

Entrées

Salade aux croustillants de chèvre, lardons fumés, noix et miel Petite 9,50 € Grande 14,50 €

Salade façon Caesar : émincé de poulet pané, tomates, copeaux de parmesan, croûtons dorés, anchois, sauce Caesar Petite 10,50 € Grande 15,50 €

Salade Grecque : tomates, concombre, feta, olives, vinaigrette maison Petite 9,00 € Grande 14,00 €

Tartare de saumon aux fruits de la passion, avocat, échalotes 13,90 €

L'Assiette de la Mer « tout maison » : rillettes de sardines, terrine de saumon et thon, crevettes sautées en persillade, mayonnaise maison 15,50 €

La Focaccia Gourmande (à partager... ou pas !) : Pain focaccia généreusement garni et gratiné, sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines et courgettes grillées, coppa 14,50 €



BURGERS MAISON

Servi avec frites et salade

Le Spot Steak haché, tranche de lard, cheddar, mayonnaise, ketchup, tomate, salade, oignons rouges **Version XL double steak : +3,00 €**

Le Guyo Steak haché (150g), lard grillé, fromage Mizotte vendéen fondant, compotée d'oignons, tomate, salade, sauce burger **Version XL double steak : +3,00 €**

Le Cocorico Poulet pané maison croustillant, comté fondant, oignons rouges, tomate, salade, sauce curry 17,50 €

Le Veggie Galette de légumes, cheddar fondant, tomates confites, salade, mayonnaise au pesto 16,50 €



PÂTES

Linguine façon ibérique, sauce crémeuse et dés grillés au chorizo, poivrons fondants 16,00 €

Tagliatelles de légumes de courgettes, carottes émincées, pesto, ricotta crémeuse, tomates séchées, oignons rouges 15,00 €

Penne au saumon frais, crème réduite, aneth fraîche 16,50 €

Végétarien

POISSONS

Filet de dorade, sauce chimichurri et wok de légumes 20,50 €

Sauce Chimichurri : sauce froide au persil, ail, huile d'olive, vinaigre, et piment

Filet de merlu rôti au four, sauce beurre blanc citronné, duo de riz 17,50 €

VIANDES



Faux filet de bœuf grillé « Race à viande » (min 220g), frites et salade 25,00 €

Sauce au choix : poivre, champignons ou roquefort

Ballotine de volaille farcie au jambon et à la sauge, crème de champignons frais et riz basmati 18,50 €

Travers de porc mariné et confit, frites et salade 18,00 €

Parmentier de canard confit : effiloché de canard lentement confit, purée de pommes de terre maison onctueuse 19,50 €

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS : Frites, riz basmati, wok de légumes ou pâtes, salade verte



MENU ENFANT

9,80€

Steak haché / frites
ou Nuggets de poulet / frites
ou Fricadelle / frites (saucisse du Nord)
ou Pasta Bolognese
+
Glace enfant

POUR LES SUGGESTIONS DU MOMENT, CONSULTER L'ARDOISE

DESSERTS MAISON

Assiette gourmande (sélection de mini desserts) 9,00 €
Tiramisu au café 8,50 €
Mousse au chocolat 8,00 €
Moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges et boule vanille 8,50 €
Panna cotta à la vanille et fruits exotiques 8,00 €
Cheesecake au citron et coulis de fruits rouges 8,50 €
Bowl de fruits frais et son sorbet framboise 8,00 €

COUPES GLACÉES



Exotique 9,00 €
1 boule mangue, 1 boule passion, 1 boule noix de coco, coulis exotique et chantilly

Vacherin 9,00 €
1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule chocolat blanc, coulis fruits rouges, meringue maison et chantilly

Fraise melba 8,50 €
Fraises, 2 boules vanille, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, chantilly

Banana split 8,50 €
Banane, 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly

Chocolat liégeois 8,00 €
2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly

Café liégeois 8,00 €
2 boules café, 1 boule vanille, expresso, chantilly

Dame blanche 8,00 €
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

COMPOSEZ VOTRE GLACE

1 BOULE 3,10 €
2 BOULES 5,30 €
3 BOULES 7,00 €

CRÈMES GLACÉES > Vanille, Chocolat, Chocolat Blanc, Caramel Beurre Salé, Café, Pistache, Praliné, Cacahuète, Noix de coco

SORBETS > Fraise, Framboise, Citron, Mangue, Passion

Suppléments : sauce chocolat, coulis fruits rouges, caramel au beurre salé, coulis exotique : 1,50 €

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

Sodas Coca-Cola / Zéro, Oasis, Orangina, Schweppes Tonic / Agrumes, Fanta Orange, Fuze Tea, Sprite, Perrier, Cacolat 3,30 €
Jus de fruit Pago (ananas, orange, pomme) 3,30 €
Limonade 2,60 €
Diabolo 2,80 €
Sirop à l'eau 2,30 €
Vittel 25cl 3,00 €
Kombucha Tonic 4,80 €
Ginger beer 5,30 €
Vittel 1L / San Pellegrino 1L 4,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso 2,20 €
Café allongé 2,50 €
Chocolat chaud 3,80 €
Café au lait 3,10 €
Cappuccino 3,80 €
Latte Machiatto 4,10 €
Thé / Infusion 3,50 €

LES INDÉMODABLES

Martini (bianco, rosato, rosso) 5cl 4,50 €
Kir 12cl 3,80 €
Kir royal 12cl 4,80 €
Troussepinette 8cl 3,30 €
Ricard 2cl 3,10 €
Sangria 20cl 5,20 €
Cidre brut 25cl 3,60 €

COCKTAILS

69 Bikini, Sex on the Beach, Pina Colada, Mai Tai 8,50 €
Craft
Mojito, Kiev Mule, Pink Skies, Epine Smash, Espresso Martini, Daiquiri, Dark'n Stormy 9,50 €
Apérol Spritz, St Germain Spritz
Limoncello Spritz 9,00 €
Gin Tonic 8,50 €
Sans alcool
Paradise Dream, Caribbean Sun, Coconut King, Jungle Green, VIP 7,00 €
Virgin Mojito 8,00 €

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
La Cadette	3,30 €	6,10 €
Vedett IPA	4,30 €	8,10 €
Affligem	4,50 €	8,50 €
Imperial DIPA	5,10 €	9,30 €

BIÈRES BOUTEILLE (33cl)

Desperados	5,30 €
Mélusine	4,80 €
Kriek 25cl	4,80 €
Blanche de Namur	4,80 €
La Musse Bocage	6,80 €
Westmall Dubbel	4,80 €
Delta IPA (sans alcool)	5,30 €
Sport Zot (sans alcool)	4,80 €
La Musse Triple	6,80 €



village de la **guyonnière**
CAMPING VENDÉE★★★★★

Le jardin d'été
Restaurant