



Nos Spécialités Vendéennes

Entrées

La "routchi d'mougette" tiède et son beurre de Noirmoutier (tartine sup. 0,50 €)

Les "cagouilles" les 6
Escargots vendéens "BIO" au beurre d'ail les 12

Chiffonnade de jambon de Vendée et son beurre de Noirmoutier

La soupe à l'oignon gratinée
Accompagnée de son pain sec et de sa crème fraîche (demandez un peu de vin rouge pour faire Chabrot)

La trempine
Eau, vin rouge, sucre et pain sec (glacée ou chaude, c'est vous qui choisissez !)

La "P'chite" assiette de dégustation
Salade, jambon de Vendée, rillaud d'Anjou, rilleau vendéen et fressure

Plats

La "Gross" assiette de dégustation avec "Routchi d'mougette".
Salade, jambon de Vendée, rillaud d'Anjou, rilleau vendéen et fressure

Sauce aux lumas au vin blanc
(12 escargots "BIO") et ses patates boulettes

Jambon de Vendée (+ 150 g) et sa garniture

Fressure (200 g) et sa garniture

La "marmite" du chef
Jeu de bœuf confite à la Trouspinette et ses pommes de terre

Nos Entrées Généreuses

Petite Grande

La ressaie - La soirée
Salade, foie gras parfumé à la Trouspinette, magret de canard "fumé maison", compotée d'oignons et riz

La mariénaie - La sieste
Salade, mogette tiède et sa vinaigrette à l'échalote et au miel, jambon de Vendée et sa boule de glace au thym infusé

Pain perdu, foie gras parfumé à la Trouspinette
Et sa marmelade de mangues et pommes/cannelle

La goule fine - Fine bouche
Salade, géiers, magret de canard "fumé maison", champignons, compotée d'oignons, foie gras

Do mentries - Des mensonges
Salade, magret de canard "fumé maison", géiers, camembert, pommes de terre, crème

La rouaire - La rivière
Salade, saumon "fumé maison", toast, sauce citronnée

La bequette - La chèvre
Salade, toast de chèvre chaud, noix et sa glace myrtille

Salade verte
Salade verte et sa vinaigrette



Les Tartines Grillées

Tartine de pain de 4 livres garnie et grillée

La poraie
Fondue de poireaux, saumon, emmental râpé

O fai zire
Sauce tomate, chèvre, camembert, Roquefort, crème

Asture
Sauce tomate, jambon blanc, crème, chèvre, œuf

Bèrède
Sauce tomate, pommes de terre, Reblochon, jambon de Vendée, crème

D'jère
Sauce tomate, champignons, émincé de poulet, crème, emmental râpé

Nousàutes
Sauce tomate, mogette, jambon de Vendée et Mizotte

O lé d'même
Mogette, andouille, crème de moutarde

Bè com 'o fao
Sauce tomate, jambon blanc, œuf, emmental râpé

Quéto quo lé
Sauce tomate, champignons, pavé de saumon, pavé de merlu, sauce citronnée, emmental râpé

Toutes nos tartines sont accompagnées de salade verte

Casse-croûte Vendéen
O lé à Peuzauges 85700, 31 rue Mare, mon gars ! Tél. 02 51 61 72 80

Ouvert 7 jours sur 7

Demandez la suggestion du Chef : Ben ! qué to qui nous a fai d'bin l'cuisto ? - suggestion du Chef



Les Poêlées du Casse-Croûte servies dans un poêlon en fonte individuel

Poêlée au Bœuf et ses champignons, lardons, oignons

Poêlée au Poulet et ses champignons, lardons, crème

Poêlée au Magret de Canard et ses champignons, crème

Poêlée mixte Poulet et Magret de Canard et ses champignons, crème

Poêlée de la mer
Merlu blanc, saumon, champignons, crème ciboulette citronnée

Poêlée S'Irène
Saint Jacques, jambon de Vendée, crème, champignons, sauce du chef

Poêlée cocotte
Saint Jacques, émincé de poulet, crème, champignons, sauce du chef

Poêlée coin-coin
Saint Jacques, magret de canard, crème, champignons, sauce du chef

Poêlée des gourmets
Foie gras "maison", compotée d'oignons, magret de canard, crème

Poêlée miel / amandes
Émincé de poulet, sauce miel et amandes

Poêlée mangues
Émincé de magret de canard à la crème de mangues et pommes/cannelle

Poêlée tartiflette
Pommes de terre, lardons, oignons, Reblochon, crème et sa salade verte

Nos Poissons

Pavé de saumon (+ 180 g)
Sauce citronnée ou du chef

Pavé de merlu (+ 180 g)
Sauce citronnée ou du chef

Pavé de sandre beurre blanc du Chef (+ 180 g)

Escalope de saumon "mi-fumé maison" (+ 180 g)
Beurre blanc du Chef

Nos Viandes Sélectionnées

Entrecôte (+/- 200 g)

Pavé de bœuf (+/- 200 g)

Onglet (+/- 200 g)

Bavette d'ailoyau (+/- 200 g)

Magret de canard en brochette fumé par nos soins (+/- 300 g)

Pavé d'andouille (+/- 200 g)
Et sa crème à la moutarde

La "bait"
Onglet de bœuf (+/- 100 g), pavé de bœuf (+/- 100 g), bavette d'ailoyau (+/- 100 g)

Sauces au choix
Poivre, échalote, béarnaise, crème de Roquefort

Origine des viandes :
tableau affiché dans l'établissement

Les poids des viandes
et des poissons sont indiqués
avant cuisson

Nos grillades, poêlées et poissons sont accompagnés de frites, riz, fondue de poireaux, patates boulettes, mogette, haricots verts ou légume du jour.

Les Œufs Cocotte

Petite entrée chaude grillée au four

Au saumon Œuf, haricots verts, saumon "fumé maison", crème, emmental râpé

Au poulet Œuf, blanc de poulet, champignons, crème, emmental râpé

Aux Saint Jacques Œuf, fondue de poireaux, Saint Jacques, crème, emmental râpé

Aux lardons Œuf, lardons, champignons, crème, emmental râpé

Au jambon Œuf, jambon de Vendée, mogette, emmental râpé

FORMULE DU MIDI (du lundi au vendredi) (sauf jours fériés)

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

Entrée
+ Plat
+ Dessert

Menu des Papots Jusqu'à 10 ans

Au choix
Steak haché/frites
Jambon blanc/frites
2 Chipolatas/frites
Émincé de poulet/frites
Poisson pané garni

Au choix
Brioche grillée au chocolat
Pain perdu au sucre
Le joujou glacé

Sirop à l'eau ou Diabolo

Menu des Galopins Jusqu'à 15 ans

Au choix
Mini-poêlée au bœuf/frites
Mini-poêlée au poulet/frites

Au choix
Brioche grillée au chocolat,
boule de glace ou Chantilly

Au choix
Pain perdu au sucre,
boule de glace ou Chantilly
Le joujou glacé

Sirop à l'eau ou Diabolo

Nos Douceurs



Île flottante Crème anglaise avec blanc en neige

Mousse au chocolat "maison"

Crème brûlée "devant vous"

Crème brûlée aux fruits Pomme ou banane

Crème brûlée aux fruits de saison Kiwi, fraise, melon, poire, nectarine

Nougat glacé sur coulis de fruits rouges

Profiteroles au chocolat chaud "maison" (Parfum de glace au choix)

► La Tarte Tatin "maison" et sa boule de glace crème fraîche

Coulant gourmand au chocolat tiède et sa boule de glace au choix

La beur'rouëtée - La brochette : Deux mini-pâtisseries du Chef

Mini-île flottante, mini-brochette de fruits et mini-boule de glace au choix

Nos Desserts Vendéens

Bouillie blanche Façon crème brûlée "devant vous"

Caillebottes au café ou au sucre

Les minis "meuill"
Millet nappé de coulis de fruits rouges, chocolat chaud et caramel

Assiette de fromages vendéens
3 variétés et son beurre de Noirmoutier

Pain perdu au sucre

Pain perdu au chocolat chaud "maison"
Très apprécié recouvert de Chantilly (sup. 1,30 €)

Notre Sélection de Parfums de Glaces

Vanille Bourbon, café pur arabica, chocolat noir, fraise Sengano, menthe aux éclats de chocolat, nougat de Montélimar, caramel au beurre salé, passion de l'équateur, citron vert, madeleine, cassis noir de Bourgogne, framboise, poire Williams, pêche de vigne, orange d'Espagne, rhum-raisin, palet sablé breton, crumble fruits rouges, tatin, noix de coco, crème fraîche, noisette, nutty ("Nutella"), thym infusé

Coupe 1 boule au choix

Coupe 2 boules au choix

Supplément chantilly

Nos Brioches Grillées Perdues

Brioche grillée au chocolat chaud "maison" 3,00 €

Brioche grillée au chocolat chaud "maison" :
- Chocolat chaud "maison", amandes grillées au noix de coco râpée 3,20 €

- Chocolat chaud "maison", poire ou banane 3,50 €

- Chocolat chaud "maison" et sa boule de glace au choix 4,00 €

Nos Spécialités de Brioches Grillées

Pouère mol' - Poire molle
Brioche grillée, chocolat chaud, poire, pralin et Chantilly (flambée Liqueur du Puy du Fou)

Met a ui - Il me semble
Brioche grillée, ananas, caramel, glace vanille (option flambée Rhum brun)

Poum' t'chuite - Pomme cuite
Brioche grillée, pommes fondantes, chocolat chaud "maison" et glace vanille

La berlue - Des noix
Brioche grillée, coulis de fruits rouges, fruits du "moment", 1 boule de glace crumble et Chantilly

La foère - La foire
Brioche grillée, pommes fondantes, glace tatin, caramel, Chantilly (option flambée Calvados)

Une gueroué - Un groupe, un troupeau
Brioche grillée, chocolat chaud, banane, glace coco, Chantilly (option flambée Rhum brun)

La bemaie 5,20 €

Tissu avec un œuf ou 4 œufs (petite bemaie)
Café, thé ou chocolat, accompagné de 3 mini-desserts :
mini-laitage, mini "gâteau d'asture", boule de "dace"
(mini-laitage, pâtisserie du jour, boule de glace au choix)



Nos Coupes Glacées

Casse-Croûte
1 b. palet breton, 1 b. crumble fruits rouges, 1 b. tatin, sur lit pommes fondantes râpées, Chantilly

Les bêchises - Les béchises
1 b. caramel, 1 b. noisette, 1 b. nutty ("Nutella"), sauce caramel, noisettes, chantilly

Keum tcheu ! - Comme ça !
1 b. noix de coco, 1 b. chocolat, 1 b. madeleine, chocolat chaud "maison"

Le soulai - Le soleil
1 b. cassis, 1 b. poire, 1 b. glace pêche de vigne, Chantilly

La douçur - La douceur
1 b. orange aux zestes d'orange confites, 1 b. citron vert, 1 b. passion de l'équateur, coulis de fruits rouges

La viria - Faire un tour
2 b. menthe aux éclats de chocolat, 1 b. chocolat, chocolat chaud "maison"

Quaqu' chouse - Quelque chose
1 b. palet breton, 1 b. nougat, 1 b. noix de coco, sauce caramel, pralin, Chantilly

La char'taie - Benicoupi
Banane fruit, 1 b. fraise, 1 b. chocolat, 1 b. vanille, chocolat chaud "maison", Chantilly (banane séché)

Le peuné - Le panier
Poire au sirop, 1 b. poire, 1 b. vanille, chocolat chaud "maison", Chantilly (poire Belle Hélène)

Vrai boune - Vraiment bonne
Parée de pêche, 1 b. glace pêche de vigne, 1 b. vanille, coulis de fruits rouges, Chantilly (pêche Melba)

Le pressoué - Le pressoir
2 b. vanille, chocolat chaud "maison", Chantilly (Dame Blanche)

La pougnâie - La pégnée
2 b. chocolat, 1 b. vanille, chocolat chaud "maison", Chantilly (chocolat légeois)

Fatchiquaie - Être fatigué
2 b. café, 1 b. vanille, sauce café, Chantilly (café légeois)

Nos Coupes Glacées Alcoolisées

La goulée - Une beuchée
2 b. caramel, liqueur "douce caramel", fleur de sel

L'bounhomm' - L'Homme
2 b. tatin, Calvados

O vezoune - Ça bourdonne
2 b. citron vert, Vodka

O buffe - Ça scuffe
2 b. poire Willam, Liqueur du Puy du Fou

L'épouail - L'épouvantail
2 b. rhum-raisin, Rhum brun

La djaie - La gaupie
2 b. orange d'Espagne, Liqueur des Vendéens

Le bouessin - La buisson
2 b. menthe aux éclats de chocolat, chocolat chaud "maison", Peppermint

"A bétou é a ce r'tater la bolette d'o g'neuille !" Prix nets