

L'ARDOISE DES SAVEURS

Un plat « fait maison » est entièrement cuisiné et transformé sur place. A l'exception des glaces et des sorbets, nos plats sont élaborés à partir de produits bruts, frais et de préférence issus de la production locale.

BON APPETIT !



L' ardoise des saveurs : Sud Avenue 1 - 85000 La Roche sur Yon



www.ardoisedessaveurs.fr

Apéritifs et Boissons Fraîches

Apéritifs

Kir au vin blanc (12 cl)	3,5
Kir pétillant (12 cl)	5
<i>Les crèmes: Cassis, Mûre, Pêche, Griotte, Framboise</i>	
Porto rouge (7cl)	5
Ricard, Pastis (2cl)	3,5
Martini rouge, Martini blanc (5cl)	5
Suze, Gentiane (5cl)	4,5
TrousINETTE de Vendée épines noires (7cl)	4,5
Pineau blanc des Charentes (7cl)	4,5
Ti-Punch: sucre de canne, citron vert & Rhum (4c)	6,0

Bières Pression (25cl)

	25cl	33cl
Heineken blonde	3,5	4,5
Affligem bière d'abbaye	4	5,2
Panaché Heineken	3,2	4,2
Monaco	3,8	4,8
Bière sirop**	3,8	4,8
Picon Bière (3cl)	5,0	6,5

** Voir la liste des sirops

La Cave à Whisky

		baby (2cl)	whisky (4cl)
Balantines	Ecosse: blend whisky	3,5	5,5
Jack Daniel's	Tennessee USA	4	7
Aberlour	Ecosse: spyside single malt	4,5	7,5
Talisker	Ecosse: single malt de l'île de Skye	5,5	9,5

*Supplément Coca ou jus de fruit ou crème : 1 €

*Supplément sirop : 0.30 €

Bières Bouteilles

Edelweiss bière blanche (33cl)	4,7
Despérados à la Téquila (33cl)	5,5
Leffe , bière d'abbaye (33cl)	5,2

Boissons Fraîches

Quart Vittel (25cl)	2,5
Diabolo (25cl)	3
Perrier (33cl)	3,5
Orangina (25cl)	3,5
Coca, Coca Zéro (33cl)	3,5
Schweppes Agrumes (25cl)	3,5
Lipton Icetea (25cl)	3,5
Limonade (25cl)	2,7
Jus de fruits (25cl)	3,5
Orange, Ananas, Abricot, Pomme & Tomate	
Sirop à l'eau (25cl)	2

Les sirops: citron, menthe, banane, Kiwi, Grenadine, Fraise & Pêche.

Cocktails avec alcool

Le Cocktail du mois: Elaboré à base de jus de fruits, alcool (4cl) ou vin (voir ardoise).	5,9
Le Piña Colada: Lait de coco, jus d'ananas et Rhum (4cl)	6,2
Le Mojito: Sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Rhum (4cl) et Perrier.	6,8
Le Sex on the Beach: Jus de cranberry, jus de pêche, ananas et Vodka (4cl)	6,5

Cocktails sans alcool

Le cocktail de saison (voir ardoise): mariage subtil de jus de fruits et un trait de sirop.	5
Le Paradise Jus ananas, coco en glace et trait de sirop de banane.	6
Le Virgin Mojito: Sucre roux, citron vert, menthe fraîche, limonade et Perrier	6,5

Digestifs (4cl)

Cognac, Armagnac, Calvados, Cognac aux amandes, Poire, Bailey's, Get 27, Get 31	6
--	---



Nos Entrées



Bavarois chèvre et miel , coulis de tomate, chips de jambon de pays et éclats de noisettes torréfiées	7
Crèmeux de butternut , son œuf poché accompagné de filet mignon de porc fumé et croutons	7,5
Brochette de joue de raie , courgette marinée et sa crème de haddock fumé	8
Saumon mariné façon carpaccio, légumes croquants et sa vinaigrette aux agrumes	8,5
Foie gras mi-cuit à la figue et mariné au Layon, toasts de pain aux céréales <i>(Sup menu: 2€)</i>	13,5



Nos Salades Composées



La Fraicheur: Avocat, billes de mozzarella, mais olive, poivron et ananas	13
La Fermière: Poulet mariné au miel et au thym, toast de chèvre chaud, poivron, oignon rouge, maïs et olives	13
La Norvégienne: Emincé de saumon mariné, billes de Mozzarella, avocat, maïs et ananas	14
La Savoyarde: Reblochon pané, pomme de terre, oignon rouge et jambon de pays	16
La Gourmande: Foie-Gras mi-cuit, saumon mariné, mignon de porc fumé, et toast de chèvre chaud <i>(Sup menu: 2€)</i>	17



Nos Tartares



Le Tartare Traditionnel: Viande de Bœuf français (180g) , cru, préparé par nos soins.	14
Le Tartare Aller/Retour : Viande de Bœuf français (180g) , préparé par nos soins, aller retour à la plancha.	14
Le Tartare Roquefort: Viande de Bœuf français (180g) , préparé par nos soins, aller retour à la plancha accompagné de sauce Roquefort.	15
Le Tartare Provençal: Viande de Bœuf français (180g) , cru, préparé aux tomates confites et aux olives.	15
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	15
Le Tartare Rossini: Viande de Bœuf Charolais (180g), préparé par nos soins, aller retour à la plancha et foie gras de canard mi-cuit. <i>(Sup menu: 2€)</i>	17



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



Nos Burgers

Le Poulet: Poulet à la plancha et fromage de chèvre, sauce curry, oignon rouge, tomate, accompagné de son bouquet de salade composée et frites	15
Le Tartiflette: Haché Charolais, Reblochon, jambon de pays, écrasé de pomme de terre, oignons fris, cornichons, accompagné de son bouquet de salade composée et frites	15,5
Le Forestier: Haché Charolais, Mozzarella fraiche, sauce champignon, mignon de porc fumé, accompagné de son bouquet de salade composée et frites	16

Nos Plats Terre & Mer

Maxi-haché du boucher Charolais de bœuf français (220g), sauce au choix et pommes de terre frites	15
Andouillette de canard à la plancha, sauce au choix et pommes de terre frites	15
Brochette d'araignée de veau mariné au thym, écrasé de pomme de terre et crème au reblochon	16
Fondant de pintade farcie aux noisettes et sa sauce forestière. Tagliatelles fraîches	16
Filet de mignon de porc cuit façon ragout aux légumes, servie avec tagliatelles fraîches	16
Souris d'agneau braisée , à la graine de moutarde et ses légumes confits	17
Tournedos de magret de canard sauce au poivre et son écrasé de pomme de terre aux herbes fraîche	17
Entrecôte de bœuf Pays de la Loire (250g) , tendre et gouteuse, sauce au choix et ses pommes de terre frites <i>(Sup menu: 1€)</i>	18
Méli-mélo du boucher: Tournedos de Magret de canard, brochette d' araignée de veau et Filet mignon de porc en ragoût <i>(Sup menu: 2€)</i>	20
Blanquette de joue de raie et haddock fumé, accompagné de légumes de saison	15
Saumon confit à l'huile d'olive cuit à la plancha, courgette marinée et son jus aux agrumes	16
Marbré de dos de cabillaud en persillade citronné, écrasé de pomme de terre, jus marinère crémé	17
Méli-mélo de la mer: Marbré de Cabillaud , brochette de joue de raie et saumon à la plancha <i>(Sup menu: 2€)</i>	20

* Nos viandes sont d'origines française et européenne

■ ■ ■ Nos Desserts ■ ■ ■

Crème brûlée poire et caramel beurre salé

Entremet citron aux cookies, et son coulis de chocolat chaud

Panacotta à l'Arlequin et sa compoté de fruits rouges

Profiteroles aux choux farcis à la glace vanille et coulis de chocolat chaud 6 €

Mousse chocolat noir intense

Méli-mélo de Fruits frais confits à la vanille sur son sablé craquant à la noisette

Fantaisie des desserts : assortiment de quatre petites gourmandises du moment

Café Gourmand : Fantaisie des desserts accompagnée de son café expresso (Sup menu: 1€)

Thé Gourmand : Fantaisie des desserts accompagnée de thé ou d'infusion (Sup menu: 1€) 7 €

■ ■ ■ Nos Coupes Glacées ■ ■ ■

Les Parfums des Glaces et des Sorbets:

Café, Caramel à la fleur de sel, Chocolat noir, Menthe-Chocolat, Noix de coco, Vanille,
Banane, Passion, Mangue, Pomme, Framboise, Citron vert, Cassis et Fraise

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 noir, chocolat chaud & chantilly

Le Café Liégeois: deux boules café, coulis de café & chantilly

Le Caramel Liégeois: deux boules caramel, coulis de caramel & chantilly 5,5 €

La Coupe Bounty: deux boules noix de coco, chocolat chaud & chantilly

La Dame blanche: deux boules vanille, chocolat chaud & chantilly

Les Coupes Composées

La Granola: glace chocolat, glace vanille, éclat de Granolat, chocolat chaud et chantilly

La Griotte: glace vanille, glace framboise, griottes confites et chantilly 6,5 €

La Normande: glace vanille, glace caramel, palet breton, coulis de caramel et chantilly

Les Coupes Digestives (Sup menu: 1€)

Le Colonel: Deux boules citron vert & vodka (Sup menu: 1€) 7 €

la Caraïbe: glaces coco, glace banane et Rhum vieux (Sup menu: 1€) 7 €

L'After Eight: Deux boules menthe chocolat & Get 27 (Sup menu: 1€) 7 €

L'Irish coffee: Sucre de canne, whisky chaud, café & chantilly (Sup menu: 2€) 8 €



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



■ ■ ■ Nos Formules du midi ■ ■ ■

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

Formules du jour*	Plat du jour	11
	Entrée du jour + Plat du jour OU Plat du jour + Dessert du jour	14
	Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	16

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

Formule* Midi Salade	Maxi- Salade du moment + Café ou Thé gourmand	16
---------------------------------	--	-----------

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

Formule* Express' Grill	Pièce du boucher grillée du moment ou andouillette de canard à la plancha + Café ou Thé gourmand	18
------------------------------------	---	-----------

* 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 Dessert au choix parmi les desserts et coupes de glaces de la carte	26
---------------------------	---	-----------

* un choix parmi tous les plats à la carte. Certains plats engendrent un supplément (sup menu)

Menu Junior	Haché charolais OU poulet à la plancha OU burger junior fantaisie desserts junior OU une boule de glace sirop a l'eau OU diabolo OU jus de fruits (pomme, orange ou ananas)	8
------------------------	--	----------

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



À la découverte De nos vins



Bouteille 75 cl

Les Blancs AOP

Gaillac «Les Brozes»	17
Anjou « Le Logis de Bray »	20
Macon Village « Terres Secrètes »	22
Coteaux du Layon « château de la Roulerie »	27
Valençay « Le Poirentin »	22
Pétillant brut « Champs Elysées »	20
Champagne Sélection de l'Ardoise	35
Champagne « Mumm Cordon rouge »	49

Les Rosés

Côtes de Provence AOP « Les Valadas »	17
Fiefs vendéens Mareuil AOP « Marie du fou »	19
Cabardès AOP « Château Pennautier »	20
Bandol AOP « Les Restanques du Moulin »	26

Les Rouges AOP

Blaye, Côtes de Bordeaux «Château Vieux Charron»	18
Côtes du Rhône Village «Domaine Martin»	18
Chinon « Domaine Gouron »	20
Côtes de Bourg « Château La Bataille »	20
Saint-Nicolas de Bourgueil «Les Rouillères» Bio	25
Saumur Champigny « Domaine Fouet L'amarante »	22
Madiran « Torus »	27
Morgon « Domaine du chêne » vieilles vignes	25
Cadillac côtes de Bordeaux « Château Dufilhot»	25
Lalande de Pomerol « Château Laborde »	29
Médoc « Château Les Artigues »	25 €
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits « Domaine des Fournaches »	32 €



* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Verres et carafes

	Verre 12.5 cl	25 cl	50 cl	
Blancs	Gaillac «Les Brozes»	3,5	6,5	13
	Anjou « Le Logis de Bray »	4	7	14
	Macon Village « Terres Secrètes »	4,5	8	16
	Coteaux du Layon « château de la Roulerie »	5	9,5	19
	Valençay « Le Poirentin »	4,5	8	16
	Pétillant brut « Champs Elysées »	4		
Champagne Sélection de l'Ardoise	7			
Rosés	Côtes de Provence AOP « Les Valadas »	3,5	6,5	13
	Fiefs vendéens Mareuil AOP « Marie du fou »	4	7	14
Rouges	Blaye, Côtes de Bordeaux «Château Vieux Charron»	3,5	6,5	13
	Côtes du Rhône «Vin Biologique»	3,5	6,5	13
	Chinon « Le Futreau »	4	7	14
	Brouilly « A. Vonnier »	4	7	14
	Buzet « Les Prieurs de Fonclaire »	4,5	8	16

Les Eaux Minérales

	Bouteille 50 Cl	Bouteille 100 Cl
Eau plate: Vittel	3	4,5
Eau gazeuse: San Pellegrino	3,5	5,5
Eau gazeuse: Perrier Fines Bulles	3,5	5,5

Les Boissons chaudes

Les Cafés & Chocolats

Expresso pur arabica	1,6
Double expresso	3
Café noisette	1,7
Petit crème	2
Grand crème	3,5
Café viennois	3
Déca	1,7
Petit chocolat	2,5
Grand chocolat	4
Chocolat viennois	4

Les thés & infusions

Darjeeling	2,5
Citron	2,8
Earl Grey (bergamote)	2,5
Vert à la menthe	2,5
Agrumes (gout russe)	2,5
Fruits rouges	2,5
Verveine	2,3
Verveine-Menthe	2,3
Tilleul	2,3
Tilleul-Menthe	2,3

Notre équipe est à votre disposition pour vous informer