

Carte

• FORMULES •

DU MIDI

Du mardi au vendredi



ENTRÉE* + PLAT*
OU PLAT* + DESSERT*

15,90€



ENTRÉE* + PLAT*
+ DESSERT*

17,90€

{ Apéritif }

Préfou artisanal (85) : ail, chèvre, jambon/tomate	8,50€
Planche poulet crunchy	9,00€
Poulet pané cornflakes + sauces (cheddar, BBQ, sauce Potes)	
Planche Mixte pour environ 4 pers	17,90€
Camembert pané maison, Chèvre, coppa, tartinade de saumon 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€
Houmous de carottes rôties au miel maison 90g	6,50€
Tartinade poivrons et tomates séchées maison (Végan) 90g	6,50€
Tartinade de saumon maison 90g	6,50€
Velouté de butternut au miel maison, graines de courge	6,90€
Petite salade St Marcellin pané au muesli, figues, carottes et betteraves	7,50€
Mini bruschetta savoyarde, fromage raclette, confit d'oignons maison, jambon de Vendée	6,90€

{ Nos Bocaux } maisons

Plats de la semaine* (voir ardoise)	14,90€
Raviolis aux épinards, sauce au saumon fumé	16,90€
Effiloché de bœuf aux échalottes, garniture au choix	15,90€
Pad Thaï aux crevettes, cacahètes et coriandre	15,90€
Lasagnes de bœuf à la mexicaine	15,90€
Pad Thaï végétarien, oeuf au plat, coriandre et cacahuètes	15,90€
Cabillaud au beurre nantais, garniture au choix	15,90€
Parmentier de canard purée de patates douces et carottes	17,90€
Chili végan	15,90€

Pas en bocal, mais tout aussi savoureux

Camembert rôti au miel, jambon de Vendée, coppa, 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 bœuf est français et provient de la Ferme de la Goichonnière au Poiré sur Vie
PAIN SANS GLUTEN DISPONIBLE SUR DEMANDE +1.50€

Le suprenant* 15,90€

Saumon fumé, chèvre, pickles d'oignons

Chicken Cheddar 14,90€

Poulet pané cornflakes, oignons rouges, sauce cheddar maison

Végan* 14,90€

Falafels de betteraves, sauce végan maison, tomates séchées, confit d'oignons

Caribou* 14,90€

Patates douces, gorgonzola, sirop d'érable, noix

Marcelin 17,90€

Pain au curry, St Marcellin pané au muesli, patates douces rôties, pickles d'oignons rouges

Le Basque 15,90€

Galette de pdt, tomme de brebis, confiture myrtilles, coppa

Chicken Spicy 15,90€

Poulet pané cornflakes, sauce spicy, oignons rouges, pickles poivrons

Burger du chef 17,90€

Haché de bœuf, oeufs au plat, sauce cheddar maison, bacon, oignons rouges

Le raclette BBQ* 16,90€

Haché de bœuf OU poulet, raclette, bacon, confit oignons, sauce BBQ

Burger savoyard 17,90€

Haché de bœuf, St Nectaire, galette de pdt, jambon de Vendée, confit oignons

Burger Brebis 16,90€

Haché de bœuf, figues, tomme de brebis

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, sauce végan maison, sauce spicy maison

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



15,90€

La Normande

Camemberts panés, pommes, bacon, noix, oignons rouges, tomates séchées

La Gourmande

Poulet pané corn flakes, toasts de chèvre chauds, gratin dauphinois, oignons rouges, betteraves, carottes

La Végétale

Falafels de betteraves, velouté de butternut et miel, graines de courges, oignons rouges, betteraves, carottes

17,90€

15,90€

{ Nos Desserts }

Desserts de la semaine maison *(voir ardoise)

4,90€

Cheesecake du moment maison

5,50€

Flankie maison

5,50€

Base cookie, flan vanille, caramel beurre salé

6,50€

Tartelette chocolat praliné maison

6,50€

Crème brûlée vanille aux Daims maison, glace

6,50€

caramel

6,50€

Finger pistache framboise maison (sans gluten)

6,50€

Tarte aux daims maison

5,50€

Panna cotta maison au citron maison, coulis de fruits rouges et framboises fraîches, sorbet framboise

6,50€

Moelleux choco en bocal maison, glace vanille

6,00€

Mi-cuit choco végan, sorbet coco

6,50€

Café ou thé gourmand

8,90€

Moelleux choco maison, crème brûlée maison, yaourt glacé

4,90€

Yaourt glacé*

1 coulis + 1 croûte au choix



Menu Enfant*

POULET PANÉ CORN FLAKES + FRITES

OU PETIT BAGEL BURGER + FRITES

OU HACHIS PARMENTIER

+ DESSERT DE LA SEMAINE

OU YAOURT GLACÉ

OU MOELLEUX CHOCOLAT

+ 1 SIROP À L'EAU + 1 SURPRISE

10,90€

*jusqu'à 10 ans



{ Nos Desserts } très Gourmands

- NOS -

FREAKSHAKES SITUOSÉS!

EN 2 ÉTAPES



ÉTAPE 1

JE CHOISIS
MA BOISSON

+ chantilly + Brownie maison + mikado

8,50€

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

7,90€



- NOS -
BUBBLE WAFFLE

Gaufre maison à bulles

OUI OULIS
BIEN!

7,90€

= The Gaufre TROP BONNE

+ 1 boule de glace au choix

+ chantilly

+ 1 coulis

+ 1 crousty

{ Nos spécialités GIVRÉES }

Yogurt glacé simple 4,90€

1 coulis + crousty.

Maxi Yogurt glacé à personnaliser 9,50€

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 8,90€

Yogurt glacé, noisettes grillées, billes 3 choco, coulis choco, yogurt glacé, chantilly, Kinder Bueno, coulis noisettes

Maxi M&M's 8,90€

Yogurt glacé, sablé breton, caramel, yogurt glacé, chantilly, Nutella, M&M's

Maxi Daims 8,90€

Yogurt glacé, cookie, coulis caramel beurre salé, yogurt glacé, chantilly, Daims, coulis caramel beurre salé

Maxi citron, framboise 8,90€

Yogurt glacé, sablé breton, crème de citron, yogurt glacé, chantilly, coulis fruits rouges, framboises fraîches

Maxi Mint 9,90€

Yogurt glacé, billes 3 choco, Menthe Pastille de chez Vrignaud, yogurt glacé, chantilly, Mikado, coulis chocolat

Brownies cup 8,90€

Boule chocolat, boule vanille pécan, yogurt glacé, chantilly, coulis chocolat, brownie maison

Coupe Potes 8,90€

Boule framboise, boule pistache, yogurt glacé, chantilly, coulis fruits rouges, éclats de pistache

Coupe Gourmande 8,90€

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 donuts

La boite de 4 à partager



2,90€

11,00€

- Boissons -

AUCHOIx

Chocolat chaud - Latté macchiato

Milkshake - Smoothie

Café latté - Chocolat frappé

- Sirops -

AUCHOIx

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 -

AUCHOIx

Chocolat - Nutella - Noisettes - Fruits rouges

Passion - Caramel beurre salé - Fraise

- Crousty -

AUCHOIx

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 -

AUCHOIx

Chocolat - Framboise - Vanille - Caramel beurre salé

Passion - Coco - Pistache - Crème brûlée - Yaourt glacé