : *glace caramel et vanille, crumble nature, sauce caramel, mousse mascarpone* 11€70

Colonel 11€50
Glace citron, vodka

Banana split 11€60
Banane, glaces vanille, chocolat, fraise, chantilly

Coupe Délice 10€80
Glace menthe-chocolat, chocolat chaud, chantilly

Dame blanche 10€80
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

GLACES SPÉCIALITÉS MAISON

- Coupe L'Her du Temps** 12€90
Glace caramel au beurre salé, mousse mascarpone-chocolat blanc, fraises fraîches et coulis de fraise, croustillant coco-spéculoos.
- Fraicheur estivale** 12€90
Sorbets pêche, ananas et passion, ananas frais infusés à la vanille, coulis caramel-ananas, crumble, chantilly
- Coupe Baileys** 12€00
Glace café, glace vanille, glace praliné, Baileys, sauce caramel, noisettes hachées, chantilly
- Coupe Mousquetaire** 12€10
Crème anglaise, glace rhum-raisin, glace armagnac-pruneaux, nougatine, chantilly
- Coupe Caroline** 11€90
Sorbet fraise, sorbet cassis, sorbet framboise, coulis de framboise, chantilly
- Coupe Oya** 10€90
Glace chocolat, glace pistache, sauce caramel maison, chantilly, graines de pistache
- Forêt Noire** 11€90
Glace vanille, glace chocolat, griottes à l'eau de vie, chantilly, chocolat chaud
- La Craqueline** 12€90
Crème glacée vanille aux éclats de nougatine, cacahuètes grillées, crème anglaise à la cardamome, sauce caramel au beurre salé, crumble de cacahuètes, chantilly
- L'Alyzé** 13€10
Crème glacée vanille, feuilletine, sorbet exotique, sorbet cassis, pistaches torréfiées, cassis entiers, coulis caramel-ananas, chantilly