



Les Galettes

Nos Galettes Traditionnelles

Galette Beurre 3.00€

COMPOSER VOTRE GALETTE :

3 Ingrédients 8.70€

4 Ingrédients 11.00€

- ❖ Œuf,
- ❖ Emmental,
- ❖ Jambon Blanc au Torchon,
- ❖ Jambon de Vendée Artisanale.
- ❖ Champignons de Paris,
- ❖ Tombée de Légumes de Saison,
- ❖ Compotée de Tomate et Carotte,
- ❖ Compotée d'Oignons Maison,

Ingrédient Supplémentaire..... 2.50 €

Salade 3.50 €

Petite Frites Maison 3.50 €

Grande Frites Maison 4.70 €

Nos Galettes Gourmandes

Servies avec une salade.

La 4 Fromages

Fromage de Chèvre, Curé Nantais,

Emmental et Brézain (*fromage à Raclette Fumé*).

Goat Cheese, Curé Nantais, Emmental and Smoked Raclette Cheese.

14.10 €

La Seguin

Fromage De Chèvre, Chiffonade de Jambon de Vendée Artisanal,
Magret De Canard Fumé Par Nos Soins, Emmental, Miel de Vendée, Noix.

Goat Cheese, Vendée Ham Chiffonade, Duck Breast Smoked By Us,

Emmental Cheese, Honey from Vendée, Hazelnuts.

14.90€

La Yaute

Chiffonnade De Jambon De Vendée, Brézain (*fromage à Raclette Fumé*), Emmental,
Pomme De Terre Sautées & Compotée d'Oignon Maison.

Vendée Ham Chiffonade, Emmental and Smoked Raclette Cheese,

Roasted Potatoes and Homemade Onions Compote.

15.20€

L'andouillette

Andouillette de Troyes, Curé Nantais, Emmental,
Compotée Oignons Maison, Pomme Rôtie, Emulsion à la Moutarde & Oignons Frits.

Troyes Andouillettes, Curé Nantais and Emmental Cheese, Homemade Onions Compote,

Roasted Apple, Mustard Emulsion & Fried Onions.

15.20 €

La Chorizo

Chorizo Ibérique, Chèvre Frais de Vendée, Poivrons, Emmental.

Ibeico Chorizo, Fresh Goat Cheese from Vendée, Pepper, Emmental Cheese.

14.80€

Prix Nets - Service Compris, tout changement entraine un supplément de 2.50 €

Nous vous prions de nous prévenir de vos allergies ou intolérances au moment de la commande s'il vous plaît.



Les Galettes

Notre Côté Bistrot

« Nous voulons donner un peu d'originalité aux traditions, nous vous proposons la galette en support, nous attachons de l'importance à utiliser de bons produits frais, alors pourquoi les cacher ? Découvrez nos galettes avec leurs produits à portée des yeux. »

Servies avec une salade.

La Réunionnaise

Emincé De Poulet Mariné & Sauce Aux Epices Massalé,
Tombée de Légumes de Saison.

Marinated Chicken, Vegetable Of The Moment & Massalé Spices Sauce.

13.90 €

La Sardinade

Filet de Sardine (*Le Trésor des Dieux*) de Saint-Gilles Croix de Vie,
Emmental, Légumes du moment, Beurre à l'Ail.

*Sardine Filet from St-Gilles Croix de Vie,
Emmental Cheese, Vegetables of The Moment, Garlic Butter.*

14.80€

La Végétarienne

Tombée de Légume de Saison, Champignons de Paris,
Assortiments de Crudités, Olives Noires, Salade.

Fresh and Cook Vegetables, Mushrooms, Black Olives & Salad.

12.90€

Nos Prestiges

La Galette Saumon façon Calzone

Saumon Fumé Par Nos Soins, Chèvre Frais de Vendée
Comptée de Tomate et Carotte & Crème Citronnée.

*Salmon Smoked By Us, Fresh Goat Cheese From Vendée,
Tomatoes and Carrots Compote, Lemon Cream, Fried Leeks.*

16.80€

La Vendéenne

Mi-Cuit De Foie Gras De Canard Maison,
Chiffonnade De Jambon De Vendée, Magret de Canard Fumé Par Nos Soins,
Tombée de Légumes de Saison & Croustillants d'Oignons

*Homemade Duck Foie Fras, Vendée Ham Chiffonnade,
Duck Breast Smoked By Us, Vegetable Of The Moment, Crispy Onions.*

18.90 €

La Côtière

Noix de Saint-Jacques Snackées, Tombée de Légumes de Saison,
Beurre aux Herbes Fraîches et Amandes effilées.

*Scallops, Vegetables Of The Moment,
Fresh Herbs and Almonds Butter.*

18.90 €

Prix Nets - Service Compris, tout changement entraine un supplément de 2.50 €

Nous vous prions de nous prévenir de vos allergies ou intolérances au moment de la commande s'il vous plaît.



CARTE RestoBistrot

❖ Les Entrées

- œuf **Œuf Mayo** – 8.50 €
Salade, Œuf, Mayonnaise A L'ail Et Aux Herbes Fraîches.
Salad, Egg With Garlic And Fresh Herbs Mayonnaise.
- œuf **Assiette De Saumon Fumé** – 13.80€
Saumon Fumé Par Nos Soins, Crème Citronnée, Salade, Toast.
Homemade Smoked Salmon, Lemon Cream, Toast
- œuf **Gaspacho Tomate et Melon** – 16.00€
Chèvre Frais de Vendée & Chiffonnade de Jambon de Vendée.
Melon and tomatoes Gaspacho, Fresh Goat cheese and Vendée Ham Chiffonnade.
- œuf **Foie Gras de Canard Maison** – 18.80€
En Mi-Cuit, Chutney Maison & Toast.
Homemade Duck Foie Gras, Homemade Chutney & Toast.
- œuf **Assiette de Jambon de Vendée** – 10.50€
Chiffonnade de Jambon de Vendée, Cornichons, Salade.
Vendée Ham Chiffonnade, Gherkin Pickels.
- œuf **Planche De Cochonaille** – 8.00€ / pers
Chiffonnade de Jambon de Vendée, Chiffonnade de Jambon Blanc, Chorizo Ibérique, Andouille de Guémené.
Vendée Ham and Superior Ham Chiffonnade, Andouille Sausage, Iberico Chorizo.

❖ Les Salades

L'Océane - 16.00€

Saumon Fumé et Moules, Crème Citronnée, Tomate, Salade, Œufs, Pickels Oignons Rouges, Olives.

Salmon Smoked By Us, Mussels, Lemon Cream, Tomatoes, Salad, Egg, Red Onions Pickels, Olive.

La Prestige - 16.90 €

Mi-Cuit De Foie Gras De Canard Maison, Magret de Canard Fumé Par Nos Soins, Chiffonnade Jambon De Vendée, Œuf, Salade, Tomate.

Homemade Duck Foie Gras, Duck Breast Smoked By Us, Vendée Ham Chiffonnade, Egg, Salad And Tomatoes.

VG - 13.90 €

Assortiment de Crudités du Moment, Pomme de Terre, Salade, Tomate, Œuf, Olives Noires.

Vegetable Of The Moment, Potatoes, Salad, Tomatoes, Egg, Black Olive.

Menu P'Tit Bambin

Jusqu'à 10 ans – 9.50 €

Poisson du Moment & Frites Maison Ou
Jambon Blanc Au Torchon & Frites Maison Ou
Galette (Jambon / Fromage ou Œuf / Fromage).

*Egg and Cheese Or Superior Ham and Emmental cheese Buckwheat crepe Or Fish & French Fries
Or Superior Ham & French Fries*

+

Une Crêpe (*sucre, nutella, ou caramel au beurre salé maison*)

Ou Une boule de glace/sorbet & Chantilly

Crepe (Sugar, Nutella or Homemade Salted Butter Caramel)

Or 1 Ice Cream with Chantilly

DROIT AU COUVERT ENFANT DE 2,50€

Prix Nets - Service Compris, tout changement entraine un supplément de 2.50 €

Nous vous prions de nous prévenir de vos allergies ou intolérances au moment de la commande s'il vous plaît.

❖ Les Plats

Le Pêcheur

Poisson Du Moment, Beurre aux Herbes Fraîches et Amandes Effilées,
Méli-Mélo De Légumes de Saison Et Pomme De Terre Sautées à l'Ail.

*Fish Of The Moment, Vegetable Of The Moment,
Roasted Garlic Potatoes, Herbs and Almonds Butter.*

15.80€

L'Entrecôte

Entrecôte de Bœuf Saisie, Beurre Maître d'Hôtel,
Frites Maison et Salade.

*Beef Entrecote, Homemade French Fries,
Green Salad, Maître d'hôtel Butter.*

23.00€

❖ Le Coin des Cocottes

La Marmite Créole

Emincé De Poulet Mariné & Sauce Aux Epices Massalé,
Méli-Mélo de Légumes De Saison Et Pomme De Terre Sautées à l'Ail.

*Marinated Chicken & Massalé Spices Sauce,
Vegetables Of The Moment & Roasted Garlic Potatoes.*

14.90€

La Cocotte d'Andouillette

Médailles d'Andouillette de Troyes, Sauce Mareuil Rouge & Emulsion à la Moutard,
Pommes Rôties, Méli-Mélo de Légumes du Moment et Pomme De Terre Sautées à l'Ail.

*Troyes Andouillette, Red Mareuil Wine Sauce, Mustard Emulsion,
Roasted Apple, Vegetables Of The Moment And Roasted Garlic Potatoes.*

15.90€

La Cocotte de la Mer

Noix de Saint-Jacques, Gambas, Poissons du moment, Moules,
Crème de Crustacés, Légumes du Moment, Frites Maison ou Pommes Sautées à l'Ail.

*Scallops, Prawns, Mussels, Fish of The Moment, Vegetables Of The Moment &
Homemade French Fries or Roasted Garlic Potatoes.*

21.00€

❖ Les Moules de Bouchots (Selon arrivage Bretagne ou Normandie) Cuites à la Commande & Servies Avec Des Frites Maison

☞ **Moules Marinière** Echalotes, Oignons, Ail, Vin Blanc, Persil 14.00€
Shallots, Onion, Garlic, White Wine, Parsley.

☞ **Moules A La Crème** Echalotes, Oignons, Ail, Vin Blanc, Persil, Sauce Crème 16.00€
Shallots, Onion, Garlic, White Wine, Parsley, Cream Sauce.

Suggestion du moment 16.00€

❖ La Formule de La Bolée

Plat + Dessert Consulter notre panneau

Prix Nets - Service Compris, tout changement entraine un supplément de 2.50 €

Nous vous prions de nous prévenir de vos allergies ou intolérances au moment de la commande s'il vous plaît.



Les Crêpes

**Crêpe à la Farine de Blé.
Possible de remplacer par une
Galette à la farine de sarrasin.**

Nature (Plain)	2.90€
Sucre ou Beurre (Sugar or Butter)	3.20€
Beurre Sucre (Sugar & Butter)	3.70€
Confiture Maison (Jam of the Moment)	4.10€
Jus de Citron Pressé et Sucre (Fresh Lemon Juice and Sugar)	4.50€
Jus de Citron Pressé et Miel (Fresh Lemon Juice and Honey)	4.70€
Nutella	5.50€
Chocolat Maison (Homemade Chocolate)	5.60€
Caramel au Beurre salé maison (Homemade Salted Butter Caramel)	5.10€
Caramel au Beurre salé maison & Pommes (Salted Butter Caramel, Apple)	7.50€
Crêpe Au Sucre Flambée	7.80€
<i>Rhum, Grand Marnier, Calvados ou Cointreau.</i>	
Chocolat Maison, Amandes Torréfiées (Chocolate & Grilled Almonds)	6.60€
Nutella & Noix de Coco (Grilled Coconuts & Nutella)	6.50€
Chocolat Maison & Noix de Coco (Homemade Chocolate & Grilled Coconuts)	6.60€
Nutella Banane (Banana & Nutella)	6.50€
Chocolat Maison, Banane (Banana & Homemade Chocolate Sauce)	6.60€
Chocolat et Caramel au Beurre Salé (Chocolate and Salted Butter Caramel)	6.80€
Nutella et Caramel au Beurre Salé (Nutella and Salted Butter Caramel)	6.80€
Supplement Chantilly Maison	1.50€
Supplement Boule de Glace ou Sorbet	2.90€
Supplement Flambage (Rhum, Grand Marnier, Calvados ou Cointreau)	4.50€

Les Crêpes Gourmandes

L'Estivale – 9.50€

Tartare de Fruits Frais de Saison, Coulis du Moment,
Crème Glacée Vanille et Chantilly Maison.

Fresh Fruits Tartare, Coulis of the Moment, Vanilla Ice Cream and Homemade Whipped Cream.

La Délicieuse – 10.50€

Barre Gourmande Chocolat Praliné, Sauce Chocolat Maison,
Crème Glacée Noisette et Chantilly Maison.

*Praline and Chocolate Mousse, Homemade Chocolate Sauce,
Hazelnut Ice Cream and Homemade Whipped Cream.*

La Pomerel – 10.80€

Pommes Caramélisées, Caramel Au Beurre Salé Maison,
Eclat de Spéculoos, Crème Glacée Vanille, Chantilly Maison.

*Caramelized Apple, Homemade Salted Caramel Butter,
Speculoos Biscuit, Vanilla Ice Cream, Homemade Whipped Cream.*

La Créole – 11.00€

Tartare Ananas / Citron Vert, Crémeux Fruit de la Passion,
Coulis De Mangue, Crème Glacée Noix de Coco, Chantilly.

*Pineapple And Lime Tartare, Passion Fruit Cream,
Mango Coulis, Coconut Ice Cream Homemade, Whipped Cream.*

Prix Nets - Service Compris, tout changement entraine un supplément de 2.50 €

Nous vous prions de nous prévenir de vos allergies ou intolérances au moment de la commande s'il vous plaît.



Les Coupes Glacées

Le Banana Split

Crème Glacée Vanille, Chocolat et Sorbet Fraise,
Banane Fraîche, Sauce Chocolat & Chantilly.

*Vanilla, Chocolate Ice Cream & Strawberry Sorbet, Fresh Banana,
Chocolate Sauce & Whipped Cream.*

9.90€

Le Melon Montois

Melon Frais, Sorbet Melon, Troussepinette aux Epines Noires & Chantilly

Melon Fruits, Melon Sorbet, Troussepinette local Aperitif & Whipped Cream.

9.30€

Le Fruit Melba

Selon Fruit de Saison, Glace ou Sorbet, Coulis du Moment & Chantilly

Season Fruits, Sorbet or Ice Cream, Coulis of the Moment & Whipped Cream.

9.30€

Le Colonnelle

Sorbet Citron Vert (2 boules), Vodka.

Lime Sorbet, Vodka

9.20€

Le Cardinal

Sorbet Cassis (2 boules), Crème de cassis, Chantilly.

Blachcurrant, raspberry, pear Sorbet, Whipped Cream

9.20€

L'Ice Vendéenne

Crème Glacée Menthe-Chocolat (2 boules), Menthe Pastille, Chantilly.

Mint-Chocolate Ice Cream, Local Mint Liquor and Whipped Cream.

9.80€

La Kafrine Des Iles

Crème Glacée Coco, Sorbet Fruit De La Passion, Sorbet Mangue,
Ananas Frais, Rhum Arrangé, Chantilly.

Coconuts Ice Cream, Passion Fruits & Mango Sorbet, Fresh Pineapple, Arranged Rum, Whipped Cream.

10.80€

Chocolat Liégeois

Crème Glacée Chocolat, Sauce Chocolat, & Chantilly.

Chocoate Ice Cream, Chocolate Sauce, Whipped Cream.

8.20€

Café Liégeois

Crème Glacée Café, Espresso, & Chantilly.

Coffee Ice Cream, Coffee, Whipped Cream.

8.20€

Caramel Liégeois

Crème Glacée Caramel Au Beurre Salé, Sauce Caramel, & Chantilly.

Salted Butter Caramel Ice Cream, Caramel Sauce, Whipped Cream.

8.20€

La Dame Blanche

Crème Glacée Vanille, Sauce Chocolat & Chantilly.

Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Whipped Cream

8.20€

Les Fruits Rouges :

Sorbet Fraise, Sorbet Framboise, Sorbet Cassis,
Coulis Fruit Rouge, Chantilly.

8.50€

Strawberry, Raspberry And Blackcurrant Sorbets, Red Fruit Coulis, Whipped Cream.

Prix Nets - Service Compris, tout changement entraine un supplément de 2.50 €

Nous vous prions de nous prévenir de vos allergies ou intolérances au moment de la commande s'il vous plaît.

Les Glaces

Composer Votre Coupe

1 Boule	3.30€
2 Boules	5.50€
3 Boules	7.00€
Coulis De Fruit Rouge Ou Exotique	1.60€
Sauce Chocolat ou Caramel	1.60€
Chantilly	1.50€

Nos Parfums De Glaces :

- Chocolat,
- Vanille,
- Caramel Au Beurre Salé,
- Café,
- Menthe-Chocolat,
- Rhum-Raisin,
- Noix De Coco,
- Noisette.

Nos Parfums De Sorbet :

- Fraise,
- Framboise,
- Citron Vert,
- Abricot,
- Mangue,
- Cassis,
- Fruit de la Passion,
- Melon Charentais.

Prix Nets - Service Compris, tout changement entraine un supplément de 2.50 €

Nous vous prions de nous prévenir de vos allergies ou intolérances au moment de la commande s'il vous plaît.