

Carte, Du Midi

• FORMULES • DU MIDI



ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

12,90€



ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT

14,90€

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	5,00€
Préfou artisanal ail	5,50€
Préfou artisanal : chèvre, jambon/tomate	7,00€
Planche poulet crunchy	9,00€
Poulet pané cornflakes + assortiment de sauces (cheddar, BBQ, sauce Potes)	
Planche Mixte	
chèvre, curé nantais, rillettes de poulet, jambon de vendée, pain, beurre, cornichons	

{ Nos Entrées } maisons

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

{ Plats et Salades }

Plats de la semaine (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	

{ 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)

Nordique	12,90€
Saumon fumé, tatziki, oignons rouges	
Chicken BBQ	12,90€
Poulet pané cornflakes, comté et sauce barbecue	
Végétarien	12,90€
Galette de pommes de terre, fromage de brebis, confiture de myrtilles et noisettes	
Biquette*	12,90€
Fromage de chèvre d'Aizenay, miel, quartiers de figues, noix	
Végan	12,90€
Steak végétal, poivrons rouges rôtis, fromage végétan, coulis de tomates	
Brunch	12,90€
Bacon, poivrons rouges rôtis, œuf poché, sauce Potes	
Savoyard	12,90€
Galette de pommes de terre, curé nantais, jambon sec de Vendée	
Burger cheddar bacon*	12,90€
Haché de bœuf, sauce cheddar maison, bacon, oignons frits	
Burger Corse*	12,90€
Haché de bœuf, fromage de brebis, quartiers de figues	
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 (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

8,90€

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 }

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

COCKTAIL - 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	
Au choix : 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	

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 1,50€

Chocolat chaud viennois maison 30cl 4,00€

Chocolat chaud et chantilly

Chocolat chaud maison aromatisé 30cl 4,00€

Sirop au choix

Chocolat chaud maison chamallow 30cl 4,00€

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 -

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

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/POTESANDBOC)

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

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