Les Vins

LES VINS BLANCS

	75 cl
MUSCADET AOP Sèvre et Maine sur Lie	
Domaine Ménard Gaborit	14,50 €
Le verre (15 cl)	3,00 €
BORDEAUX AOP	
Château Peyruchet (Sauvignon)	17,00 €
Le verre (15 cl)	3,50 €
CÔTES DE GASCOGNE IGPOC	
XVIII Saint-Luc (Moelleux)	17,50 €
Le verre (15 cl)	3,50 €

LES VINS ROSÉS

	37,5 cl	75 cl
LANGUEDOC IGPOC AB		
La Marouette (Cépage Grenache)		14,70 €
PISSOTTE Fiefs Vendéens AOP		
Domaine Coirier	8,80 €	14,70 €
MAREUIL Fiefs Vendéens AOP		
Marie du Fou (J. Mourat)	9,30 €	15,40 €
M DE MINUTY AOP		
Côtes de Provence		21,60 €

LES VINS ROUGES (Voir millésimes sur ardoise)

	37,5 cl	75 cl
LANGUEDOC IGPOC AB		
La Marouette (Cépage Merlot)		14,70 €
VAL de LOIRE IGPOC (Cabernet Franc - Fût de chêne)		
Domaine Ménard Gaborit		14,70 €
MAREUIL Fiefs Vendéens AOP		
Marie du Fou (J. Mourat)	9,30 €	15,40 €
SAUMUR CHAMPIGNY AOP		
L'Amarante, Domaine Fouet	11,20 €	17,90 €
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP		
La Croix du Moulin Neuf	11,20 €	17,90 €
CÔTES DU RHÔNE BEAUMES DE VENISE AOP		
Dom Vinitia		18,70 €
LANGUEDOC PIC St-LOUP AOP		
Château de Lancyre		19,60 €
BORDEAUX PESSAC LEOGNAN AOP		
Château Rochemorin, André Lurton		29,00 €

LES VINS AU PICHET

BLANC - ROUGE - ROSÉ

Pichet 25 cl.	3,60 €
Pichet 50 cl.	6,70 €
Pichet 100 cl.	11,00 €

Quelques-uns de nos fournisseurs

Domaine Ménard-Gaborit	Monnières • Loire-Atlantique (44)
Vignobles Gillet-Queyrens	Loupiac • Gironde (33)
Vignobles Jacques Frélin	Béziers • Hérault (34)
La Cave de la Vallée	Les Herbiers • Vendée (85)
La Cave Trio	Les Herbiers • Vendée (85)
La Cave Vinarius	Les Herbiers • Vendée (85)
Philippe Marchais	Le Loroux-Bottereau • Loire-Atlantique (44)
France Boissons	Aizenay • Vendée (85)
Romelot-Poupart	Charly-sur-Marne • Aisne (02)

Bouteille "Vin du Moment"

(Voir ardoise)

La bouteille (75 cl)	17,50 €
Le verre (15 cl)	3,50 €

Bouteilles de la Caue (hors carte)

Venez choisir votre bouteille dans la caue à vin

La bouteille (75 cl)	à partir de 17,50 €

Les Bulles et Moelleux

Cidre Brut "Cuvée des Druides" (Dufour) AB	
La bouteille (75 cl)	9,50 €
CÔTES DE GASCOGNE IGPOC	
XVIII Saint-Luc (Moelleux)	17,50 €
Le verre (15 cl)	3,50 €
PÉTILLANT "Perles Lutines"	
Méthode traditionnelle - Philippe Marchais	18,50 €
VOUVRAY AOP	
Château Montcontour	19,00 €
CHAMPAGNE ROMELOT-POUPART AOP	
Tradition Brut	35,00 €

Les Digestifs

Cognac, Cognac aux amandes, Menthe Pastille, Calvados, Baileys (2 cl)	3,00 €
Cognac XO, Armagnac XO, Calva XO (2 cl)	6,00 €

SUR RÉSERVATION

Menu de groupes à partir de 20 personnes

Menu Express
15,00 €
- Plat unique
- Dessert (? choix)
- Boisson (1/4 vin ou 1/4 Vittel®)

Menu Gourmand
18,60 € (suppl. 1/4 vin + café : 3,60 €)
- Petite salade (4 choix)
- Plat unique
- Dessert (? choix)

Menu du Lavoir (5 à 20 pers.)
26,00 € POSSIBLE SANS RÉSERVATION

AU CHOIX PAR PERSONNE – SUR TOUTE LA CARTE
- Petite salade
- Plat (sauf Maxi Entrecôte & Maxi Paué)
- Dessert

> Demandez les renseignements à l'accueil

Les Jardins du Lavoir
RESTAURANT - PIZZERIA

10, rue Nationale – 85500 LES HERBIERS
Tél. 02 51 67 03 28

Please ask the waiter for an English menu

Les Jardins du Lavoir

RESTAURANT - PIZZERIA

Chez Flo et Bruno

Repas de groupe sur réservation *(voir au dos)*.
Commandez vos pizzas, pâtes, frites, salades et plats du jour à emporter au **02 51 67 03 28**.
Carte de fidélité : **9ème plat emporté OFFERT.**

Site : www.lesjardinsdulavoir.fr – Mail : lesjardinsdulavoir@orange.fr

2018

Les plats "FAIT MAISON" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Apéritifs

Kir (12 cl) ..... 2,80 €
Kir Breton (12 cl) ..... 2,80 €
(Cassis, framboise, griotte, mûre, pamplemousse, pêche)
Pétillant Méthode traditionnelle - Philippe Marchais (12 cl) ..... 3,00 €
Kir pétillant (12 cl) ..... 3,50 €
(Pêche, cassis, mûre, pamplemousse)
Bière pression Heineken (25 cl) ..... 3,00 €
Bière bouteille (33 cl) ..... 3,60 €
Leffe, Affligem, Desperados, Edelweiss blanche, Pelforth brune
Bière artisanale vendéenne "Mélusine" (33 cl)
Puy d'Enfer (8,5°) - Mélusine (6,5°) ..... 3,60 €
Pastis, Ricard (2 cl) ..... 2,80 €
Porto, Pineau (blanc et rouge),
Marsala amandes, Peppermint, Suze (6 cl) ..... 3,20 €
Martini blanc, rosé et rouge (7 cl) ..... 3,30 €
Cocktail des Îles Maison (15 cl) ..... 4,50 €
(Coco, rhum, 100% jus de fruits, citron)
Spritz (15 cl) ..... 4,50 €
Américano Maison (10 cl) ..... 5,00 €
Baby Jameson (2 cl) ..... 2,80 €
Whisky Jameson (4 cl) ..... 4,50 €
Whisky (4 cl) ..... 5,90 €
Glenmorangie, Aberlour, Chivas, Jack Daniel's
Verre de vin blanc (15 cl)
MUSCADET Sèvre et Maine sur Lie
Domaine Ménard Gaborit ..... 3,00 €
BORDEAUX
Sauvignon Châteaux Peyruchet ..... 3,50 €
CÔTES DE GASCOGNE
XVIII Saint-Luc (Moelleux) ..... 3,50 €
Apéritif sans alcool (15 cl) Maison (100% jus de fruits) ..... 2,80 €
Assiette Tapas (pour 2 pers.)
Chorizo, emmental, olives, anchois, jambon blanc ..... 6,00 €

Les Boissons Fraîches

Jus de Fruits (25 cl) ..... 2,80 €
Ananas, Tomate, Orange, Jus de Pomme vendéen, Nectar d'abricot
Coca, Coca light, Coca Zéro (33 cl) ..... 3,00 €
Orangina (25 cl) ..... 2,90 €
Ice-Tea (25 cl) ..... 2,90 €
Badoit Rouge (33 cl) ..... 2,90 €
Limonade pur sucre (33 cl) ..... 2,70 €
Supplément sirop ..... 0,30 €
Bière pression Heinekein (25 cl) ..... 3,00 €
Bière bouteille (33 cl) ..... 3,60 €
Leffe, Affligem, Desperados, Edelweiss blanche, Pelforth brune
Bière artisanale vendéenne "Mélusine" (33 cl)
Puy d'Enfer (8,5°) - Mélusine (6,5°) ..... 3,60 €
Evian (50 cl) ..... 3,30 €
Evian (1 litre) ..... 4,60 €
Badoit (50 cl) ..... 3,30 €
Badoit (1 litre) ..... 4,60 €
Cidre Brut "Cuvée des Druides" (Dufour) AB
La bouteille (75 cl) ..... 9,50 €
Le verre (20 cl) ..... 2,50 €

Les Boissons Chaudes

Café ..... 1,50 €
Thé (Vert, vert menthe, noir)
Infusion (Verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe, fruits rouges) ..... 2,50 €
Cappuccino ..... 2,70 €
Chocolat Chaud ..... 3,30 €
Irish Coffee (Café chaud, whisky 4 cl, sucre de canne, chantilly) ..... 6,50 €

Les Salades

	GRANDE	PETITE
Salade aux Lardons* (Tomate, œuf, lardons frits, emmental)	8,90 €	7,20 €
Salade Classique* (Tomate, œuf, jambon, emmental, noix, olives)	9,30 €	7,20 €
Salade du Jardin* (Tomate, œuf, pommes de terre, poivrons, champignons frais, asperges, oignons, artichaut)	9,80 €	7,60 €
Salade de la Côte* (Tomate, œuf, thon, anchois marinés, oignons, poivrons, olives, crème citronnée)	10,20 €	7,90 €
Salade Fermière (Chaude) (Tomate, œuf, gésiers confits, foies de volaille, pommes de terre)	10,50 €	8,30 €
Salade de Chèvre chaud et Lardons (Tomate, œuf, chèvre chaud sur toasts, lardons)	10,50 €	8,30 €
Salade du Berger (Chaude) (Tomate, œuf, pommes de terre chaudes, roquefort, poitrine fumée, noix)	10,80 €	8,50 €
Salade Paysanne (Chaude) (Tomate, œuf, pommes de terre chaudes, champignons à la crème, jambon de pays)	10,80 €	8,50 €
Salade Nordique (Tomate, œuf, saumon fumé, asperges, crème citronnée, citron, ciboulette)	12,60 €	9,50 €
Salade du Mareyeur (Tiède) (Tomate, œuf, crevettes, moules, calamars, St-Jacques, persillade, crème, sauce tomate, citron, ciboulette)	13,60 €	9,90 €
Assiette de Saumon fumé (Toasts, crème citronnée, citron, ciboulette)	11,90 €	9,10 €
Salade verte	2,90 €	

**Petites salades au choix pour le Menu Gourmand*

Menu Enfant
(jusqu'à 12 ans)
8,10 €

Petite Pizza
(Sauce tomate, fromage, jambon, olives)
ou **Steak haché, frites "maison"****
ou **Jambon blanc, frites "maison"****
ou **Spaghettis bolognaise**
ou **Spaghettis carbonara**

Île flottante
ou **Glace 2 boules**
(Tous les parfums au choix)

FABRIQUE EN FRANCE DANS L'OISE — SANS COLORANT ARTIFICIEL SANS ARÔME ARTIFICIEL

Les Viandes

Viande de bœuf "ORIGINE FRANCE"

Entrecôte (250 g±) ..... 15,70 €
Maxi Entrecôte (350 g±) ..... 17,90 €
Pavé de coeur de rumsteck (200 g± Montbéliarde) ..... 14,80 €
Maxi Pavé (280 g± Montbéliarde) ..... 16,90 €

Andouillette 5A, Sauce moutarde (200 g±) ..... 13,60 €
(Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)

Sauces "MAISON"
Poivre ou roquefort ou moutarde à l'ancienne,
au choix sans supplément

Légumes d'accompagnement à votre choix :
Frites "maison"**, haricots verts, riz, spaghettis, tagliatelles, salade

NOTRE SPÉCIALITÉ

Les Tartares
(faits minute)

Viande de bœuf "ORIGINE FRANCE"
(200 g±)

Le Classique (préparé ou non) ..... 14,80 €
(Rumsteck haché, oignons, persil, moutarde, cornichons, sauce anglaise, câpres, tabasco, ketchup, jaune d'œuf)
Le Mexicain (préparé) ..... 14,80 €
(Rumsteck haché, oignons, persil, moutarde, cornichons, sauce tomate, poivrons, sauce tex-mex, harissa)
Le Roquefort (préparé) ..... 15,50 €
(Rumsteck haché, oignons, persil, moutarde, cornichons, roquefort, sauce anglaise)

Les Escalopes
(dinde)

Viande de dinde "ORIGINE FRANCE"

Forestière ..... 9,80 €
(Crème et champignons)
Fiorentina ..... 10,10 €
(Jambon de pays, crème, champignons, fromage gratiné)
Milanaise ..... 10,30 €
(Panée, sauce bolognaise Maison à part)

Légumes d'accompagnement à votre choix :
Frites "maison"**, haricots verts, riz, spaghettis, tagliatelles, salade

***Dans la limite du stock préparé*

Passeport GOURMAND — PRÉFÉRENCE COMMERCE — WiFi — petit futé

Les Pâtes

Spaghettis ou Tagliatelles

Bolognaise (Maison, pur bœuf) ..... 10,10 €
(Viande de bœuf hachée VBF, tomates, carottes, céleri, oignons)
Carbonara ..... 10,10 €
(Lardons, crème, œuf)
Roquefort et poitrine fumée grillée ..... 10,50 €
(Sauce roquefort + morceaux roquefort)
Océane ..... 13,50 €
(Crevettes, moules, calamars, St-Jacques, persillade, sauce tomate, crème)
Saumon fumé et crème ..... 12,60 €
Lasagnes (Maison) **et salade verte** ..... 10,80 €

Les Poissons

Poisson du jour suivant arrivage
cuisiné minute à la plancha (200 g±) ..... 13,60 €
Légumes au choix, sauce beurre blanc (à part)

Plat du Jour Maison
9,20 €

Du mardi au vendredi
UNIQUEMENT le midi sauf au mois d'août

Repas de groupe sur réservation *(voir au dos)*

Commandez vos pizzas, pâtes, frites, salades et plats du jour À EMPORTER au **02 51 67 03 28**.
Carte de fidélité : **9ème plat emporté OFFERT.**

Les Pizzas

Pâte Pizza faite maison

CLASSIQUES

Margharita ..... 7,90 €
(Sauce tomate, fromage, olives, origan)
Vésuvio ..... 9,30 €
(Sauce tomate, fromage, jambon, origan)
Oignons ..... 9,80 €
(Sauce tomate, fromage, lardons, oignons crus, origan)
Vulcano ..... 9,90 €
(Sauce tomate, fromage, jambon, jaune d'œuf, origan)
Régina ..... 10,50 €
(Sauce tomate, fromage, champignons frais, jambon, origan)
Végétarienne ..... 10,90 €
(Sauce tomate, fromage, champignons frais, oignons crus, artichaut, poivrons, tomates fraîches, asperges, origan)
Quatre Saisons ..... 11,30 €
(Sauce tomate, fromage, champignons, jambon, artichaut, poivrons, tomates fraîches, olives, origan)
Calzone (Chausson) ..... 11,60 €
(Sauce tomate, fromage, champignons frais, jambon, 2 jaunes d'œuf, origan)

SPÉCIALES

Campione ..... 11,90 €
(Sauce tomate, fromage, chorizo, merguez, poivrons, jaune d'œuf, origan)
Kébab ..... 11,40 €
(Base tomate, fromage, dinde, poulet, tomates, oignons crus, poivrons)
Angela ..... 11,40 €
(Sauce tomate, fromage, champignons frais, lardons, gésiers, pommes de terre, jaune d'œuf, origan)
Serrano ..... 11,50 €
(Sauce tomate, fromage, tomates, jambon Serrano en sortie de four, copeaux de parmesan, salade verte à part)
Indienne ..... 10,80 €
(Sauce tomate, fromage, champignons frais, oignons, dinde au curry, crème, origan)
Vendéenne ..... 10,90 €
(Sauce tomate, fromage, mogette, jambon de pays, pesto, origan)
Sicilienne ..... 10,80 €
(Sauce tomate, fromage, jambon, anchois marinés, olives, câpres, origan)
Bolo ..... 11,30 €
(Sauce tomate, fromage, champignons frais, bolo maison pur bœuf, jaune d'œuf, origan)

MER

Pescatore ..... 9,90 €
(Sauce tomate, fromage, thon, crème, citron, origan)
Marine ..... 11,10 €
(Sauce tomate, fromage, thon, oignons crus, anchois, crème, citron, origan)
Norvégienne ..... 12,90 €
(Sauce tomate, fromage, saumon fumé frais, crème, citron, ciboulette, origan)
Pêcheur ..... 13,50 €
(Sauce tomate, fromage, St-Jacques, crevettes, moules, encornets, crème, pesto, citron, ciboulette, origan)

FROMAGE

Cabri ..... 10,30 €
(Sauce tomate, fromage, fromage de chèvre, crème, origan)
Supplément miel possible
Ardèchoise ..... 11,30 €
(Sauce tomate, fromage, fromage de chèvre, lardons, noix, crème, jaune d'œuf, origan)
Normande ..... 10,90 €
(Sauce tomate, fromage, jambon, coulommiers, crème, origan, salade verte à part)
Trois fromages ..... 11,30 €
(Sauce tomate, fromage, chèvre, gorgonzola, reblochon, crème, origan)
Montagnarde ..... 11,40 €
(Sauce tomate, fromage, lardons, pommes de terre, oignons crus, crème, origan)
Savoyarde ..... 12,50 €
(Base crème, fromage, lardons, pommes de terre, oignons crus, reblochon, crème, origan)

Ingrédient en supplément ..... 1,10 €
(Sauf saumon et fruits de mer 4,00 €)
Assiette de fromages et Salade verte ..... 4,80 €
(Chèvre, roquefort, camembert)

Nos légumes sur nos pizzas sont frais et crus

Les Jardins du Lavoir — AIDEZ NOUS À AMÉLIORER VOTRE SERVICE

Il y a
"un problème"
à votre table?
Dites le nous de suite

Quelques-uns de nos fournisseurs

Viande : Achille Bertrand ..... Les Herbiers • Vendée (85)
Fruits-Légumes : Devaud ..... La Roche-sur-Yon • Vendée (85)
Produits laitiers-
Charcuterie-Farine : Aumand ..... Saint-Pierre-du-Chemin • Vendée (85)
Poisson du jour Frais : Cap Marée ..... Nantes • Loire-Atlantique (44)
Fruits de mer Surgelés : Sirf, Kenty ..... La Châtaigneraie • Vendée (85)
Fromage blanc BIO : GAEC du Deffend ..... Mouchamps • Vendée (85)
Pommes / Jus de pommes :
Les Vergers du Plessis ..... Les Brouzils • Vendée (85)
Miel : Dominique Mary ..... Tiffauges • Vendée (85)
Glaces : Nestlé® ..... Normandie

Carte des vins au dos