

Nos Entrées

Planche apéritive de l'Ardoise pour 2 personnes. <i>(hors menu)</i>	16 €
Tataki de thon à la pistache , émulsion au yuzu et son tartare de tomates au basilic.	9 €
Pétales de pluma de porc fumé par nos soins , mayonnaise à l'huile d'herbes et de wasabi, chips de légumes du moment.	9 €
Carpaccio de bœuf , marinade au sésame olives et capres capucine.	8 €
Ceviche de poisson de la criée , chutney de légumes au citron confit et basilic, huile de betterave.	8 €
Gaspacho de légumes de saison , boule de glace chèvre cendré et chips de porc Ibérique.	8 €

Nos Salades

L'Italienne : Mozzarella di bufala, jambon Serrano, olives, tartare de tomates au basilic et maïs.	15 €
La Véggie : Falafel de céréales panées, méli-mélo de légumes au citron, avocats, chèvre pané et maïs.	14 €
L'Ibérique : Pétales de porc fumé, chips de saucisse fumée, pommes de terre et oignons rouges.	15 €
L'Océane : Pétales de thon à la pistache, mangues, légumes au citron confit et mozzarella et pickles d'oignons rouges.	16 €
La Gourmande : Pétales de porc fumé, thon à la pistache, boule de mozzarella, avocat et tartare de tomates. <i>(hors menu)</i>	18 €

Nos Burgers

Le Végétarien : Falafel aux céréales, mozzarella di bufala et crème d'avocats, accompagné de son bouquet de salade composée et frites.	15 €
Le Poulet : Poulet pané, fromage de chèvre, tartare de tomates, mayonnaise à l'huile d'herbes et wasabi , accompagné de son bouquet de salade composée et frites.	16 €
Le Jurassien : Paleron de veau confit, morbier, saucisse grillée, oignons rouges confits, accompagné de son bouquet de salade composée et frites.	17 €
Le Normand : Haché de boeuf charolais, camembert pané, sauce romarin, pickles oignons rouge, jambon de pays snacké, accompagné de son bouquet de salade et frites.	17 €

Nos Plats Terre & Mer

Pièce de bœuf du boucher français (220g) , sauce au choix et pommes de terre frites.	19 €
Maxi-Haché du boucher , Charolais de bœuf français (220g), sauce au choix et pommes de terre frites.	16 €
Ballottine de Poulet farci aux langoustines , coulis curry coco et son risotto à la betterave.	17 €
Paleron de veau confit à la graisse de canard , crème au morbier, oignons frits et son palet de pomme de terre confite.	18 €
Falafel Véggie , aux céréales et mitonné de légumes de saison au citron confit.	15 €
Tournedos d'Agneau aux herbes , jus corsé au romarin et son palet de pomme de terre confite. <i>(Sup menu: 1€)</i>	20 €
Pluma de porc Ibérique , mariné au thym, sauce chimichourri, piperade de poivrons grillés et sel fumé.	17 €
Entrecôte de bœuf viande française (300g) , tendre et goûteuse, sauce au choix et ses pommes de terre frites. <i>(Sup menu: 2€)</i>	21 €
Méli-mélo Du Boucher : Tournedos d'agneau, pièce du boucher et paleron de veau. <i>(Hors menu)</i>	25 €
Crevettes pavillon rôties en persillade, mitonné de légumes au citron confit , coulis chimichurri.	17 €
Pavé de thon mi cuit , accompagné de sa piperade et pommes de terre rôties.	17 €
Poisson de la criée en croute de mozzarella et piment fumé , risotto crémeux à la betterave, émulsion curry coco.	18 €
Méli-mélo De La Mer : Pavé de thon, Crevettes papillons et Ceviche de la criée. <i>(hors menu)</i>	25 €

L'ARDOISE DES SAVEURS

Nos Formules du midi

** Valables uniquement le midi, du Lundi au Vendredi et hors jours fériés*

Formules du jour*	Plat du jour	ou					
	Pièce du boucher <i>(Supp + 2 €)</i>	ou		13 €			
	Salade du moment						
	Entrée du jour	&	Plat du jour	ou			
		Pièce du boucher <i>(Supp + 2 €)</i>	ou	15 €			
		Salade du moment					
	Plat du jour	ou					
	Pièce du boucher <i>(Supp + 2 €)</i>	ou	&	Dessert du jour	15 €		
	Salade du moment						
	Entrée du jour	&	Plat du jour	ou			
			Pièce du boucher <i>(Supp + 2 €)</i>	ou	&	Dessert du jour	17 €
			Salade du moment				

supplément café gourmand pour les formules du jour +2€

** Valables uniquement le midi, du Lundi au Vendredi et hors jours fériés*

Nos Menus

** Valables tous les jours midi et soir*

Menu Gourmand*	Entrée		
	au choix parmi les entrées et salades de la carte		
	Plat		
	au choix parmi les Tartares, Burgers et plats de la carte		29 €
	Dessert		
	au choix parmi les desserts et coupes de glaces de la carte		

** Un choix parmi tous les plats à la carte, hors "La Gourmande", et "Les Méli-Mélo". Certains plats engendrent un supplément (supp menu)*

Menu Enfant <i>jusqu'à 12ans</i>	Haché charolais ou poulet à la plancha ou burger junior		
	Fantaisie desserts junior ou une boule de glace		8 €
	Sirop a l'eau ou diabolo ou jus de fruits (pomme, orange ou ananas)		

Notre équipe est à votre disposition pour vous informer

Ne pas jeter sur la voie publique - imprimé par Vendée Impress'Yon - 02 51 36 07 33

Nos Tartares

Le Tartare Traditionnel : Viande de Bœuf français (180g), cru, préparé par nos soins.	15 €
Le Tartare Aller/retour, sauce au choix : Viande de Bœuf français (180g) , préparé par nos soins, aller retour à la plancha.	16 €
Le Tartare Provençal : Viande de Bœuf français (180g), cru, préparé aux tomates confites et aux olives.	17 €
Le Tartare Dessus-Dessous : Viande de Bœuf français (180g), préparé par nos soins, aller retour à la plancha et son œuf au plat à cheval.	17 €
Le Tartare Jurassien : Viande de Bœuf Charolais (180g), préparé par nos soins, aller retour à la plancha, sauce au morbier et chips de saucisse fumé.	18 €

** Nos viandes sont d'origines française et européenne.*

Nos Desserts

Pavlova aux fruits rouges , crème au citron et éclats de pistaches torréfiées.	
Profiteroles aux bun's : Glace vanille et coulis de chocolat chaud & chantilly.	
Entremet cookies et mousse chocolat noir et lait.	
Sphère glacée fruits des bois et exotiques , sur son palet breton et son râpé de coco frit.	
Tiramisu au caramel , et éclats de Daim et palet breton.	
Méli-mélo de fruits de saison poêlés , mousse fleur d'oranger et crumble chocolat noisette.	7 €
Fantaisie des desserts : Assortiment de quatre gourmandises du moment.	
Café Gourmand : Fantaisie des desserts accompagnée de son café expresso. <i>(Sup menu: 1€)</i>	
Thé Gourmand : Fantaisie des desserts accompagnée de thé ou d'infusion. <i>(Sup menu: 1€)</i>	

Nos Coupe Glacées

Les Parfums des Glaces et des Sorbets:

Café, Caramel à la fleur de sel, Chocolat au lait, Menthe-Chocolat, Noix de coco, Vanille, Pêche, Passion, Framboise, Citron vert, Citron jaune, Cassis, Fraise, Barbe à papa, Choco-Nuts et Chouchou.

Composez vos coupes de glaces :

Glace une boule 2,5 € ____ **Glace deux boules** 3,5 € ____ **Glace trois boules** 5,5 € ____

Supplément chocolat chaud : 1 €

Supplément chantilly : 1,5 €

Les Coupes Classiques

Le Chocolat Liégeois : Deux boules chocolat au lait, chocolat chaud & chantilly.	
Le Café Liégeois : Deux boules café, expresso & chantilly.	
Le Caramel Liégeois : Deux boules caramel, coulis de caramel & chantilly.	6,5 €
La Coupe Bounty : Deux boules noix de coco, chocolat chaud & chantilly.	
La Dame blanche : Deux boules vanille, chocolat chaud & chantilly.	

Les Coupes Gourmandes

L' America : Glace chocolat au lait et vanille, brownies, chocolat chaud et caramel & chantilly.	
La Donna Rossa : Glace fraise, cassis et framboise, coulis de fruits rouges & chantilly.	
La Nuty : Glace choco-nuts et chouchou, cacahuètes caramélisées, sauce chocolat & chantilly.	7,5 €
La Meringuée : Glace citron vert et citron jaune, éclats de meringues, sablé Breton & chantilly.	
La Savoureuse : Glace caramel, glace vanille, crème brûlée, palet breton, sauce caramel & chantilly.	
L'Exotica : Glace passion, framboises et pêche, coulis de passion & chantilly.	

Les Coupes Digestives

Le Colonel : Deux boules citron vert & Vodka. <i>(Sup menu: 1€)</i>	8 €
la Caraïbe : Deux boules passion & Rhum vieux. <i>(Sup menu: 1€)</i>	8 €
L'After Eight : Glace menthe chocolat, coulis de chocolat chaud, Get 27 & chantilly. <i>(Sup menu: 2€)</i>	9 €
La Coffee Cream : Glace vanille, caramel, alcool «délice de caramel» & chantilly. <i>(Sup menu: 2€)</i>	9 €

Nous travaillons essentiellement avec des produits frais, merci d'avance de nous excuser pour des éventuelles ruptures.