

BAR - BRASSERIE - CRÊPERIE - PIZZERIA - GLACE

# Le Grand Bleu

## BOISSONS

### Boissons chaudes

Café	1,70 €
Grand café	3,40 €
Petit crème	1,90 €
Grand crème	3,80 €
Décaféiné	1,90 €
Chocolat chaud	3,30 €
Thé nature ou parfumé <i>(urac)</i>	3,20 €
Infusion	3,20 €
Viennois <i>(Café ou chocolat)</i>	5,60 €
Cappuccino	4,10 €
Irish coffee	8,00 €

FORMULE <b>PETIT DÉJEUNER</b>	6,50 €
<b>1</b> croissant	
<b>1</b> verre de jus de fruits	
<b>1</b> boisson chaude <i>(Café ou petit chocolat chaud ou petit crème)</i>	

### Boissons fraîches

Thé glacé pêche <i>(bouteille 25 cl)</i>	3,70 €
Thé glacé menthe citron <i>(bouteille 25 cl)</i>	4,10 €
Tropico	3,70 €
Coca-Cola <i>(bouteille 33 cl)</i>	3,70 €
Coca-Cola zéro	3,70 €
Coca-Cola cherry <i>(Cerise)</i>	3,70 €
Orangina	3,90 €
Fanta orange	3,70 €
Schweppes tonic ou agrumes	3,90 €
Sprite	3,70 €
Perrier	3,70 €
S <sup>t</sup> -Yorre	3,70 €
¼ Vittel	3,40 €

	<b>33 cl</b>	<b>50 cl</b>
Limonade	3,50 €	5,30 €
Diabolo	3,80 €	5,80 €
Thé glacé pêche*	3,80 €	5,80 €
Coca-Cola*		5,80 €
Supplément tranche de citron ou sirop		0,30 €
Jus de fruits Pago, <i>20 cl</i>		3,70 €
Jus de fruits pressés <i>(Citron ou orange)</i>		4,80 €
Milkshakes <i>(parfum de glace ou choix)</i>		7,20 €

(\**pression en juillet et août*)

#### Bières

<b>Pressions</b>	<b>25 cl</b>	<b>33 cl</b>	<b>50 cl</b>
Heineken, 5°	3,10 €	4,70 €	6,20 €
Fischer ambrée, 6,3°	4,50 €	6,20 €	9,00 €
Affligem blonde, 6,7°	4,50 €	6,20 €	9,00 €
Pélican blonde, 7,5°	4,60 €	6,30 €	9,20 €
<b>Bière du moment</b> <i>(n'hésitez pas à demander)</i>			

<b>En saison</b>			
Affligem blanche, 4,8°	4,60 €	6,30 €	9,20 €
Pélican rouge, 7,5°	4,80 €	6,40 €	9,60 €
Desperados, 5,9°	5,10 €	6,70 €	10,20 €

<b>Bières bouteilles</b>			
Heineken, 0,0° <i>(sans alcool)</i>	4,80 €		
Desperados Virgin, 0,0° <i>(sans alcool)</i>	6,60 €		
Desperados, 5,9°	6,60 €		
Pelforth brune, 6,5°	5,80 €		
Duvel, 8,5°	7,80 €		

<b>Cocktails à la bière, 33 cl</b>	8,90 €
------------------------------------	--------

<b>Ananas Brésilien</b> <i>(Bière blanche, rhum brun, amaretto, jus d'ananas)</i>			
<b>Rouge bonbon</b> <i>(Bière blanche, sirop de framboise et banane, limonade)</i>			
<b>Le Créole</b> <i>(Bière blonde, rhum blanc, sirop de citron)</i>			
<b>Booster</b> <i>(Bière blonde, gin, sirop de cerise et framboise)</i>			

<b>Les classiques</b>			
Picon bière	4,60 €	6,30 €	9,20 €
Monaco et demi sirop	3,40 €	5,00 €	6,80 €

#### Apéritifs

<b>Anisés</b> (Ricard, pastis), 2 cl	2,90 €
<b>Apéritifs divers</b> <i>(Porto rouge ou blanc, Suze, troussepinette, Martini rouge ou blanc, pineau des Charentes rouge ou blanc, muscat)</i>	3,10 €
<b>Kir vin blanc</b> (Cassis, mûre, pêche ou cerise), 12 cl	3,60 €

<b>Kir rosé pamplemousse</b> , 12 cl	3,60 €
<b>Kir pétillant</b> (Cassis, mûre, pêche ou cerise), 12 cl	4,40 €
<b>Kir breton</b> (Cassis, mûre, pêche ou cerise), 12 cl	3,90 €
<b>Spritz</b> <i>(maison)</i> , 16 cl	7,50 €
<b>Spritz vendéen</b> <i>(maison)</i> , 16 cl	7,50 €
<b>Sangria blanche</b> <i>(maison)</i> , 16 cl	7,80 €
<b>Américano</b> <i>(maison)</i> , 14 cl	7,50 €

<b>PLANCHES À PARTAGER</b>			
<b>Rillettes de sardine</b> <i>(maison)</i>	9,00 €		
<b>Préfou beurre à l'ail</b> <i>(maison)</i>	9,00 €		
<b>Planche mixte</b> <i>(en saison)</i> <i>(Charcuteries ibériques, fromage et condiments)</i>	25,00 €		

#### Whiskies, 4 cl

Clan Campbell	6,00 €
Jameson	6,50 €
Ballantine's	6,00 €
Jack Daniel's	8,00 €
Aberlour, 10 ans d'âge	9,50 €

Supplément soda ou jus de fruits	1,00 €
----------------------------------	--------

#### Cocktails

<b>Alcoolisés</b>	8,00 €
-------------------	--------

<b>Le Bleu</b> <i>(Vodka, curacao, sirop de menthe glaciale, limonade)</i>			
<b>Sex on the Beach</b> <i>(Vodka, crème de mûre, crème de pêche, glace cerise, jus de cranberry)</i>			
<b>Gin fizz</b> <i>(Gin, jus de citron vert, sucre de canne, eau gazeuse)</i>			
<b>Mojito</b> <i>(Rhum brun, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse)</i>			
<b>Ti punch</b> <i>(Rhum blanc traditionnel, citron vert, sucre de canne)</i>			
<b>Piña Colada</b> <i>(Rhum blanc, glace noix de coco, jus d'ananas)</i>			
<b>Planteur maison</b> <i>(Rhum blanc, purée de fraise, jus de fruits)</i>			
<b>Cuba libre</b> <i>(Rhum brun, citron vert, Coca-Cola)</i>			
<b>Lemon lime bitter</b> <i>(Angostura, sirop de citron jaune, citron vert, limonade)</i>			
<b>Margarita</b> <i>(Tequila, triple sec, jus de citron vert)</i>			
<b>Tequila Sunrise</b> <i>(Tequila, jus d'orange, grenadine)</i>			
<b>Caïpirinha</b> <i>(Cachaça, citron vert, sucre de canne)</i>			

<b>Sans alcool</b>	6,90 €		
<b>Virgin Mojito</b> <i>(Limonade, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne)</i>			
<b>Apple Mojito</b> <i>(Jus de pomme, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne)</i>			
<b>Sunshine</b> <i>(Jus d'orange, sirop de fraise, limonade)</i>			
<b>Ensoleillé</b> <i>(Jus d'orange, jus d'ananas, grenadine)</i>			
<b>Bounty</b> <i>(Jus d'ananas, glace noix de coco)</i>			

#### Digestifs

<b>Cognac, cognac aux amandes, Grand Marnier, poire Williams, calvados, rhum, tequila, vodka, gin</b> , 4 cl	6,50 €
<b>Amaretto, Baileys, Get 27, Get 31, Menthe-Pastille</b> , 5 cl	6,50 €
<b>Cognac VSOP Rémy Martin</b> , 40°, 4 cl	9,00 €

<b>Rhum La Hechicera (Colombie)</b> , 40°, 4 cl	9,50 €
<b>Rhum Secha de la Silva (Guatemala)</b> , 40°, 4 cl	9,50 €
Supplément soda ou jus de fruits	1,00 €

#### Cidres

<b>Cidre pression, La Mordue</b> <i>(Hard Cider)</i>	<b>20 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>1L</b>
	3,50 €	8,70 €	17,00 €

<b>Rérisac</b> <i>(Brut ou doux)</i>	<b>25 cl</b>	<b>75 cl</b>
	3,90 €	12,80 €

<b>Cidre rosé bio Écusson, Le délicieux</b> <i>(bouteille 33 cl)</i>	5,60 €
--	--------

#### Champagnes

<b>Louis Constant</b> , 75 cl	69,00 €
<b>Delagarde</b> , 37,5 cl	38,00 €

## VINS

	<b>14 cl</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
--	--------------	----------------	--------------

<b>Blanc</b>			
IGP Côtes de Gascogne, Colombelle	3,20 €		18,80 €
IGP Val de Loire, Chardonnay, Le Coquiller	3,70 €		22,00 €
AOP Sèvre et Maine, Muscadet sur Lie, Les Donelières	3,80 €		22,50 €
AOP Fiefs Vendéens, Mareuil, Marie du Fou	4,10 €	19,00 €	25,00 €
AOC Fiefs Vendéens, Mareuil, Ovni	4,40 €		25,00 €
IGP Côtes de Gascogne, XVIII S <sup>t</sup> Luc	4,40 €		25,00 €

#### Rosé

AOP Côtes de Provence, Amaryllis	4,50 €		26,00 €
AOP Fiefs Vendéens, Mareuil, Marie du Fou	4,10 €	19,00 €	25,00 €
AOC Terre de Loire, Cabernet d'Anjou	4,10 €		25,00 €
AOC Côteaux Varois, Château Escarelle	4,50 €		26,00 €

#### Rouge

AOC Bordeaux Supérieur, Château Landereau	3,70 €	19,00 €	22,50 €
AOP Fiefs Vendéens, Mareuil, Marie du Fou	4,10 €	19,00 €	25,00 €
IGP Pays-d'oc, Syrah Marselan, Bistrot Chic	3,80 €		23,00 €
AOC Beaujolais, S <sup>t</sup> Amour, La Victorine			36,00 €
AOP Pays-d'oc, Syrah Mourvedre, Carignan, La Clape			35,00 €

#### Vin de table en pichet

	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
IGP Sauvignon FB, Blanc, 11,5°	4,30 €	8,60 €
IGP OC Comté Tolosan FB, Rosé, 12,5°	4,30 €	8,60 €
IGP OC Merlot, Maslourel FB, Rouge, 13°	4,30 €	8,60 €

## EAUX BRASSERIE

	<b>50 cl</b>	<b>1L</b>
Vittel	4,20 €	5,50 €
San Pellegrino	4,20 €	5,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Majoration de **0,40 €** par consommation **les soirs d'animation ou de concert**. Tous nos prix sont nets.

## ENTRÉES

### Les salades

<b>Salade Bergère</b> (Salade, chèvre chaud, poitrine grillée, tomates, noix, basilic)	14,00 €
<b>Salade César</b> (Salade, filets de poulet, œuf, parmesan, tomates, croûtons, sauce César, basilic)	15,00 €
<b>Salade Campagnarde</b> (Salade, gésiers de volaille, poitrine grillée, magret fumé, tomates, croûtons, oignons, basilic)	14,80 €
<b>Salade Grand Bleu</b> (Salade, pommes de terre, sardines à l'huile, poivrons, tomates, croûtons, oignons, basilic)	14,50 €
<b>Saumon Gravlax</b> (Salade, saumon gravlax, crème échalote et ciboulette)	16,50 €
<b>Tomate Mozzarella</b> <i>(selon saison)</i> (Salade, tomates, mozzarella, champignons, oignons, basilic)	14,50 €

### Planches à partager

<b>Rillette de sardine</b> <i>(maison)</i>	9,00 €
<b>Préfou beurre à l'ail</b> <i>(maison)</i>	9,00 €
<b>Planche mixte</b> <i>(en saison)</i> (Charcuteries ibériques, fromage et condiments)	25,00 €

### Les huîtres, n°2

— <b>Les 6</b>	12,00 €
— <b>Les 9</b>	17,00 €
— <b>Les 12</b>	23,00 €
Supplément beurre	0,20 €

#### PETITE RESTAURATION

<b>Croque-monsieur</b> (Frites/salade)	13,80 €
<b>Fish and chips</b> (Frites/salade)	14,80 €
<b>Assiette de frites</b>	5,00 €
<b>Salade verte</b>	4,00 €

## PLATS

### Les Burgers\*

<b>Burger</b> (Bun, steak haché, salade, tomates, cornichons doux, oignons, sauce burger)	13,90 €
<b>Cheeseburger</b> (Bun, steak haché, crème cheddar, salade, tomates, cornichons doux, oignons, sauce burger)	15,30 €
<b>Big Cheeseburger</b> (Bun, double steak haché, crème cheddar, salade, tomates, cornichons doux, oignons, sauce burger)	22,90 €
<b>Burger Fromager</b> (Bun, steak haché, lard grillé, crème fromagère maison, salade, tomates, cornichons doux, oignons, sauce burger)	16,50 €
<b>Burger Rebab</b> , <i>(en saison)</i> (Bun, viande kebab, salade, tomates, cornichons doux, oignons, sauce kebab)	15,30 €
<b>Burger Colin</b> (Bun, colin pané, mayonnaise citron, échalote, ciboulette, salade, cornichons doux, oignons)	15,30 €
<b>Fish Burger</b> (Bun, saumon gravlax, salade, oignons, crème échalote et ciboulette)	15,90 €
<b>Burger Végétarien</b> (Bun, steak de légumes, salade, tomates, cornichons doux, oignons, sauce blanche)	14,80 €

*\* Tous les burgers sont servis avec frites et salade*

### Les poissons *(voir ardoise)*

### Les moules-frites *(selon saison)*

— <b>Marinières</b>	13,90 €
— <b>À la crème</b>	14,90 €
— <b>À l'ancienne</b>	14,90 €
— <b>Au curry</b>	14,90 €
— <b>Au roquefort</b>	14,90 €

# LE GRAND FEU

### Les viandes\*

<b>Tartare de bœuf et sa sauce Grand Bleu</b> <i>(non préparé)</i> , 180 gr	18,90 €
<b>Andouillette</b> , 5A	20,50 €

### Cave à viandes de bœuf\*

<b>Suggestions de viandes suivant sélection</b> <i>(voir ardoise)</i>	
Supplément sauce (Grand Bleu, roquefort, poivre)	1,50 €

*\* Toutes nos viandes sont servies avec frites et salade*

### Les pâtes

<b>Pâtes bolognaise et parmesan</b>	14,50 €
<b>Pâtes à la carbonara et parmesan</b>	14,00 €
<b>Pâtes aux fruits de mer et saumon gravlax</b> (Noix de Saint-Jacques, crevettes, saumon gravlax, parmesan)	16,10 €

## Les pizzas

<b>Margherita</b> (Sauce tomate, mozzarella, basilic, olives, origan)	11,90 €
<b>Jambon</b> (Sauce tomate, jambon, mozzarella, olives, origan)	12,40 €
<b>L'Open</b> (Sauce tomate, jambon, mozzarella, œuf, olives, origan)	12,80 €
<b>Régina</b> (Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella, olives, origan)	13,70 €
<b>4 saisons</b> (Sauce tomate, jambon, poivrons, tomates, champignons, mozzarella, basilic, olives, origan)	15,10 €
<b>Napolitaine</b> (Sauce tomate, anchois, mozzarella, câpres, olives, origan)	13,70 €
<b>Végétarienne</b> (Sauce tomate, aubergines, poivrons, tomates, oignons, champignons, mozzarella, basilic, olives, origan)	14,10 €
<b>Quatro</b> (Sauce tomate, chèvre, roquefort, fromage italien, mozzarella, olives, origan)	15,00 €
<b>Cabri</b> (Sauce tomate, poitrine grillée, chèvre, miel, mozzarella, olives, origan)	15,20 €
<b>Roquefort</b> (Sauce tomate, jambon, roquefort, mozzarella, olives, origan)	15,50 €
<b>Chef</b> (Sauce tomate, chorizo, mozzarella, œuf, olives, origan)	13,70 €
<b>Catalane</b> (Sauce tomate, chorizo, merguez, poivrons, mozzarella, olives, origan)	14,10 €
<b>Piment doux</b> (Sauce tomate, chorizo, chèvre, miel, mozzarella, olives, origan)	15,20 €
<b>La Mexicaine</b> (Sauce tomate, viande hachée, chorizo, poivrons, oignons, mozzarella, œuf, olives, origan)	15,50 €
<b>L'Orientale</b> , <i>(en saison)</i> (Sauce tomate, viande kebab, merguez, poivrons, oignons, mozzarella, sauce kebab, olives, origan)	15,50 €
<b>Pizzananas</b> (Sauce tomate, jambon, ananas, mozzarella, olives, origan)	13,70 €
<b>Tartiflette</b> (Crème fraîche, poitrine grillée, pommes de terre, reblochon, oignons, mozzarella, olives, origan)	16,00 €
<b>Grand Bleu</b> (Crème fraîche, saumon, noix de Saint-Jacques, crème échalote et ciboulette, mozzarella, basilic, olives, origan)	16,50 €

## Les galettes au sarrasin

<b>Beurre salé</b>	4,40 €
<b>Jambon ou œuf ou emmental</b>	6,90 €
<b>Complète</b> (Jambon, œuf, emmental)	10,50 €
<b>Poitrine grillée, emmental</b>	8,00 €
<b>Complète de Vendée</b> (Poitrine grillée, œuf, tomates cuisinées, emmental)	12,50 €

<b>La Savoyarde</b> (Poitrine grillée, pommes de terre, reblochon, crème fraîche, oignons)	14,80 €
<b>La Chèvreatine</b> (Chèvre, miel, crème fraîche, tomates cuisinées)	13,10 €
<b>La 4 Fromages</b> (Chèvre, roquefort, mozzarella, emmental, crème fraîche)	14,80 €
<b>La Jardinière</b> (Pommes de terre, champignons cuisinés, tomates cuisinées, basilic)	13,60 €
<b>La Bretonne</b> (Andouille, pommes de terre, oignons, emmental, basilic)	14,50 €
<b>La Poulette</b> (Filet de poulet, champignons cuisinés, œuf, emmental, crème, basilic)	14,90 €
<b>La Kebab</b> <i>(en saison)</i> (Viande kebab, poivrons, tomates cuisinées, oignons, sauce kebab)	13,90 €
<b>La Coupe-faim</b> (Viande hachée, tomates cuisinées, oignons, œuf, emmental)	15,50 €
<b>La Nordique</b> (Saumon gravlax, crème échalote et ciboulette, épinards, basilic)	16,50 €
<b>La perle de l'Océan</b> (Noix de Saint-Jacques, crevettes, crème échalote et ciboulette, épinards, basilic)	16,90 €

<b>MENU ENFANT</b>	
<b>Mini burger</b> (Bun, steak haché, sauce burger)	9,90 €
<b>ou Croque-monsieur</b>	
<b>ou Jambon blanc</b>	
<b>ou Poisson meunière</b>	
<b>ou Moules marinières</b> <i>(selon saison)</i>	
<b>+ Frites ou légumes</b>	
<b>+ Glace ou compote à boire</b>	

# DESSERTS

<b>Verrine citronnée</b> (Crème glacée au yaourt, meringue, lemon curd, chantilly)	7,20 €
<b>Crème brûlée</b>	8,00 €
<b>Gâteau au chocolat</b>	9,00 €
<b>Tarte fine aux pommes</b>	9,90 €
<b>Brioche façon “pain perdu”</b>	9,90 €
<b>Crème glacée au yaourt avec fruits</b> <i>(selon saison)</i>	9,90 €
<b>Café ou thé gourmand</b>	9,50 €

### Les crêpes au froment

<b>Sucre</b>	2,90 €
<b>Beurre salé</b>	3,40 €
<b>Beurre salé, sucre</b>	3,70 €
<b>Confiture</b> (Fraise, abricot, myrtille ou marmelade d'orange)	4,90 €
<b>Miel</b>	4,50 €
<b>Citron, miel</b>	6,10 €
<b>Caramel beurre salé</b>	6,70 €
<b>Crème de marron</b>	6,70 €
<b>Nutella</b>	5,20 €
<b>Chocolat noir</b>	6,60 €
<b>Chocolat noir, amandes</b>	7,50 €
<b>Chocolat noir, noix de coco râpée</b>	7,50 €
<b>À la glace</b> <i>(1 boule au choix)</i>	5,80 €
<b>Banane ou poire chocolat</b>	7,60 €
<b>Pommes préparées</b>	7,80 €
<b>Pommes préparées et caramel beurre salé</b>	8,50 €
<b>Pommière</b> (Pommes préparées, 1 boule vanille, caramel chaud, amandes grillées, chantilly)	12,90 €
<b>Créole</b> (Banane, ananas, chocolat noir, noix de coco râpée)	11,90 €
<b>Meringuée</b> (Meringue, 1 boule vanille, chocolat noir, amandes grillées, chantilly)	12,90 €
<b>Marronette</b> (Crème de marron, 1 boule marron, spéculoos, chantilly)	12,90 €

<b>Flambée</b> (Rhum ou calvados ou Grand Marnier)	8,50 €
<b>Normande</b> (Pommes préparées et flambées au calvados)	11,50 €
<b>Antillaise</b> (Banane flambée au rhum)	11,50 €
<b>Supplément pâte au sarrasin</b>	1,00 €

### Les coupes glacées

	<b>1 boule</b>	<b>2 boules</b>	<b>3 boules</b>
	2,90 €	5,70 €	8,50 €

Nos parfums de glace : Vanille, chocolat au lait, café, yaourt, caramel au beurre salé, marron, nougat, menthe-chocolat, fraise, cerise, citron, passion, ananas, noix de coco, meringue-vanille-framboise, rhum-raisin.

<b>Nos liégeois</b>	9,70 €
<b>Chocolat liégeois</b> (2 boules chocolat au lait, sauce chocolat, chantilly)	
<b>Café liégeois</b> (2 boules café, café, sauce café, chantilly)	
<b>Caramel liégeois</b> (2 boules caramel au beurre salé, sauce caramel au beurre salé, chantilly)	

<b>Coupes 2 boules</b>	10,90 €
<b>Dame blanche</b> (2 boules vanille, sauce chocolat, meringue, chantilly)	
<b>La Citronnée</b> (1 boule citron, 1 boule yaourt, meringue, lemon curd, chantilly)	
<b>La Gourmandise</b> (1 boule noix de coco, 1 boule meringue-vanille-framboise, purée de fraise, chantilly)	
<b>Fraise Melba</b> <i>(selon saison)</i> (1 boule fraise, 1 boule vanille, purée de fraise, fraises, chantilly)	
<b>Poire Belle-Hélène</b> (2 boules vanille, poire au sirop, sauce chocolat, chantilly)	
<b>Chataigne</b> (2 boules marron, crème de marron, amandes grillées, chantilly)	

<b>Coupes 3 boules</b>	12,90 €
<b>Délicieuse</b> (1 boule yaourt, 1 boule chocolat au lait, 1 boule marron, sauce chocolat, meringue, chantilly)	
<b>Plaisir</b> (1 boule vanille, 1 boule chocolat au lait, 1 boule caramel au beurre salé, sauce caramel au beurre salé, amandes grillées, chantilly)	
<b>Banana Split</b> (1 boule vanille, 1 boule chocolat au lait, 1 boule fraise, banane, sauce chocolat, chantilly)	
<b>Câlina</b> <i>(selon saison)</i> (1 boule noix de coco, 1 boule fraise, 1 boule cerise, fraises, purée de fraise, chantilly)	
<b>Outre-mer</b> (1 boule noix de coco, 1 boule ananas, 1 boule passion, ananas, jus d'ananas, chantilly)	
<b>La Nougatine</b> (1 boule nougat, 1 boule vanille, 1 boule rhum-raisin, miel, amandes grillées, chantilly)	

<b>Alcoolisées</b>	11,50 €
<b>Colonel</b> (2 boules citron, vodka)	
<b>Fraîcheur</b> (2 boules menthe-chocolat, Menthe-Pastille)	
<b>Amandine</b> (2 boules caramel au beurre salé, cognac aux amandes)	
<b>Vendéenne</b> (1 boule café, 1 boule vanille, Kamok, Baileys)	
<b>Italienne</b> (2 boules nougat, amaretto)	

<b>Supplément desserts</b>	1,50 €
<b>Supplément boule de glace</b>	2,90 €