

Pour vous mettre en appétit...

Kir Muscadet (14cl).....3,80	Sangria maison (14cl).....5,20
Kir pétillant (14cl).....4,90 <i>mûre, cassis, framboise, pêche, fraise</i>	Martini (5cl) blanc ou rouge.....4,40
Kir royal (14cl).....7,90	Américano maison (12cl).....5,80
Coupe de champagne (12cl).....7,80	Porto (5cl) rouge ou blanc.....4,40
Anis (2cl) Pastis ou Ricard.....3,10	Marsala (5cl).....4,40
	Troussepinette (5cl).....4,40 <i>rouge ou blanche</i>

Entrées

Assiette de charcuterie (<i>Jambon de Vendée, rosette, rillettes</i>).....9,60
Chiffonnade jambon de Vendée.....9,20
Foie gras de canard et ses toasts.....14,20
Assiette de saumon fumé et ses toasts.....13,40

Grandes Salades

Océane <i>salade, tomates, saumon, crevettes, crabe, avocat</i>14,90
Caésar <i>salade, blanc de poulet, jambon blanc, emmental, tomates, œuf, ail, lardons, croûtons</i> 15,20
Paese <i>salade, toast de chèvre, œufs pochés, lardons, tomates, pommes de terre</i>15,20
Périgourdine <i>salade, toast, foie gras, magret fumé, gésiers canards, tomates confites, pomme de terre</i>15,90
Pierrot <i>salade, tomates, thon frais mi cuit, mangue, croûtons, mozzarella</i>14,90
Estivale <i>salade, tomates, blanc de poulet, mangue, croûtons, mozzarella</i>14,90
Salade verte4,00

Double Bacon burger16,90

2 steaks, bacon, toastinettes, oignons, tomate, cornichons, salade, sauce hamburger accompagné de frites

Camembert Pané 15,90

Salade Verte, jambon de Vendée, pommes de terre, rosette, jambon blanc

Big Cheese Burger 13,80

Steak de bœuf haché, toastinette, cornichons, oignons, salade, tomate, sauce hamburger, accompagné de frites

Bacon Burger 14,20

Steak, bacon, toastinette, oignons, tomate, cornichons, salade, sauce hamburger, accompagné de frites

Pâtes

Penne ou tagliatelle bolognaise.....12,40
Penne ou tagliatelle carbonara.....12,60
Penne ou tagliatelle aux Saint Jacques sauce basilic.....16,90

LES FORMULES DU MIDI

Servies du lundi au vendredi sauf week-end & jours fériés

FORMULE MARINE 15,90

Moules au choix - Frites
Fromage ou Dessert
ou 2 boules de glace

Heineken 25cl ou Verre de vin 12cl
ou Vittel 25cl San Pellegrino 25cl

Prix nets exprimés en euros - Prix et service compris

FORMULE EXPRESS 15,70

Onglet de Veau - Frites
Café gourmand
ou Thé gourmand

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Le Pierrot

Poissons frais

Tartare de saumon <i>accompagnement au choix</i>15,90
Tartare de thon <i>accompagnement au choix</i>15,90
Pavé de saumon sauce basilic <i>accompagnement au choix</i>16,90
Dos de cabillaud <i>accompagnement au choix</i>15,90

Moules Frites

Marinières <i>jus de moules, ail, persil, carottes, vin blanc</i>11,50
A la crème <i>jus de moules lié à la crème</i>12,70
Paysannes <i>jus de moules lié à la crème fraîche, lardons, champignons, oignons</i>12,90
Au Roquefort <i>jus de moules lié à la crème fraîche et de Roquefort</i>12,90
A l'indienne <i>jus de moules lié à la crème fraîche et de Curry</i>12,90

Viandes et Grillades

Tartare de Bœuf 180g, <i>accompagnement au choix</i>15,90
Carpaccio de boeuf (1 assiette)12,90
Carpaccio de boeuf XXL (2 assiettes)15,50
Onglet de veau 180g.....14,50
Entrecôte grillée XXL <i>(nos entrecôtes sont calibrées à 330g afin d'obtenir une qualité optimum)</i>18,90
Steak haché 180g.....11,90
Pièce du Boucher (poire) 180g.....13,90
Filet de poulet grillé, <i>sauce barbecue</i>12,80

Supplément sauce : poivre, roquefort, béarnaise.....1,80

Tous nos plats sont accompagnés de :

Frites, tagliatelles, penne, risotto, poêlée de légumes ou salade verte

Supplément de garniture.....2,20

MENU BOUT'CHOU 11,20 (jusqu'à 12 ans)

Mini pizza (jambon- fromage) OU Cheese burger frites
OU Nuggets OU Steak haché frites OU Mini Moules-Frites

1 boule de glace au choix
OU Fromage blanc au sucre OU 1 crêpe sucre

Sirop à l'eau

Desserts

Assiette de 3 fromages6,90	Mousse au chocolat maison.....6,50
Café gourmand.....7,20	Fromage blanc <i>avec son pot de confiture ou sucre</i> ...5,60
Ile flottante maison.....5,90	Profiteroles au chocolat7,70
Salade de fruits.....5,80	Crème brûlée6,70
Tarte pommes crumble.....6,00	Maxi chou glace coco et son chocolat chaud.....7,10
Tiramisu maison.....6,90	

CONSULTER NOTRE CARTE DE CREPES SUCREES

Glaces CONSULTER NOTRE CARTE DES GLACES

Coupe 2 boules (<i>parfums au choix</i>)..4,80	Pêche Melba.....8,20
Chocolat ou Café Liegeois8,20	Dame Blanche.....8,20
Banana Split.....8,20	Colonel8,90

Pizzas

Marguerita <i>tomate, préparation fromagère</i>10,90
Reine <i>tomate, jambon, champignons, œuf, préparation fromagère</i>11,80
Campagnarde <i>tomate, jambon de Vendée, pommes de terre rissolées, crème fraîche, oignons, préparation fromagère</i>12,90
Paysanne <i>tomate, lardons, champignons, crème fraîche, pommes de terre, préparation fromagère</i>12,90
Provençale <i>tomates, préparation fromagère, anchois, olives, poivrons</i>12,70
Salina <i>tomate, bœuf haché, chorizo, poivrons, préparation fromagère</i>13,50
Kebab <i>tomate, champignons, oignons, kebab, tomates fraîches, sauce blanche, préparation fromagère</i>13,40
Basquaise <i>tomate, poulet, poivrons, champignons, crème fraîche, tomate fraîche, beurre persillé, préparation fromagère</i>13,30
Saint Jacques <i>tomate, St Jacques, crème fraîche, beurre persillé, préparation fromagère</i>14,50
Saumon <i>crème fraîche, saumon fumé, asperges, préparation fromagère</i>14,20
Formaggio <i>tomate, gorgonzola, chèvre, maroilles, préparation fromagère</i>14,50
Savoyarde <i>tomate, reblochon, pommes de terre rissolées, oignons, crème fraîche, lardons, préparation fromagère</i>14,80
Façon Flammekueche <i>crème fraîche, oignons, lardons, préparation fromagère</i>13,50
Supplément ingrédient2,00

Vittel	le 1/2l.....3,40	le litre.....4,60
San Pellegrino	le 1/2l.....3,40	le litre.....4,60
Perrier fines bulles	le 1/2l.....3,40	le litre.....4,60

PRESSION	25cl	33cl	50cl	Pitcher	Girafe
Heineken.....3,10	3,90	5,90	16,30	28,70	
Affligem.....3,90	5,10	7,10	19,70	33,80	
Edelweisse blanche.....3,90	5,10	7,30	20,70	34,20	
Affligem rouge.....4,60	6,00	8,90	25,90	43,10	
Desperados.....4,00	5,30	7,70	21,90	36,20	

Notre sélection de Vins

BLANC	Verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Muscadet Sevre & Maine sur Lie AOP <i>belle fraîcheur et aromatique</i>	3,80	6,90	13,20	19,30
Tarani IGP Comte Tolosan <i>franc et fruité, arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Cépages chardonnay, sauvignon</i>	3,80	7,10	13,70	19,90
Reuilly AOP <i>sauvignon, ample, frais, fruité, très aromatique et d'une très belle longueur</i>	4,80	9,30	18,30	25,90
Côteaux du Layon AOP Terres de Loire <i>moelleux, gourmand et généreux</i>	4,10	7,60	14,60	21,10

ROSÉ	Verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Vinovalie IGP Comté de Tolosan <i>fruité, intense, frais</i>	3,10	5,60	10,70	
Mareuil Les Ardillers	3,90	7,30	13,60	
Mareuil Château Marie du Fou AOP <i>L'appellation phare de Vendée, nez pétale de rose et petits fruits rouges</i>				19,90
Marrenon classique Lubéron AOP <i>vif, frais et subtil</i>	4,00	7,50	13,80	20,40
Les Bastides de Ste Marie AOP Côtes de Provence <i>Tendre, fruité et frais, le rosé de Provence par Excellence</i>	4,50	8,30	15,50	22,80

ROUGE	Verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Vin de pays du Vaucluse <i>frais, fruité, notes d'épices et de violette</i>	3,20	5,60	10,70	
Mareuil Château Marie du Fou AOP <i>Nez très fruité aux notes de fruits rouges et d'épices</i>	3,70	6,90	13,00	18,90
Saumur Champigny AOP Domaine St Vincent Les Trézellières <i>Un beau Cabernet franc fruité à la robe grenat et aux arômes de fruits noirs</i>	4,20	7,60	14,80	21,60
St Nicolas de Bourgueil AOP F.Mabileau Les Petits Grains <i>Un Cabernet franc, léger, gourmand, fruité et doux en bouche</i>	4,10	7,70	14,90	21,90
Côtes du Rhône AOP Les Magérans <i>Tout en rondeur sur des arômes de fruits rouges, d'épices et de guarrigue</i>	3,60	6,50	12,60	18,20
Bordeaux Supérieur AOP Arédius <i>Vin d'une belle maturité, complexe, rond et très agréable en bouche</i>	4,20	7,90	14,80	22,00
St Emilion Grand Cru AOP château Le Couvent <i>Vin élégant avec beaucoup de finesse. Nez de fruits rouges et noirs mûrs avec un côté vanillé</i>				40,30