

Menu ouvrier

17€

Au déjeuner en semaine

- Entrée au choix
- Plat du jour ou cheeseburger
- Dessert du jour
- Verre de vin (12cl) ou limonade
- Café

Menu du Jour

Au déjeuner en semaine

- Entrée/plat ou plat/dessert 14,5€
- Plat du jour hors cheeseburger 12€
- Dessert du jour ou entrée du jour 5€

Menu enfant 9€

Menu servi uniquement aux enfants de moins de 12 ans

- Plat**
- Coquillettes au jambon de Vendée
 - Steak haché et frites maison
- Dessert**
- Glace à l'italienne fraise, vanille ou les deux
 - Fromage blanc, coulis de fruits rouges
- Boisson**
- Pepsi à la verse 25cl
 - Limonade ou eau sirop 25cl

TTC, prix en euros, services compris

Dessert

- Aumonière pomme caramel**
Crêpe au lait frais entier, pomme au caramel au beurre salé et chantilly
- Le finger Oh Oui!**
Faible en calories pour les plaisirs coupables.
Crumble, confit cassis, génoise, mousse framboise, nappage fruits rouges
- Abricotine Suprême**
Biscuit amande, croustillant chocolat blanc, compotée d'abricots, glaçage orange et fruits de la passion
- Baba au rhum**
Rhum ambré Saint James, chantilly
- Coeur fondant au chocolat**
Moelleux au chocolat et coeur coulant
- Mousse chocolat ou marron**
Mousse au siphon au chocolat ou au marron selon votre envie
- Fromage blanc**
Fromage blanc Bio de Lait Brunes et coulis de fruits rouges
- Assiette de fromages**
Seulement en restauration
- Café gourmand**
Expresso, allongé ou déca avec ses douceurs

Glace

- 6€ **GLACE À L'ITALIENNE** 5€
Fraise ou vanille ou vanille et fraise, avec ou sans cône gaufré
- 8€ **Robe rouge** 7€
Coupe fraise, coulis de fruits rouges et chantilly
- La Dorée** 7€
Coupe Vanille, coulis de caramel, biscuit et chantilly
- 9€ **SÉRIEUSE** 9€
Colonel
Sorbet citron, vodka
- 9€ **Trou Normand** 9€
Sorbet pomme, calvados

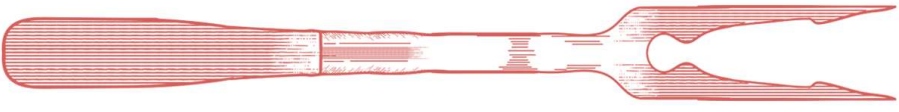
Digestif

- 6€ **MENTHE** 4€
Menthe pastille, peppermint
- 5€ **STANDARD** 6€
Calvados, poire, mirabelle, kirsh, Bailays, armagac, rhum st James...
- 7€ **SUPÉRIEUR** 10€
Cognac ABK6, rum Jamaïcain, rum Mauritian, Laphroag, Buffalo...
- 7€ **IRISH COFEE** 9€

TTC, prix en euros, services compris

Les Canailles

BIEN BOIRE ET BIEN MANGER



Ouvert 7J/7 midi et soir (sauf le lundi soir)

12h-14h30 // 17h-22h, ouverture jusqu'à minuit vendredi et samedi
Fermeture de la cuisine à 21h30 en semaine et 22h vendredi et samedi

BAR et RESTAURANT

- Ouvert** Dès 17h pour l'afterwork, planches et tapas
- Vente à Emporter** Sur toute la carte et remise sur les burgers, salades et vins
- Terrasse** 200m2 ouvert dès que le soleil est de la partie
- Réception** Groupe jusqu'à 200 pers et menu spécial
- 100% FRANCAIS** Nous travaillons au maximum du possible en local et français

BIEN MANGER

NOS PRODUCTEURS

- Légumes**
La Boulonnière, Grez-en-Bouère
6,5 km
- Fromage de chèvre**
Chèvrerie du Maine, Meslay-du-Maine
2,9 km
- Miel**
Du Sucre au Miel, Meslay-du-Maine
300 m
- Fromage de vache**
Arc en ciel, Bazougers
7,5 km
- Pain**
La Boule d'Or, Meslay-du-Maine
950 m
- Lait et fromage blanc**
Lait Brunes, Châtelain
20,6 km
- Truite**
Rémon, Parné-sur-Roc
11,2 km
- Lapin**
Les Terrines de Lydyve, La Cropte
6,5 km

Toutes nos viandes sont a minima d'origine française
TTC, prix en euros, services compris

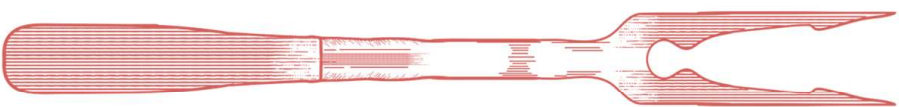
Burger					
	Simple	Double		Simple	Double
Cheeseburger Pain brioché, steack haché, vieux cheddar, salade, cornichons et oignons rouges	13,5€	18,5€	Le Truffé Pain brioché, filet de poulet mariné, paprika fumé, moutarde douce, origan et cumin, gouda au fenugrec, crème de truffe, rondelles de truffe et salade	17€	22€
Crétois Pain brioché, fromage grec snacké, caviar d'aubergine, salade et tomates, sauce César	16€	21€	Le Truité, Pain brioché, avocat, truite fumée, tomates et salade, émulsion menthe-ciboulette, servi froid	17€	22€
Meslinois Pain brioché, steack haché, fromage frais de chèvre, pickels de pomme, salade et émulsion menthe-ciboulette	15€	20€	Gargantua Pain brioché, double steack haché, double vieux cheddar, double bacon et béarnaise au siphon	19,5€	29€
Mexico Pain brioché, steack haché, vieux cheddar, chorizo, oignons rouges et guacamole	15€	20€	Tous nos burgers sont servis avec des frites maison Supplément bacon +0,5€, sans gluten +1€		
Texan Pain brioché, pulled pork, vieux cheddar, oignons rouges, cornichons, salade et sauce bbq maison	16€	21€	TARIF À EMPORTER Tous nos plats sont disponibles Nous appliquons une remise de 2€ sur nos burgers et salades !	TTC, prix en euros, services compris	

Bistro			Entrée		
Salade César Salade, oeuf, parmesan, croûtons, oignons rouges, filet de poulet mariné, grosses câpres et sauce César	16€		Oeuf mayo	5€	
Avocado Salad Salade, avocat, truite fumée, tomates, croûtons, pickels d'oignon et vinaigrette au miel	18€		Pâté en croûte du moment Ayant travaillé chez un Meilleur Ouvrier de France charcutier, nous vous proposons ces pâtés en croûte sans gelée mais toujours avec du foie gras !	12€	
Salade Grecque Salade, fromage grec snacké, tomates, oignons rouges, caviar d'aubergine, émulsion menthe-ciboulette et vinaigrette	17€		Foie gras du chef Foie gras selon l'envie du chef, chutney	16€	
Salade chèvre chaud Salade, toasts de chèvre chaud, bacon, pickels de pomme, vinaigrette au miel	16€		Truite fumée De Parné-Sur-Roc, pickels de pomme, émulsion de betterave et d'oignon rouge	12€	
Burrata crémeuse Salade et crème balsamique	14€		Os à moelle 15 min de cuisson, servi avec pain frit	9€	
Fish and chips Merlu pané à l'anglaise de la Maison Marine, label MSC pêche	15€		Gaspacho Soupe froide d'été	6€	
			Caviar Grec Caviar d'aubergine et fromage grec	7€	
			TTC, prix en euros, services compris		

Viande			Plat		
La Côte de boeuf pour 2 Pièce d'environ 1Kg, si ce n'est plus : le plat des bons copains et des bons vivants ! 15 à 30 min de cuisson	65€		Brochette de gambas Gambas, marinade douce à la Thaï, légumes de saison froids en vinaigrette	21€	
Le Faux filet Pièce d'environ 300gr, le classsique irrésistible	27€		Colvert & Pêche 1/2 filet de colvert farci à la pêche et à la noix, caviar d'aubergine, légumes de saison froids en vinaigrette et chutney de pomme	20€	
La Côte de cochon fermier Pièce de 350gr, cochon des Fermiers d'Argoat Sauce au choix : béarnaise au siphon, sauce truffe, sauce bbq, sauce Café de Paris	20€		Le Périgordin Inspiré d'études auprès d'un MOF voilà notre Périgordin: cochon, truffe et foie gras en croûte de pâte feuilletée, accompagné d'une salade. sauce café de Paris, 15 min de cuisson	27€	
Fried Mix mix de fritures 13€ pour 2, 23€ pour 4			Pulled pork Éffiloché de cochon mariné, sauce bbq maison, accompagné de frites maison	18€	
PLANCHE charcuterie fromage 11€ pour 2, 20€ pour 4			Coquilleto à la truffe Risotto de coquillettes, truffe et vin blanc, parmesan, chips de jambon cru	19€	
POT de rilette ou terrine de lapin 12€			TTC, prix en euros, services compris		

Les Canailles

BIEN BOIRE ET BIEN MANGER



BIEN BOIRE

Rien de plus simple :
Laissez-vous porter par vos envies,
nous faisons le reste

Vin

ROUGE

	Verre 14cl	Grd verre 25cl	Btl. 75cl
Anjou, Vignoble rousseau	3.5€	6.5€	19€
Bordeau supérieur, Lucien Lurton et fils	3.9€	7€	21€
Vin du moment	4€	7.5€	22€
Moonseng, Plaimont	4,5€	8,5€	26€
Saint Chinian, la Maurrine Bio	5€	9€	27€
Saint Nicolas de Bourgeil, maison Mabillon Bio	6€	11€	31€

ROSÉ

	Verre 14cl	Grd verre 25cl	Btl. 75cl
Gris d'Argens, Estandon	3.5€	6.5€	19€
Rosé d'enfer, Saint Mont	4.5€	8.5€	25€
Côte de provence	6€	11€	31€

BLANC

	Verre 14cl	Grd verre 25cl	Btl. 75cl
Colombel, Plaimont	3.5€	6.5€	19€
Viognier, Pays d'Oc, Domaine la Maurine	4€	7.8€	23€
Vin du moment	4.5€	8.5€	25€
Chardonnay, Domaine de la Baume	6,5€	12€	31€
Côteaux du Layon, Vignoble Rousseau	5€	9€	27€

BULLES

	Verre 14cl	Grd verre 25cl	Btl. 75cl
Saumur, methode traditionnelle brut, Bouvet Saphir	5€	9€	27€
<i>Sans Alcool</i> , Artis fine bulles	6€	11€	31€

Cave du patron

VIN ROUGE

BOURGOGNE, BEAUJOLAIS

Chénas, Dominique Piron, 2020	35€
Morgon Côte du Py, Domaine Gaget 2023	41€
Hautes Côtes de Beaune, Nuiton Beaunois, 2022	39€
Santenay 1er Cru, «Clos Rousseau» Claude Nouveau 2022	44€
Savigny Les Beaune 1er Cru, «Les Peuilletts», 2019	95€

SUD

Le Faite, Saint Mont (Gers), Plaimont 2021	37€
Corse, Domaine Petroni 2022	38€
Plénitude, Madiran Plaimont 2019	42€
Vignes Préphylloxériques, N°897/1733 St Mont 2021	110€

RHÔNE et LANGUEDOC

La Jeunesse, 100% syrah Domaine de la Baume	31€
Crozes Hermitage, Domaine Pradel 2023	33€
Châteauneuf du Pape, Domaine Lafond Roc Épine, 2021	65€

BORDEAUX

Saint Émilion, Les Hauts de la Gaffelière 2021	41€
Héritage de Chasse-Spleen, Haut Médoc 2018	55€

LOIRE

La cuvée du Père Léonce, Chinon Domaine Angelliaume	40€
---	-----

VIN BLANC

SUD et LANGUEDOC

Elisabeth, 100% viognier Domaine de la Baume 2023	31€
Le Faite, Saint Mont (Gers), Plaimont 2021	37€

CHAMPAGNE

La Naturelle, Ch. Marin et fils, Brut	65€
R de ruinard, Brut	100€

VIN À EMPORTER
Nous appliquons une remise d'environ 30%
n'hésitez pas à demander

Soft

BOUTEILLE	
33cL Pepsi, Pepsi zero, Perrier	3.5€
25cL Orangina, Ice Tea, Perrier, Schweppes agrume	3.5€
1/4 Vittel	2,5€
Sirops : pêche, grenadine, fraise, citron, orgeat et menthe	
À LA VERSE 25cL	
La French tonic, ginger ou pamplemousse, Garçon limonade	2.5€
Jus  de pomme, orange, abricot, ananas, tomate	2.5€
FRAPPÉ	5€
Café	5€
Thé	6€
Cappucino	

CAFÉ	
Grains de la maison Cellini engagée depuis 1946 en qualité et conception durable du café	
Expresso, allongé, serré	2€
Crème	3€
Cappucino	5€
Liégeois	6€
Irish Cofee	9€
THÉ, INFUSION Dammann Frères	4€
Vert jasmin, Vert Bali, Noir jardin bleu, Noir 4 fruits rouges, Noir Earl grey, Blanc passion fleurs, Tisane Bali	
CHOCOLAT Suchard	
Chocolat chaud	3.5€
Chocolat Liégeois	6€

À Partager

Fried Mix mix de fritures
13€ pour 2, 23€ pour 4
PLANCHE charcuterie fromage
11€ pour 2, 20€ pour 4
POT de rillettes ou terrine de lapin
12€

TTC, prix en euros, services compris

Bière

	Demi 25 cl	Pinte 50cl
Pils	3,5€	6,5€
Blonde rafraîchissante, iconique, depuis 1927, 5,5%		
Cerise	4,5€	8,5€
Au jus de griotte, fruitée et légère, 5,5%		
Wende	4,5€	8,5€
Blonde d'abbaye aux reflets ambrés, 6,8%		
Bière du moment	4,8€	9,5€
N'hésitez pas à nous demander !		
IPA	5€	10€
Blonde à l'amertume franche mais fondue et aux sensations gourmandes, 6,2%		

APÉRITIF	
Ricard, Casanis	3€
Martini blanc, rouge, Campari, Suze	4€
Kir cassis, mûre, framboise, pêche, royal +2€	4€
Porto blanc ou rouge	4€
WHISKY 4cl	
Cutty Sark scotch  , Paddy irish 	6€
Jack Daniels, Fireball	7€
Buffalo trace Kentucky bourbon 	10€
Laphraog 10 ans Islay single malt	10€
R(H)UM 4cl	
Saint James, rhum 	6€
Yellow snacke, rum jamaïcain	10€
Turquoise Bay, rum mauritien	10€
BLANC 4cl	
Tequila 1800	10€
Grey Goose vodka	10€
Generous gin	10€
Generous gin Organic 	10€
DIGESTIFS 4cl	
Menthe pastille, Peppermint	4€
Bailays, Kalhua	6€
Poire William, Kirsh, mirabelle	6€
Armagnac	6€
Cognac ABK6	10€

TTC, prix en euros, services compris, L'alcool fort ne peut être servi qu'en accompagnement de la restauration

Cocktail

MOCKTAIL sans alcool	
Virgin Spritz	6€
Vin pétillant sans alcool, Aperitivo sans alcool, Perrier	
Virgin Hugo Spritz	6€
Vin pétillant sans alcool, Giffard sureau, Perrier	
Virgin Pampel Spritz	6€
Vin pétillant sans alcool, Giffard pamplemousse rose, Perrier	
Gin To' zero	7€
Gin Tanqueray 0%, La French tonic	
Virgin Colada	5€
Jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne	
Mocktail Beach	5€
Jus d'ananas, cranberry, orange, sirop grenadine et pêche	
SPRITZ 	
Aperitivo Spritz	6.5€
Vin pétillant, Aperitivo, Perrier	
Hugo Spritz	7.5€
Vin pétillant, liqueur de fleur de sureau, Perrier	
Pampel Spritz	7.5€
Vin pétillant, liqueur de pamplemousse rose, Perrier	
Limoncello Spritz	7.5€
Vin pétillant, limoncello, Perrier	
Campari Spritz	8€
Vin pétillant, Campari, Perrier	
CLASSIQUE	
Negroni	7€
Martini rouge et blanc, Campari, gin	
Pina Colada	8€
Jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne, rhum	
Mojito	8€
Menthe, citron vert, Perrier, sucre de canne, rhum	
Sex on the beach	8€
Jus d'orange et cranberry, crème de pêche et framboise, vodka	
Dark Mule	8€
Citron vert, ginger beer, rhum ambré	
Moscow Mule	8€
Citron vert, ginger beer, vodka	
Margarita	8€
Citron vert, triple sec, tequila	
Caïpirinha	7€
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
Pornstar Martini	10€
Jus d'ananas, Passoa, sucre de canne, vodka, shot de Bouvet	
Expresso Martini	9€
Café, sucre de canne, triple sec, vodka	
CREATION	
Babe Lover	9€
Citron vert, sucre de canne, crème de framboise, triple sec, gin	
Berry strike	10€
Grey gouse berry(fruits rouges), citron vert, sucre de canne, blanc	
Generous fizz	10€
Gin generous, citron vert, sucre de canne, eau pétillante, blanc	

TTC, prix en euros, services compris, L'alcool fort ne peut être servi qu'en accompagnement de la restauration