

Boissons*

Apéritifs* :

- Kir vin blanc (10 cl)	3,00 €
- Castillou (10 cl) (vin rosé, sirop pamplemousse)	3,00 €
- Kir pétillant (10 cl)	3,50 €
- Coteaux du Layon- Domaine de la Motte (14 cl)	4,00 €
- Porto, Suze, Martini, Pineau, Troussepinette (5 cl)	3,50 €
- Ricard (2 cl)	3,00 €
- Whisky (4 cl)	4,60 €
- Whisky 12 ans (4 cl)	7,00 €

Boissons fraîches :

- Coca-cola, Ice Tea, Oasis (<i>33 cl servi au verre</i>)	3,10 €
- Coca-cola zéro, Perrier, Schweppes agrumes, Fanta (<i>33 cl</i>)	3,10 €
- Jus de fruits : orange, pomme, ananas (<i>33 cl servi au verre</i>)	3,10 €
- Diabolo (<i>33 cl</i>)	2,60 €
- Sirop à l'eau <i>fraise, grenade, menthe, citron, pêche, pamplemousse</i>	1,90 €
- Bière pression* 25cl : 3,50 €	50cl : 6,50 €
- Panaché * (<i>25 cl</i>)	3,50 €
- Picon bière, Monaco* (<i>25 cl</i>)	3,60 €
- Bière artisanale Vendéenne Brasserie Mélusine * <i>blanche, blonde ou ambrée</i> (<i>33 cl</i>)	4,90 €
- Cidre doux (<i>bouteille 25 cl</i>) *	3,60 €
- Eau plate, Eau gazeuse (<i>50 cl</i>)	3,20 €
- Eau plate, Eau gazeuse (<i>100 cl</i>)	4,50 €
- Supplément sirop ou tranche citron	0,50 €

Boissons chaudes :

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

Digestifs* :

- Cognac, Bailey's, Pipermint, Donjon, Calvados, Amaretto (4 cl) 4,60 €

LA TRATTORIA

Entrées et Salades

- Assiette de Charcuterie à partager	12,50 €
- Assiette de Jambon cru de Vendée	7,00 €
- Assiette de Saumon Fumé	12,50 €
- Foie Gras maison, confiture d'oignons rouges et figues * <i>Coteaux du Layon au verre</i>	14,00 € 4,00 €

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
- Salade de Chèvre Chaud (<i>salade, tomates, chèvres chauds panés, lardons, croûtons, noix</i>)	7,00 €	14,00 €
- Salade César (<i>salade, tomates, œuf, poulets panés cornflakes, parmesan, oignons rouges, croûtons, sauce césar</i>)	7,50 €	15,00 €
- Salade Landaise (<i>salade, tomates, magret fumé, gésiers, lardons, croûtons, noix</i>)	8,00 €	16,00 €

Pâtes Fraîches

- Tagliatelles à la bolognaise 11,00 €
- Tagliatelles au poulet sauce roquefort 12,00 €
- Tagliatelles au saumon 13,00 €

Menu Enfant à 9,00 € (- 8 ans)

- Steak haché, frites
- ou
- Pizza bambino (sauce tomate, mozzarella, jambon)
- ou
- Tagliatelles à la bolognaise
- ou
- Poulet pané cornflakes, frites

* * * * *

1 boule de Glace ou Fromage blanc

Droit d'Assiette : 2€

Plats

- Entrecôte - Frites 19,00 €
(sauce roquefort ou poivre vert)
- Émincé de Magret de canard - Frites 19,00 €
(sauce roquefort ou poivre vert)
- Retour de Pêche (selon arrivage) voir ardoise
- Viande à griller, sauce échalote - Frites 16,50 €
- Steak Haché 150 g façon bouchère - Frites 12,00 €
- Poulet pané cornflakes – Frites 12,00 €
sauce barbecue
- Lasagnes maison 13,00 €
- Portion de frites / Salade verte 3,50 €
- Supplément sauce poivre ou sauce roquefort 1,50 €

Burgers

- Cheese Burger - Frites 14,00 €
(steak haché 150 g façon bouchère, cheddar, salade, tomates, oignons, cornichons, sauce burger)
- Chicken Burger - Frites 14,00 €
(poulet pané cornflakes, cheddar, salade, tomates, oignons, cornichons, sauce burger)
- Montagnard - Frites 15,00 €
(steak haché 150 g façon bouchère, tranche de lard, raclette, salade, tomates, oignons, cornichons, sauce blanche)

Menus

Menu à 23,00 €

Jambon cru de Vendée
ou
Salade de Chèvre Chaud
ou
Salade César

* * * * *

Steak Haché, frites
ou
Tagliatelles au choix
ou
Pizza Reine

* * * * *

Assiette de Fromages
ou
Île flottante
ou
2 boules de glace
ou
Mousse au chocolat

Menu à 31,00 €

Foie Gras maison
ou
Assiette de Saumon Fumé
ou
Salade Landaise

* * * * *

Entrecôte
ou
Magret de Canard
ou
Retour de Pêche

* * * * *

Dessert au choix à la carte

Pizzas

(ingrédient supplémentaire : 1,50 €)
(supplément crème fraîche, œuf, olives : 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)
- **Tex-Mex** 14,00 €
(sauce tomate, mozzarella, viande hachée, poivrons marinés, oignons rouges, maïs, épices tex-mex, olives)
- **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)
- **Kebab** 14,50 €
(sauce tomate, mozzarella, kebab, oignons rouges, tomates séchées, sauce blanche, olives)
- **Burger** 14,50 €
(sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, cheddar, cornichons, sauce burger)
- **Vendéenne** 14,50 €
(sauce tomate, mozzarella, jambon cru vendéen, tomme de Vendée, origan)
- **Périgord** 14,50 €
(sauce tomate, mozzarella, magret fumé, gésiers, lardons, champignons, noix, origan)
- **Fromagère** 14,50 €
(sauce tomate, mozzarella, roquefort, reblochon, chèvre, origan)
- **Royal Viande** 15,00 €
(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** 14,50 €
(crème, mozzarella, lardons, pommes de terre, oignons rouges, reblochon)
- **Raclette** 14,50 €
(crème, mozzarella, jambon cru vendéen, pommes de terre, raclette)
- **Nordique** 15,00 €
(crème, mozzarella, saumon fumé, citron, aneth)

Desserts

- Assiette de fromages	6,50 €
- Fromage blanc, coulis de fraise	4,50 €
- Île flottante maison	5,50 €
- Mousse au chocolat maison	6,00 €
- Crème brûlée maison	6,00 €
- Cœur fondant au chocolat, crème anglaise, chantilly	6,50 €
- Café gourmand	7,00 €
- Thé gourmand	8,00 €
- Profiteroles chocolat <i>(glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly)</i>	7,50 €
- Profiteroles caramel <i>(glace caramel, caramel, amandes grillées, chantilly)</i>	7,50 €

Coupes Glaçées

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, menthe-chocolat, rhum-raisin,
noix de coco, fraise, framboise, cassis, citron jaune

Supplément chocolat chaud : 1,00 €

Supplément chantilly : 1,00 €

- Coupe 1 boule	2,80 €
- Coupe 2 boules	4,50 €
- Coupe 3 boules	6,00 €
- Chocolat liégeois <i>(glace chocolat, vanille; chocolat chaud, chantilly)</i>	7,00 €
- Café liégeois <i>(glace café, vanille; expresso, chantilly)</i>	7,00 €
- Caramel liégeois <i>(glace caramel, vanille; caramel, chantilly)</i>	7,00 €
- Dame blanche <i>(glace vanille; chocolat chaud, chantilly)</i>	7,00 €
- Fruits rouges <i>(glace fraise, framboise, cassis; coulis de fraise, chantilly)</i>	7,00 €
- Bounty <i>(glace coco, chocolat; chocolat chaud, chantilly)</i>	7,00 €

Coupes Alcoolisées *

- Colonel <i>(glace citron jaune, vodka)</i>	7,50 €
- After Eight <i>(glace menthe-chocolat, peppermint)</i>	7,50 €
- Bailey's <i>(glace vanille, Bailey's)</i>	7,50 €
- Coupe des îles <i>(glace noix de coco, rhum)</i>	7,50 €

Les Vins*

Vin au pichet : (Chardonnay pour blanc, Cinsault pour rosé, Côtes du Rhône pour rouge)

Blanc, rosé, rouge : le verre : 3,50 €, 25 cl : 6,00 €, 50 cl : 11,00 €

Vins blanches : **75 cl**

- Coteaux du Layon - Domaine de la Motte 23,00 €

Nez aux notes de fruits confits. En bouche, la matière est équilibrée entre la rondeur des fruits et les saveurs miellées.

- Fiefs Vendéens - Mareuil AOC 20,00 €

Terre d'Antan

Notes d'agrumes et tonalités minérales. Vin rond et fruité et tout en finesse.

Vins rosés : **75 cl** **37,5 cl**

- Fiefs Vendéens - Mareuil AOC 20,00 € 13,00 €

Terre d'Antan

Nez de petits fruits rouges. Fruité et gourmand, il offre une finale de bonne longueur.

- Bardolino AOC - Colline dei Filari 17,00 € 12,50 €

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 20,00 € 13,00 €
Terre d'Antan

Arôme complexe de fruits rouges. Bouche équilibrée et structurée avec des tanins souples.

- Saint Nicolas de Bourgueil AOP 23,00 € 15,00 €
Cuvée Estelle - Vin Biologique – Loire

Au nez, notes de cassis, de réglisse et d'épices douces. Le vin est expressif libérant de jolies notes de fruits et d'épices. Plaisir assuré avec des tanins enrobés et souples.

- Graves Benjamin - Château Tour de Calens 20,00 €
Grand vin de Bordeaux

Nez enjôleur, de jolies notes grillées et cacaotées s'ouvrant sur une touche vanillée et des arômes de fruits confiturés. Redoutable de gourmandise et très charmeur .

Prix nets ; service compris

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