



Carte, Du Soir

• À LA CARTE •

{ Apéritif }

Saucisson à partager	4. ⁹⁰ €
Sanglier, nature, noisette, comté	
Préfou artisanal ail	5. ⁰⁰ €
Préfou artisanal : 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 (voir ardoise)	3. ⁹⁰ €
Rillettes de poulet maison 90g	5. ⁰⁰ €
Tartinade de campagne 90g	5. ⁰⁰ €
Tartinade poivrons et tomates séchées (Végan) 90g	5. ⁰⁰ €
Petite salade de chèvre chaud	6. ⁵⁰ €
Foie gras entier maison et son confit d'échalottes au miel 90g	10. ⁹⁰ €

{ Nos Bocaux } maisons

Plats de la semaine (voir ardoise)	11. ⁹⁰ €
Tartiflette au curé nantais	
Filet mignon de porc, sauce échalotes, gratin dauphinois	12. ⁹⁰ €
Lasagnes épinards/chèvre	12. ⁹⁰ €
Parmentier de bœuf, patates douces	12. ⁹⁰ €

Pas en bocal, mais tout aussi savoureux

Camembert 250g rôti au miel, jambon de Vendée, frites maison, salade crudités et coutons de pain	13. 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 végétan)

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 figes, 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 figes	
Burger chèvre	12. ⁹⁰ €
Haché de bœuf, fromage de chèvre d'Aizenay, échalotes confites au miel	
Bagel du mois	12. ⁹⁰ €
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 Grandes Salades }

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

Chèvre chaud	13. ⁹⁰ €
toasts de chèvre chauds et miel, bacon, betteraves, œuf poché, fêta, oignons frits	
Burrata	14. ⁹⁰ €
Burrata panée, jambon sec de Vendée, betteraves, poivrons rouges rôtis, noisettes	
Scandinave	13. ⁹⁰ €
Saumon fumé, tatziki (concombre), betteraves, gressins, maïs, carottes rapées, oignons rouges	

{ 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 €
Brioche façon pain perdue aux pommes, glace vanille, coulis caramel	5. ⁵⁰ €
Moelleux choco en bocal maison, glace vanille	5. ⁵⁰ €
Brownie Kinder maison	3. ⁹⁰ €
Maxi macaron de notre pâtissier	5. ⁵⁰ €
Mangue coco	
Yaourt glacé	3. 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 CADEAU

8.⁹⁰€



{ Nos Desserts } très Gourmands

Café/thé/chocolat gourmand 6,90€
macaron Arbre à sucre, moelleux choco en bocal, yaourt glacé

- NOS - FREAKSHAKES SITUOSÉS!

EN 2 ÉTAPES



ÉTAPE 1



JE CHOISIS
MA BOISSON

+ chantilly + doonuts + mikado

+

7,00€

ÉTAPE 2



JE CHOISIS
MON TOPPING

1 coulis + 1 cousty

- NOS - COOKIE GOURMAND

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

4,90€



- NOS -

BUBBLE WAFFLE

Gaufre maison à bulles

OUI OUI TULIS
BIEN!

7,00€

= The Gaufre TROP BONNE

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

{ Nos spécialités GIVREES }

Yaourt glacé simple 3,90€
1 coulis + crousty.
Maxi Yaourt glacé à personnaliser 6,90€
2 coulis + 2 crousty + 1 fruit du moment

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

Maxi Kinder Bueno 6,90€
Yaourt glacé, noisettes grillées, coulis choco, yaourt glacé, chantilly,
Kinder Bueno, coulis noisettes
Maxi Twix 6,90€
Yaourt glacé, sablé breton, coulis choco, yaourt glacé, chantilly, Twix,
coulis caramel beurre salé
Maxi Oréo 6,90€
Yaourt glacé, banane, Nutella, yaourt glacé, chantilly, Oréo, Nutella
Maxi Daims 6,90€
Yaourt glacé, cookie, coulis caramel beurre salé, yaourt glacé,
chantilly, Daims, coulis caramel beurre salé
Maxi Spéculoos 6,90€
Yaourt glacé, muesli, ananas, coulis fruits rouges, yaourt glacé,
chantilly, spéculoos, coulis fruits rouges
La coupe Caraïbes 7,00€
1 boule coco, 1 boule passion, 1 boule chocolat, chantilly, coulis
passion et chocolat

{ Bar à donuts } sur place ou à emporter

Donuts fabriqués par Freddy notre pâtissier

Découvre nos saveurs qui changent régulièrement !

Le donuts 2,70€
La boîte de 4 à partager 10,00€



- 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

- Boules de glace -

AU CHOIX

Chocolat - Fraise / Vanille - Caramel beurre salé
Passion - Yaourt glacé

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)