



Carte

• FORMULES •

DU MIDI

Du mardi au samedi



ENTRÉE* + PLAT*
OU PLAT* + DESSERT*

15,90€



ENTRÉE* + PLAT*
+ DESSERT*

17,90€

{ Apéritif }

Préfou artisanal (85) : ail, chèvre, jambon/tomate	7,00€
Planche poulet crunchy	9,00€
Poulet pané cornflakes + sauces (cheddar, BBQ, sauce Potes)	
Planche Mixte	14,90€
Chèvre, Comté, chorizo, rillettes de poulet maison, jambon de Vendée, pain, beurre, cornichons	

{ Nos Entrées } maisons

Entrées de la semaine* (voir ardoise)	4,90€
Rillettes de poulet maison 90g	6,50€
Tartinade petits pois et CBD maison 90g	6,90€
Tartinade poivrons et tomates séchées maison (Végan) 90g	6,50€
Tartinade sardines, tomates et mogettes maison 90g	6,50€
Gaspacho (tomate, fraise, concombre, pastèque, poivron), féta	6,90€
Salade Brick de chèvre, jambon de Vendée, tomates cerises, radis et pignons de pin	6,90€
Bruschetta burrata, tomate, basilic et vinaigre balsamique	7,50€

{ Nos Bocaux } maisons

Plats de la semaine* (voir ardoise)	14,90€
Parmentier de saumon, purée patates douces et carottes	16,90€
Joue de boeuf aux échalottes, garniture au choix	15,90€
Pad Thaï aux crevettes, cacahètes et coriandre	15,90€
Lasagnes de canard et champignons	16,90€
Tajine végétarien aux falafels de betteraves	14,90€
Poulet sauce fromage italien, macaronis au pesto	15,90€

Pas en bocal, *mais tout aussi savoureux*

Camembert rôti au miel, jambon de Vendée, chorizo, frites maison, salade crudités et coutons de pain	17,90€
Roll maison façon cordon bleu de dinde au cheddar, salade, frites maison et sauce cheddar	15,90€



{ Nos Bagels }

Composés d'un pain fabriqué par la boulangerie Gilbert

Tous nos bagels sont composés de salade, vinaigrette de framboise et double cream cheese (sauf végan). Notre haché de boeuf est français et provient de la Ferme de la Goichonnière au Poiré sur Vie
PAIN SANS GLUTEN DISPONIBLE SUR DEMANDE +1.50€

Norvégien*	15,90€
Saumon fumé, oignons rouges, tzatziki de concombre	
Chicken Cheddar*	14,90€
Poulet pané cornflakes, oignons rouges, sauce cheddar maison	
Végan*	14,90€
Falafels de betteraves, sauce végan maison, oignons rouges, tomates	
Burrata	17,50€
Burrata panée, compotée de tomates au basilic, échalotes confites au miel, tomates	
Marcelin	17,50€
St Marcelin pané au muesli, aubergines grillées, tomates, pesto, pickles d'oignons rouges	
César	15,90€
Poulet pané cornflakes, grana padano, tomate, oignons rouges, sauce César	
Mexicain	15,90€
Poulet pané cornflakes, guacamole, chorizo snacké, poivrons rouges	
Burger cheddar bacon*	15,90€
Haché de bœuf, sauce cheddar maison, bacon, oignons frits	
Burger BBQ	15,90€
Haché de bœuf, sauce BBQ, comté, tomates, pickles d'oignons rouges	
Burger Potes	16,90€
Haché de bœuf, bacon, oeuf au plat, poivrons rouges rôtis, sauce Potes	
Burger Chèvre	16,90€
Haché de bœuf, jambon de Vendée, chèvre, confiture de cerises noires	

Garniture au choix

Gratin dauphinois maison **OU** frites maison **OU** frites de patates douces (+1€) **OU** salade/crudités **OU** mi frites/mi salade

Sauce au choix

sauce cheddar maison (+1.20€), sauce Potes maison (mayonnaise relevée au paprika et tomates), sauce BBQ

Option double viande

double steak ou double poulet +3€

{ Petite Faim }

Frites seule	3,90€
Salade seule	3,90€
Frites de patates douces	4,90€
Gratin dauphinois	3,90€

{ Nos Grandes Salades }

Nos salades sont toutes accompagnées d'1/2 pain à bagel

Chèvre chaud	15,90€
Bricks de chèvre au miel, bacon, oignons frits, tomates cerises, carottes, féta, crème de vinaigre balsamique	
César* (option végétale possible)	15,90€
Poulet pané cornflakes, grana padano, tomates cerises, oeuf dur, oignons rouges, sauce césar	
Scandinave	15,90€
Toast de tzatziki et saumon fumé, oignons rouges, tomates cerises, carottes rapées, radis, pignons de pin	
Végétale	15,90€
Falafels de betteraves, féta, fraises, tomates cerises, carottes, radis	
Burrata	16,50€
Burrata, pesto, jambon de Vendée, tomates cerises, noisettes, grana padano	

{ Nos Desserts }

Desserts de la semaine maison (voir ardoise)	4,90€
Cheesecake du moment maison	5,50€
Entremet Exotique maison	6,50€
Biscuit dacquoise, croustillant chocolat blanc, compotée d'ananas, mousse coco/vanille, glaçage passion	
Crème brûlée vanille maison, glace vanille et morceaux de fraises	5,50€
Profiteroles pistache, ganache maison chocolat (chaud)	6,50€
Tarte aux daims maison	5,50€
Panna cotta au citron maison, coulis de fruits rouges et framboises fraîches, sorbet framboise	5,50€
Moelleux choco en bocal maison, glace vanille	6,00€
Mi-cuit choco végan, sorbet coco	6,50€
Café ou thé gourmand	8,00€
Moelleux choco maison, crème brûlée maison, yaourt glacé	
Yaourt glacé*	4,90€
1 coulis + 1 crousty au choix	



Menu Enfant

POULET PANÉ AUX CORN FLAKES
OU PETIT BAGEL BURGER + FRITES +
DESSERT DE LA SEMAINE
OU YAOURT GLACÉ **OU** MOELLEUX
CHOCO + 1 SIROP À L'EAU
+ 1 SURPRISE

10,90€



{ Nos Desserts } très Gourmands

- NOS - FREAKSHAKES SITUOSÉS!

EN 2 ÉTAPES



ÉTAPE 1



JE CHOISIS
MA BOISSON

+ chantilly + Brownie maison + mikado

+

ÉTAPE 2



JE CHOISIS
MON TOPPING

1 coulis + 1 crousty

- NOS - COOKIE GOURMAND

= **Cookie maison**
+ 1 boule de glace au choix
+ chantilly
+ 1 coulis
+ 1 crousty



- NOS -

BUBBLE WAFFLE

Gaufre maison à bulles

OUI OUI TULIS
BIEN!

= **The Gaufre TROP BONNE**

+ 1 boule de glace au choix
+ chantilly
+ 1 coulis
+ 1 crousty

7,90€

{ Nos spécialités GIVRÉES }

Yaourt glacé simple 4,90€

1 coulis + crousty.

Maxi Yaourt glacé à personnaliser 8,50€

2 coulis + 2 crousty + 1 fruit du moment

2 Boules de glace au choix 4,90€

✧ Nos créations Givrées ✧ ✧ Si tu n'es pas inspiré ✧

Maxi Kinder Bueno 7,90€

Yaourt glacé, noisettes grillées, billes 3 choco, coulis choco, yaourt glacé, chantilly, Kinder Bueno, coulis noisettes

Maxi Fraises 7,90€

Yaourt glacé, sablé breton, coulis fruits rouges, yaourt glacé, chantilly, fraises, coulis chocolat

Maxi Daims 7,90€

Yaourt glacé, cookie, coulis caramel beurre salé, yaourt glacé, chantilly, Daims, coulis caramel beurre salé

Maxi Citron 7,90€

Yaourt glacé, sablé breton, crème de citron, yaourt glacé, chantilly, crème de citron, meringue

Maxi Mint 9,00€

Yaourt glacé, billes 3 choco, Menthe Pastille de chez Vrignaud, yaourt glacé, chantilly, Mikado, coulis chocolat

Coupe Summer 7,90€

Boule vanille, boule framboise, boule crème brûlée, chantilly, coulis fruits rouges, fraises

Coupe Caraïbes 7,90€

Mangue fruit, boule vanille, boule coco, boule passion, chantilly, coulis passion

Coupe Gourmande 7,90€

Boule vanille, boule caramel, boule crème brûlée, chantilly, Daims, caramel beurre salé

Bar à donuts sur place ou à emporter

Donuts fabriqués par Freddy notre pâtissier

Découvrez nos saveurs qui changent régulièrement !

Le donut 2,90€

La boîte de 4 à partager 11,00€



- Boissons -

AU CHOIX

Chocolat chaud - Latté macchiato

Milkshake - Smoothie

Café latté - Chocolat frappé

- Sirops -

AU CHOIX

Spéculoos - Chocolat Cookie - Caramel beurre salé
Popcorn - Noisette - Vanille - Coco - Fraise - Fraise des bois - Fraise bonbon - Cerise - Grenadine - Banane verte
Citron - Kiwi - Menthe - Fruits de la passion - Pêche
Mojito framboise - Bubble gum - Pamplemousse -
Concombre pêche blanche

- Coulis -

AU CHOIX

Chocolat - Nutella - Noisettes - Fruits rouges
Passion - Caramel beurre salé - Fraise

- Crousty -

AU CHOIX

Kinder Bueno - Twix - Sablé breton - Muesli - Noisettes grillées - Nounours guimauve - Fraise tagada - Oréo, Spéculoos - Daims - Kit Kat - Cookie - M&M's - Billes 3 choco - Marshmallow - Smarties - Bounty - Maltesers

- Boules de glace -

AU CHOIX

Chocolat - Framboise - Vanille - Caramel beurre salé
Passion - Coco - Pistache - Crème brûlée - Yaourt glacé