

# Menu ouvrier

## 16€

Au déjeuner en semaine

- **Entrée au choix**  
Assiette de charcuterie ou salade du jour
- **Plat du jour ou cheeseburger**
- **Dessert du jour**
- **Verre de vin (14cl) ou limonade**
- **Café**

# Menu du Jour

Au déjeuner en semaine

- **Entrée/plat ou plat/dessert** **13,5€**  
Plat du jour hors cheeseburger
- **Plat du jour** **11,5€**  
Hors cheeseburger
- **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

- Boule de glace, vanille, chocolat ou citron
- Fromage blanc, coulis de fruits rouges

## Boisson

- Coca 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

6€

## Lingot fruits rouges

Biscuit, croustillant chocolat blanc et brisures de biscuits, mousse fruits rouges litchi et coulis

8€

## Dôme chocolat mandarine

Mousse chocolat noir, perlé de mandarine, façon bûche

8€

## Baba au rhum

Rhum ambré Saint James, chantilly

8€

## Coeur fondant au caramel

Moelleux au chocolat et coeur de caramel au beurre salé

6€

## Profiterole

Chou craquelin, glace vanille et chocolat

7€

## Fromage blanc

Fromage blanc Bio de Lait Brunes et coulis de fruits rouges

5€

## Assiette de fromages

Chèvre de Meslay du Maine et gouda au fenugrec de Bazougers, seulement en restauration

6€

# Coupe

## GLACE

2 boules avec chantilly

Fraise, vanille, chocolat, citron, pomme

5€

## SÉRIEUSE

Colonel

Sorbet citron, vodka

Trou Normand

Sorbet pomme, calvados

8€

# Digestif

## MENTHE

Menthe pastille, peppermint

4€

## STANDARD

Calvados, poire, mirabelle, kirsh, Bailays, armagac, rhum st James...

6€

## SUPÉRIEUR

Cognac ABK6, rum Jamaïcain, rum Mauricien, Laphroag, Buffalo...

10€

## IRISH COFFEE

8€

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

Depuis tout-petits, dans nos cuisines familiales ou avec les copains, le boire et le manger rythment nos journées. Excessif ? Un petit peu, oui, mais c'est ce que nous voulons partager avec vous dans notre établissement.

Afin de faire rimer cuisine traditionnelle, modernité et produits locaux, nous avons pris le parti de travailler en direct, au maximum, avec des éleveurs en circuit-court. Issus de la charcuterie et de la cuisine traditionnelle, nous travaillons notamment les viandes dans leur intégralité... jetez un œil à nos pâtés en croûte !

La privatisation pour les groupes ainsi que la mise en place de partenariats, sont possibles. N'hésitez donc pas à nous contacter !

# 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

### Boeuf

Isabelle Cherruault, La Cropte  
3,3 km

### 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

Lydyve, La Cropte  
6,5 km

Toutes nos viandes sont à minima d'origine française

TTC, prix en euros, services compris



# Burger

**Hamburger**  
Pain brioché, steack haché, ketchup et moutarde avec frites maison

11,5€

**Cheeseburger**  
Pain brioché, steack haché, vieux cheddar, salade, cornichon et oignon rouge avec frites maison

13€

**Zorba**  
Pain brioché, filet de poulet mariné, butternut et gouda au fenugrec, chantilly framboise-betterave avec frites maison

16€

**Meslinois**  
Pain brioché, steack haché, tomme de chèvre, pickels de pomme, sauce fruits rouges avec frites maison

15€

**Mexico**  
Pain brioché, steack haché, vieux cheddar, chorizo, oignon rouge et guacamole avec frites maison

15€

**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€

**Gargantua**  
Pain brioché, double steack haché, double vieux cheddar, double bacon et béarnaise au siphon

19€

Tous nos burgers sont servis avec des frites maison

Supplément bacon +0,5€

## TARIF À EMPORTER

Nous appliquons une remise de 2,5€ sur nos burgers et salades

TTC, prix en euros, services compris

# Bistro

**Salade César**  
Salade, oeuf, parmesan, croutons, oignon rouge, filet de poulet mariné, grosses câpres et sauce césar

16€

**Salade composée**  
Salade, oeuf, carottes et pommes de terre glacé, oignon rouge, gouda au fenu grec, crème de balsamique, vinaigrette au miel

16€

**Salade chèvre chaud**  
Salade, toasts de chèvre chaud, bacon, pickels de pomme, vinaigrette au miel

16€

**Burrata crémeuse**  
Salade et crème balsamique

14€

**Fish and chips**  
Merlu pané à l'anglaise de la Maison Marine, label MSC pêche durable, mayonnaise et frites maison

15€

**Oeuf mayo**

5€

**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 !

11€

16€

**Foie gras du chef**  
Foie gras selon l'envie du chef, sauce aux fruits rouges

12€

**Truite Fumée**  
De Parné-Sur-Roc, pickels de pomme, emulsion de betterave et d'oignon rouge

9€

**Os à moelle**  
15 min de cuisson, servi avec pain frit

6€

**Velouté de butternut**  
Velouté crémé, gratiné au parmesan

TTC, prix en euros, services compris

# Viande

Nos viandes en grillade proviennent exclusivement de l'élevage Cherruault, à La Cropte. Dans une logique de valorisation des produits locaux, nous sommes amenés à travailler le bovin dans son entièreté, les pièces changent donc régulièrement. À chaque fois, nous vous garantissons la qualité de chacune ainsi que son format.

**Grillade pour 1**  
Pièce d'environ 300gr, le classsiqe irrésistible

27€

**Grillade pour 2**  
Pièce d'environ 1Kg, si ce n'est plus, le plat des bons copains et des bons vivants !

60€

Accompagnement au choix, frites maison, salade, purée de butternut. Servi avec une béarnaise au siphon

# À Partager

**PLANCHE charcuterie fromage**  
**10€ pour 2, 18€ pour 4**  
**POT de rillettes ou terrine de lapin**  
**10€**

# Plat

**Poulpe Canaille**  
Entre terre et mer, poulpe snacké, jus de boeuf aux fruits rouges et purée de butternut

21€

**Le Bourguignon**  
Pièce de boeuf braisé, sauce bourguignon, carotte, pomme de terre et oignon glacé

20€

**Pithiviers**  
Inspiré d'études auprès d'un MOF voilà notre Pithiviers. Filet de colvert, foie gras et confit d'oignon en croûte de pâte feuilletée, émulsion de betterave, accompagné d'une salade. 15 min de cuisson

26€

**Roulé de cochon**  
Cochon mariné , insert de butternut, accompagné de frites

18€

**Coquilleto à la truffe**  
Risotto de coquillettes, truffe et vin blanc, parmesan, chips de jambon cru

19€

TTC, prix en euros, services compris

# Soft

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

# Chaud

<b>CAFÉ</b>	
Grains de la maison Illy engagée depuis 1933 en qualité et conception durable du café	
Expresso, allongé, serré	2€
Crème	3€
Cappucino	5€
Liégeois	6€
Irish Cofee	8€
<b>THÉ, INFUSION</b> Damman Frères	4€
Vert jasmin, Vert Bali, Noir jardin bleu, Noir 4 fruits rouge, Noir Earl grey, Blanc passion fleurs, Tisane Bali	
<b>CHOCOLAT</b> Suchard	
Chocolat chaud	3.5€
Chocolat Liégeois	6€


# À PARTAGER

**PLANCHE** charcuterie fromage  
10€ pour 2, 18€ pour 4

**POT de rilette ou terrine de lapin**  
10€

TTC, prix en euros, services compris

# Bière

	<b>Demi</b> <b>25 cl</b>	<b>Pinte</b> <b>50cl</b>
<b>Pils</b>	3,5€	6,5€
Blonde rafraichissante, iconique depuis 1927, 5,5%		
<b>Cerise</b>	4,5€	8,5€
Au jus de griote, fruitée et légère, 5,5%		
<b>Wende</b>	4,5€	8,5€
Blonde d’abbaye aux reflets ambrés, 6,8%		
<b>Bière du moment</b>	4,8€	9,5€
N’hesitez pas à nous demander !!		
<b>IPA</b>	5€	10€
Blonde à l’amertume franche mais fondue et aux sensations gourmande, 6,2%		

# Alcool

<b>APÉRITIF</b>	
Ricard, Casanis	3€
Martini blanc, rouge, Campari, Suze	4€
Kir cassis, mure, framboise, pêche, royal +2€	4€
Porto blanc ou rouge	4€
<b>WHISKY</b> 4cl	
Cutty Sark scotch, Paddy irish	6€
Jack Daniels, Fireball	7€
Buffalo trace Kentucky bourbon	10€
Laphraog 10 ans Islay single malt	10€
<b>R(H)UM</b> 4cl	
Saint James, rhum	6€
Yellow snacke, rum jamaïcain	10€
Turquoise Bay, rum mauritien	10€
<b>BLANC</b> 4cl	
Tequila 1800	10€
Grey Goose vodka	10€
Generous gin	10€
Generous gin Organic	10€
<b>DIGESTIFS</b> 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 etre servi qu'en accompagnement de la restauration

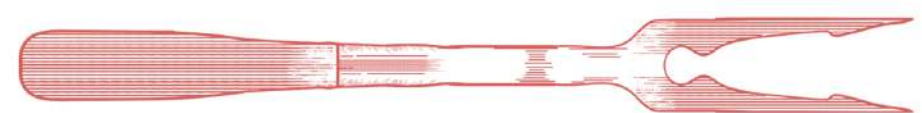
# Cocktail

<b>MOCKTAIL</b> 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	
	
<b>SPRITZ</b>	
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	
<b>CLASSIQUE</b>	
Americano	7€
Martini rouge et blanc, Campari	
Negroni	8€
Martini rouge et blanc, Campari, gin	
Pina Colada	8€
Jus d’ananas, crème de coco, sucre de canne, rhum	
Mojito	8€
Menthe, citron verre, perrier, sucre de canne, rhum	
Sex on the beach	8€
Jus d’orange et cranberry, crème de peche et framboise, vodka	
Dark Mule	8€
Citron verre, ginger beer, rhum ambré	
Moscow Mule	8€
Citron verre, ginger beer, vodka	
Margarita	9€
Citron verre, triple sec, tequila	
Caïpirinha	9€
Café, sucre de canne, triple sec, vodka	
Pornstar Martini	
Jus d’ananas, Passoa, sucre de canne, vodka, shot de Bouvet	
Expresso Martini	9€
Café, sucre de canne, triple sec, vodka	
<b>CREATION</b>	8€
Babe Lover	
Citron verre, sucre de canne, crème de Framboise, triple sec, gin	
Pampel Fizz	

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

# 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€
Saint Chinian, domaine la Maurrine	5€	9€	27€
Saint Nicolas de Bourgeil, maison Mabillon	6€	11€	31€

## ROSÉ

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

## BLANC

	Verre 14cl	Grd verre 25cl	Btl. 75cl
Chardonnay, Vignoble Rousseau	3.5€	6.5€	19€
Colombel, Plaimont	4€	7.8€	23€
Vin du moment	4.5€	8.5€	25€
Pays d'Oc, Domaine la Maurine	6€	11€	31€
Coteaux 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€
Savigny Les Beaune 1er Cru, «Les Peuillets», 2019	95€

## SUD

Saint Mont (Gers), Le Faite, Plaimont, 2023 En blanc et en rouge	37€
Corse, Domaine Petroni, 2022	38€
Madiran, Plénitude, Plaimont, 2018	42€

## RHÔNE

Crozes Hermitage, Domaine Pradel, 2023	33€
Beaume de Venise, Domaine des Garances, BIO, 2023	38€
Châteauneuf du Pape, Domaine Lafond Roc Épine, 2021	65€

## BORDEAUX

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

## CHAMPAGNE

La Naturelle, Ch. Marin et fils, Brut	65€
R de ruinard, Brut 10 min d'attente	100€