

Carte, Du Midi

• FORMULES • DU MIDI



ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

13,90€



ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT

15,90€

Plat = bocal OU bagel OU salade

* Supplément de 1€ sur la formule

** Supplément de 2.50€ sur la formule

• À LA CARTE •

{ Apéritif }

Saucisson à partager	4,90€
Sanglier, nature, noisette, comté	
Préfou artisanal ail	5,00€
Préfou artisanal (85) : chèvre, jambon/tomate	5,50€
Planche poulet crunchy	7,00€
Poulet pané cornflakes + assortiment de sauces (cheddar, BBQ, sauce Potes)	
Planche Mixte	9,00€
chèvre, curé nantais, rillettes de poulet, jambon de vendée, pain, beurre, cornichons	

{ Nos Entrées } maisons

Entrées de la semaine maison (voir ardoise)	3,90€
---	-------

{ Plats et Salades }

Plats de la semaine maison (voir ardoise)	11,90€
Chèvre chaud	13,90€
toasts de chèvre chauds et miel, bacon, betteraves, œuf poché, féta, oignons frits	
Scandinave	13,90€
Saumon fumé, tatziki (concombre), betteraves, gressins, maïs, carottes rapées, oignons rouges	
Caesar	13,90€
Poulet pané aux cornflakes, grana padano, oeufs durs, tomates, oignons	

{ 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 végétan). Notre haché de boeuf est français et provient de la boucherie Dutilh à la Roche sur Yon.

Nordique	12,90€
Saumon fumé, tatziki, oignons rouges	
Chicken Cheddar	12,90€
Poulet pané cornflakes, oignons rouges, sauce cheddar maison	
Végétarien	12,90€
Mozzarella, grana padano, tomates, pesto	
Biquette	12,90€
Fromage de chèvre d'Aizenay, miel, bacon	
Végan	12,90€
Steak végétal, poivrons rouges rôtis, fromage végétan, coulis de tomates	
Caesar	12,90€
Poulet pané cornflakes, grana padano, oignons, rouges, tomates	
Burrata (hors formule)	13,90€
Burrata panée, pesto, confit d'échalotes au miel, tomates	
Burger cheddar bacon*	12,90€
Haché de bœuf, sauce cheddar maison, bacon, oignons frits	
Burger Gourmand*	12,90€
Haché de boeuf, Ossau-Iraty, confiture de cerises noires	
Burger chèvre*	12,90€
Haché de bœuf, fromage de chèvre d'Aizenay, échalotes confites au miel	
Bagel du mois	
voir ardoise	

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 relevé au paprika et tomates), sauce BBQ

Option double viande

double steak ou double poulet +2€

{ Petite Faim }

Frites seule, salade seule	2,90€
Frites de patates douces, gratin dauphinois	3,90€

{ Nos Desserts }

Desserts de la semaine maison (voir ardoise)	3,90€
Cheesecake du moment maison*	3,90€
Poke cake twix maison*	3,90€
Moelleux choco et caramel, chantilly, twix, coulis choco et caramel	
Tarte aux Daims maison*	3,90€
Maxi cookie maison	2,50€
Moelleux choco, coulis chocolat*	3,00€
Browkie*	3,90€
Mélange de brownie et cookie	
Tarte aux noix de pékans*	3,50€
Yaourt glacé*	3,90€
1 coulis + 1 crousty au choix	
Café/thé gourmand**	6,90€
macaron Arbre à sucre, moelleux choco, yaourt glacé	

- 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



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 CADEAU

9,50€

Carte, Des Boissons

{ Apéritifs & digestifs }

Kir vin blanc 12cl	3.00€
Cassis, fruits rouges, pêche	
Kir pétillant 12cl	4.00€
Prosecco, Cassis, fruits rouges, pêche	
Pastis de Vendée de chez Vrignaud (85) 2cl	2.50€
Martini blanc 7cl	3.50€
Menthe pastille de chez Vrignaud (85) 4cl	4.00€
Rhum Diplomatico 4cl	5.50€
Whisky Jura 4cl	5.50€
Vodka Absolute 4cl	5.50€
Cognac Camus Ile de Ré (85) 4cl	5.00€
Kamok de chez Vrignaud (85) 4cl	5.50€
Délice caramel de chez Vrignaud (85) 4cl	5.50€
Rhum kafé de chez Vrignaud (85) 4cl	5.50€
Planche à digestif découverte 5. 4cl	19.90€
Menthe pastille, crème de Kamok, délice caramel, Cognac, Rhum kafé	
Irish coffee 22cl	7.00€
Espresso, crème moussée, whisky	

{ Nos Bières }

	25cl	50cl
Pression Desperados	3.50€	6.00€
Pression St Omer blonde	2.50€	4.50€
Pression Blanche de Namur	3.00€	5.50€
Bière artisanale « Coup de poing » 33cl	6.00€	
Brasserie La Muette (85), saveur cassis et groseilles		
Bière artisanale «Polder witbier» 33cl	5.50€	
Brasserie Smeele - Lucon (85)		
Bière artisanale «OPE IPA BIO» 33cl	6.00€	
Brasserie OPE - Les Sables d'Olonne (85)		
Bière artisanale «Summer Ale BIO» 33cl	5.50€	
Brasserie OPE - les Sables d'Olonne (85)		
Bière ambrée artisanale « Musse bocage Pale Ale » 33cl ...	5.50€	
Brasserie La Muette (85)		
Bière noire artisanale « Milk Stout » 33cl	5.50€	
Notes de de café, chocolat, crème - Brasserie La Muette (85)		
Bière artisanale « Hoppy Pale Ale » 33cl	5.50€	
Brasserie du Grand ZIG (85)		
Rocherfort 10 33cl	5.50€	
Bière brune trappiste belge au goût de prunes et de cacao		
Kriek cerise 25cl	3.50€	
Pécheresse 25cl	4.00€	

{ Nos Vins }

Rouges

	Verre 75cl	Bouteille 75cl
Côte du Rhone AOP	3.50€	19.00€
Château du Lucquet 2019		
Grave AOP	3.50€	19.00€
Grabas 2018		
St Emilion AOP	4.00€	24.00€
Champs d'Elise 2016		
Madiran AOP	4.00€	24.00€
Maestria 2017		
Mourvèdre IGP – Pays d'OC	3.90€	22.00€
Les jamelles cépage rare 2018		
Chinon AOC	3.50€	19.00€
Croix St Louis 2020		

Blancs

Chardonnay AOP	3.50€	19.00€
Albrières 2020		
OVNI IGP (85)	4.00€	24.00€
Pouilly fumé AOC	3.50€	19.00€
Domaine Petit et fille 2020		

Rosé

Loulou Charmeuse AOP 2020	3.50€	19.00€
Côte de provence AOP 2018	4.00€	24.00€

Moelleux

Pacherenc du Vic Bilh AOP 2018	4.60€	27.00€
Gascogne IGP	3.90€	22.00€
Saint Lannes 2019		

{ Nos Softs }

Evian 1L	3.90€
Badoit 1L	3.90€
Cristaline 50cl	1.50€
Perrier 50cl	2.50€
Sirop à l'eau 40cl	1.90€
Diabolo 30cl	2.50€
Jus de fruits 30cl	2.90€
pommes des vergers du Lac (85), fraise, ananas, pamplemousse	
Jus d'orange pressé par nos petites mains 30cl	3.90€
Coca-cola, Cola-cola 0 33cl	2.70€
Fuze Tea : 33cl	2.70€
Oasis Tropical 33cl	2.70€
Schwepp's agrumes 33cl	2.70€
Fanta Orange 33cl	2.70€

Nos Cocktails Alcoolisés



- De Bière -

40cl	1l	2l	3l
4.90€	12.00€	24.00€	36.00€

Bojito fraise

Bière blonde, purée de fraises, citron vert, menthe fraîche

Bojito mangue

Bière blonde, purée de mangues, citron vert, menthe fraîche

BBK

Bière blanche, sirop de banane, sirop de kiwi, citron vert

Fresh passion

Bière blanche, sirop de curacao, sirop de passion, jus d'ananas, citron vert

Tagada

Bière blonde, sirop de fraise bonbon, jus de fraise



SANGRIA

- Maison -

25cl	1l	2l	3l
3.00€	11.50€	23.00€	34.50€

{ Nos Cocktails }

Despejito 40cl	6.90€
Bière Desperados, sirop de rhum, menthe fraîche, sucre de canne	
Mojito Rhum 40cl	6.90€
Menthe fraîche, sucre de canne, rhum brun, sirop de mojito, perrier (classique, fraise, mangue)	
Pina colada rhum 40cl	6.90€
Rhum brun, jus d'ananas, sirop de coco	
Cocktail Potes 15cl	6.00€
Vodka, sirop vanille, jus d'orange, jus de mangue, jus citron vert, sirop de curacao	
Spritz 12cl	6.00€
Apérol, Prosecco, eau gazeuse	
Punch 30cl	6.00€
Rhum, jus de mangues, jus d'ananas, purée pêche, trait de grenadine	
GIN Tonic 30cl	6.00€
Gin, French Tonic. Nature ou concombre	
Tikki 30cl	6.90€
Rhum, sirop de caramel beurre salé, jus de passion, jus d'ananas, citron vert	

Nos Cocktails sans Alcool (40cl)

4,50€

Virgin mojito classique

Sirop de rhum, menthe, citron vert, eau gazeuse

Virgin mojito fraise

sirop de rhum, menthe, citron vert, eau gazeuse,
purée de fraises

Virgin Pina Colada

Sirop de rhum, jus d'ananas, sirop de coco

Punch sans alcool

Sirop de rhum, jus d'ananas, jus d'orange, citron vert,
purée de pêche

Beach dream

Sirop de pêche blanche, sirop de pastèque,
tourtel twist orange sanguine

Nos thés glacés (40cl)

3,90€

Thé Marrakech

Thé noir, citron, feuille de menthe

Thé Taille 36

Thé noir, citron, concombre

Thé Mangue

Thé noir, citron, mangue

Thé Fraise/basilic

Thé noir, citron, fraise, basilic

Nos Boissons chaudes

{ Nos thés Bio }



2,80€

Thé noir Bio

Chevalier noir : Datte, figue, citron

Tea for Anarchist : Mangue, papaye

Domination : Pêche, framboise, acérola

Thé vert Bio

Mélange détox : Thé vert maté, thym, citronnelle

Odysée des îles : citron, mangue

Once upon a time : fraise, jasmin épicé

Yeah'T : menthe verte

Roméo et Julien : Grenade, framboise, gingembre

Chartreux : Earl Grey bergamote

Road trip : exotique, bergamote

Infusion et rooïbos Bio

Infusion pêché d'Alice : Mélange détox, pêche de vigne, hibiscus

Infusion good nouns : Fraise, framboise, vanille, pop corn

Rooïbos Bordeline : Canneberge, orange, mandarine

Rooïbos Tatin gourmand : Pommes grillées, cannelle

{ À Base de café }



Ristretto 2cl 1,50€

café très serré

Espresso 3cl 1,50€

Dans la tradition italienne

¾ français 6cl 1,50€

espresso légèrement plus allongé

Double espresso 10cl 2,50€

Dans la tradition italienne

Espresso Macchiato 7cl 2,00€

Espresso avec une pointe de mousse de lait

Moki 7cl 2,50€

Nutella, espresso et chantilly

Cappuccino 18cl 2,80€

Espresso adouci d'une mousse de lait

Café viennois 18cl 3,20€

cappuccino avec chantilly

Mocha 20cl 3,20€

coulis choco ou nutella, surmonté d'un cappuccino

Latté Macchiato 30cl 4,00€

Espresso, lait, mousse de lait, sirop au choix 4€

Possibilité d'opter pour
du lait de soja +1€

{ À Base de chocolat }

Chocolat chaud maison 30cl 3,90€

Chocolat chaud viennois maison 30cl 4,50€

Chocolat chaud et chantilly

Chocolat chaud maison aromatisé 30cl 4,50€

Sirop au choix

Chocolat chaud maison chamallow 30cl 4,50€

*Notre chocolat est fait maison : des morceaux de chocolat, de la
crème et du lait, comme le faisait nos grands-mères*

- Boissons - froides

Milkshake 30cl 3,90€

Base au choix de chocolat ou yaourt + sirop au choix

Smoothie 30cl 3,90€

Fraise/banane ; Fraise/ananas ; Pommes/banane/kiwi

Mangue/ananas ; Mangue/banane

Café latté 30cl 4,00€

Espresso, lait, glaçon, sirop au choix

Chocolat frappé 30cl 4,00€

Chocolat maison, glaçon, sirop au choix

- Sirop au choix -

Spéculeos, 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


Ouvert

DU MARDI AU SAMEDI DE 10H00 A 22H30

SUIVEZ L'ACTU DE POTES & BOC

SUR NOTRE PAGE FACEBOOK : [FACEBOOK.COM/POTESANDBOC](https://www.facebook.com/potesandbooc)

SUR INSTAGRAM : [@POTESANDBOC](https://www.instagram.com/potesandbooc)

ET SUR NOTRE SITE INTERNET : [POTES-AND-BOC.FR](https://www.potes-and-booc.fr)