



BOUTEILLES DE LA CAVE

Hors carte

Venez choisir votre
bouteille dans la cave à vin

Environ 200 bouteilles, 70 références
à partir de 22,00 €

GRAND
CHOIX
de vins

LES VINS BLANCS

	15 cl	75 cl
MUSCADET AOP Sèvre et Maine sur Lie Domaine Ménard Gaborit.....	3,60 €	17,90 €
LANGUEDOC IGP Pays d'Oc La Marouette 100% Viognier (J. Félin).....	3,60 €	17,90 €
La Marouette 100% Chardonnay (J. Félin).....	3,60 €	17,90 €
La Marouette 100% Roussanne (J. Félin).....	3,60 €	17,90 €
CÔTES DE GASCOGNE IGP OC XVIII Saint-Luc (Moelleux).....	3,60 €	17,90 €
BOURGOGNE CHOREY-LES-BEAUNE Domaine Michel Gay.....	29,50 €	
LANGUEDOC IGP Pays d'Oc Cigalus (Gérard Bertrand).....	33,10 €	

+ de choix dans notre cave à vin blanc
(Chinon, Côtes du Rhône, Cigalus, Viognier, Chardonnay, Roussanne, etc.)

LES VINS ROUGES (Voir millésimes sur ardoise)

	37,5 cl	75 cl
LANGUEDOC IGP Pays d'Oc La Marouette Prestige 100% Merlot (Jacques Frélin).....	17,50 €	
MAREUIL Fiefs Vendéens AOP Marie du Fou (J. Mourat).....	11,30 €	18,50 €
Clos des Chaumes (Fabien Murail).....	11,30 €	18,50 €
SAUMUR CHAMPIGNY AOP L'Amarante (Domaine Fouet).....	11,90 €	19,50 €
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP La Croix du Moulin Neuf (Mabileau).....	11,90 €	19,50 €
CHINON AOP Domaine de la Semellerie Cuvée Vieilles Vignes Kévin (Delalande).....	11,90 €	19,50 €
LANGUEDOC AOC Minervois Cru La Livinière (Jacques Frélin).....	19,50 €	
CÔTES DU RHÔNE AOP Domaine de l'Olivier (Bastide).....	19,50 €	
CÔTES DU RHÔNE BEAUMES DE VENISE AOP Domaine de la Brune.....	22,00 €	
BORDEAUX MONTAGNE ST EMILION AOP Château d'Arvouet (Gérard Bregeon).....	22,00 €	
BORDEAUX LUSSAC ST EMILION Tour de Ségur (André Lurton).....	26,00 €	
BORDEAUX PESSAC LEOGNAN AOP Château Rochemorin (André Lurton).....	35,00 €	
BOURGOGNE CHOREY-LES-BEAUNE Domaine Michel Gay.....	29,50 €	
LANGUEDOC IGP Pays d'Oc Cigalus (Gérard Bertrand).....	35,00 €	

LES VINS AU PICHET BLANC - ROUGE - ROSÉ IGP Pays d'Oc

Pichet 25 cl.....	5,00 €
Pichet 50 cl.....	8,00 €
Pichet 100 cl.....	14,00 €

LES VINS ROSÉS

	37,5 cl	75 cl
LANGUEDOC IGP Pays d'Oc La Marouette 100% Grenache (Jacques Frélin).....	17,50 €	
MAREUIL Fiefs Vendéens AOP Marie du Fou (J. Mourat).....	11,30 €	18,50 €
CHINON AOC Domaine de la Semellerie (Delalande).....	18,50 €	
CÔTES DE PROVENCE AOP Domaine de Manon.....	24,00 €	
CÔTES DE PROVENCE AOP M de Minuty.....	28,00 €	



Bouteille
"Vin du Moment"

(Voir ardoise)

La bouteille (75 cl).....	18,50 €
Le verre (15 cl).....	3,70 €

Les Bulles
et Moelleux

Cidre Brut La bouteille (75 cl)	12,50 €
CÔTES DE GASCOGNE IGP XVIII Saint-Luc (Moelleux).....	17,90 €
Le verre (15 cl).....	3,60 €
PÉTILLANT "Perles Lutines" Méthode traditionnelle - Philippe Marchais.....	19,50 €
CHAMPAGNE ROMÉLOT-POUPART AOP Tradition Brut.....	36,00 €

Les Digestifs

Cognac, Cognac aux amandes, Menthe Pastille, Calvados, Baileys (2 cl).....	3,00 €
Cognac XO, Armagnac 1998 XO, Calva XO (3 cl).....	7,00 €



Please ask the waiter
for an English menu



VENDÉE
L'ESSENTIEL
VIENT DU CŒUR

SUR
RÉSERVATION

Menu de groupes
à partir de 15 personnes

Menu Express
18,20 €

- Plat unique
- Dessert (7 choix)
- Boisson (1/4 vin ou 1/4 de bouteille
d'eau plate)

Menu Gourmand =
25,00 €

- Menu Express
+ Petite salade d'entrée
(4 choix)

SANS
RÉSERVATION

Menu du Lavoir
28,00 €

Possible à partir d'une personne

- AU CHOIX PAR PERSONNE - SUR TOUTE LA CARTE
- Petite salade
 - Plat (sauf Maxi Entrecôte, Maxi Pavé & Tournedos)
 - Dessert

> Demandez les renseignements à l'accueil



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

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 : 5^{ème} puis 9^{ème} plat emporté OFFERT.

Site : www.lesjardinsdulavoir.fr - Mail : contact@lesjardinsdulavoir.fr



Les Apéritifs

Affichage des allergènes à l'accueil

Les Salades

Kir (12 cl).....	3,10 €
Kir Breton (12 cl)..... (Cassis, framboise, griotte, mûre, pêche)	3,10 €
Pétillant Méthode traditionnelle - Philippe Marchais (12 cl).....	3,50 €
Kir pétillant (12 cl)..... (Pêche, cassis, mûre, pamplemousse)	3,80 €
Pastis, Ricard (2 cl).....	3,10 €
Porto, Pineau (blanc et rouge),	
Marsala amandes, Peppermint, Suze (7 cl).....	3,40 €
Martini (blanc, rosé et rouge) (7 cl).....	3,50 €
Cocktail des îles Maison (15 cl).....	4,90 €
(Coco 2 cl, rhum 4 cl, 100% jus de fruits, citron)	
Cocktail Découverte (24 cl).....	6,20 €
(4 cl spiritueux Premium + 20 cl tonic ou soda Premium)	
Spritz (20 cl).....	4,90 €
Whisky Jameson (4 cl).....	4,90 €
Whisky (4 cl)..... Glenmorangie, Aberlour, Jack Daniel's	5,90 €
VERRE DE VIN BLANC (15 cl)	
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	
Domaine Ménard Gaborit.....	3,30 €
Languedoc IGP Pays d'Oc (Jacques Félin)	
 Verre	Bouteille
 La Marouette 100% Viognier.....	3,60 € 17,50 €
 La Marouette 100% Chardonnay.....	3,60 € 17,50 €
 La Marouette 100% Roussanne.....	3,60 € 17,50 €
Côtes de Gascogne	
XVIII Saint-Luc (Moelleux).....	3,60 €
Apéritif sans alcool (20 cl) Maison (100% jus de fruits).....	3,20 €
Assiette Tapas (pour 2 pers.)	
Chorizo, emmental, olives, anchois, jambon blanc, chèvre.....	9,50 €

Les Bières

Bière pression Heineken (25 cl).....	3,30 €
Bière pression Affligem (25 cl).....	3,70 €
Bière bouteille (33 cl)..... Leffe, Desperados	3,70 €
Bière artisanale vendéenne “Mélusine” (33 cl)	
Puy d'Enfer (8,5°) - Mélusine (6,5°) - Blanche (5,0°).....	3,70 €

Les Boissons Fraîches

Jus de Fruits (25 cl).....	3,30 €
Ananas, Tomate, Orange, Jus de Pomme vendéen, Nectar d'abricot	
Orangina (25 cl).....	3,30 €
Ice-Tea (25 cl).....	3,30 €
Perrier (33 cl).....	3,30 €
Limonade pur sucre (33 cl).....	3,30 €
Supplément sirop.....	0,30 €
Coca, Coca Zéro (33 cl).....	3,50 €
Vittel (50 cl).....	3,50 €
Vittel (1 litre).....	5,00 €
San Pellegrino (50 cl).....	3,50 €
San Pellegrino (1 litre).....	5,00 €
Cidre Brut Le verre (33 cl).....	3,20 €
Cidre Brut La bouteille (75 cl) 	12,50 €

Les Boissons Chaudes

Café	1,80 €
Thé (Vert, vert menthe, noir)	
Infusion (Verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe, fruits rouges).....	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Chocolat Chaud	5,00 €
Irish Coffee (Café chaud, whisky 4 cl, sucre de canne, chantilly).....	6,70 €

	GRANDE	PETITE
*Salade aux Lardons (Tomate, œuf, lardons frits, emmental)	11,90 €	8,50 €
*Salade Classique (Tomate, œuf, jambon, emmental, noix, olives)	11,90 €	8,50 €
*Salade du Jardin (Tomate, œuf, pommes de terre, poivrons crus, champignons frais, olives, oignons crus, artichaut)	11,90 €	9,00 €
*Salade de la Côte (Tomate, œuf, thon, anchois marinés, oignons crus, poivrons crus, olives, crème citronnée)	12,90 €	9,50 €
Salade Fermière (Chaude)..... (Tomate, œuf, gésiers confits, foies de volaille, pommes de terre)	12,90 €	9,70 €
Salade de Chèvre chaud et Lardons (Tomate, œuf, chèvre chaud sur toasts, lardons)	12,90 €	9,80 €
Salade du Berger (Chaude)..... (Tomate, œuf, pommes de terre chaudes, roquefort, poitrine fumée, noix)	12,90 €	9,90 €
Salade Paysanne (Chaude)..... (Tomate, œuf, pommes de terre chaudes, champignons à la crème, jambon de pays)	12,90 €	9,90 €
Salade Nordique (Tomate, œuf, saumon fumé, crème citronnée, citron, ciboulette)	13,90 €	9,90 €
Salade du Mareyeur (Tiède)..... (Tomate, œuf, crevettes, moules, calamars, riz, persillade, crème, sauce tomate, citron, ciboulette)	13,90 €	9,90 €
Assiette de Saumon fumé (Toasts, crème citronnée, citron, ciboulette)	11,90 €	9,10 €
Salade verte	3,20 €	

*Petites salades au choix pour le Menu Gourmand

Nos légumes dans nos salades sont frais et crus



Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 10,50 €

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)

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

Les Viandes

Viande de bœuf “ORIGINE FRANCE”


Entrecôte (250 g±).....	16,20 €
Maxi Entrecôte (350 g±).....	19,20 €
Pavé de cœur de rumsteck (200 g± Montbéliarde).....	15,70 €
Maxi Pavé (280 g± Montbéliarde).....	18,20 €
Tournedos Filet (200 g±).....	19,60 €
Andouillette 5A Sauce moutarde (200 g±) (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)	15,70 €

Sauces “MAISON”

Poivre ou roquefort ou moutarde à l'ancienne,
au choix • Supplément 0,80 €
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)..... (Rumsteck haché, oignons, persil, moutarde, cornichons, sauce anglaise, câpres, tabasco, ketchup, jaune d'œuf)	16,20 €
Le Mexicain (préparé)..... (Rumsteck haché, oignons, persil, moutarde, cornichons, sauce tomate, poivrons, sauce tex-mex, harissa)	16,50 €
Le Roquefort (préparé)..... (Rumsteck haché, oignons, persil, moutarde, cornichons, roquefort, sauce anglaise)	16,50 €

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

Les Escalopes (dinde)

Viande de dinde “ORIGINE FRANCE”


Forestière (Crème et champignons)	12,40 €
Fiorentina (Jambon de pays, crème, champignons, fromage gratiné)	12,40 €

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



Les Pâtes

Spaghettis ou Tagliatelles

Bolognaise (Maison, pur bœuf)..... (Viande de bœuf hachée VBF, tomates, carottes, céleri, oignons)	12,60 €
Carbonara (Lardons, crème, œuf)	12,60 €
Roquefort et poitrine fumée grillée (Sauce roquefort + morceaux roquefort)	13,70 €
Océane (Crevettes, moules, calamars, persillade, sauce tomate, crème)	13,90 €
Saumon fumé et crème	13,90 €
Lasagnes (Maison) et salade verte	13,20 €

Supplément parmesan 1,10 €



Les Poissons 16,70 €

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



Plat du Jour Maison 10,70 €

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

Repas de groupe (voir au dos)

Commandez vos pizzas, pâtes, frites, salades
et plats du jour À EMPORTER au 02 51 67 03 28.
Carte de fidélité : 5^{ème} puis 9^{ème} plat emporté OFFERT.

Les Pizzas

Pâte Pizza faite maison

CLASSIQUES

Margarita (Sauce tomate, fromage, olives, origan)	9,50 €
Oignons (Sauce tomate, fromage, lardons, oignons crus, origan)	10,90 €
Vulcano (Sauce tomate, fromage, jambon, jaune d'œuf, origan)	11,90 €
Régina (Sauce tomate, fromage, champignons frais, jambon, origan)	11,90 €
Végétarienne (Sauce tomate, fromage, champignons frais, oignons crus, artichaut, poivrons crus, tomates fraîches, olives, origan)	12,50 €
Quatre Saisons (Sauce tomate, fromage, champignons, jambon, artichaut, poivrons crus, tomates, olives, origan)	12,90 €
Calzone (Chausson)..... (Sauce tomate, fromage, champignons frais, jambon, 2 jaunes d'œuf, origan)	13,80 €

SPÉCIALES

Campione (Sauce tomate, fromage, chorizo, merguez, poivrons crus, jaune d'œuf, origan)	13,50 €
Kebab (Sauce tomate, fromage, dinde, poulet, tomates, oignons crus, poivrons crus)	13,50 €
Angela (Sauce tomate, fromage, champignons frais, lardons, gésiers, pommes de terre, jaune d'œuf, origan)	13,50 €
Serrano (Sauce tomate, fromage, tomates, jambon Serrano en sortie de four, copeaux de parmesan, salade verte)	13,50 €
Indienne (Sauce tomate, fromage, champignons frais, oignons crus, dinde au curry, crème, origan)	13,50 €
Vendéenne (Sauce tomate, fromage, moquette, jambon de pays, pesto, origan)	13,50 €
Sicilienne (Sauce tomate, fromage, jambon, anchois marinés, olives, câpres, origan)	13,50 €
Bolo (Sauce tomate, fromage, champignons frais, bolo maison pur bœuf, jaune d'œuf, origan)	13,50 €

Nos légumes sur nos pizzas sont frais et crus



MER

Pescatore (Sauce tomate, fromage, thon, crème, citron, origan)	11,50 €
Marine (Sauce tomate, fromage, thon, oignons crus, anchois, crème, citron, câpres, origan)	13,50 €
Norvégienne (Sauce tomate, fromage, saumon fumé frais, crème, citron, ciboulette, origan)	13,60 €
Pêcheur (Sauce tomate, fromage, crevettes, moules, encornets, crème, pesto, citron, ciboulette, origan)	13,90 €

FROMAGE Supplément miel possible 0,50 €

Cabri (Sauce tomate, fromage, fromage de chèvre, lardons, crème, origan)	11,90 €
Ardéchoise (Sauce tomate, fromage, fromage de chèvre, lardons, noix, crème, jaune d'œuf, origan)	12,90 €
Normande (Sauce tomate, fromage, jambon, coulommiers, crème, origan, salade verte)	12,90 €
Quatre fromages (Sauce tomate, fromage, chèvre, gorgonzola, reblochon, coulommiers, crème, origan)	12,90 €
Montagnarde (Sauce tomate, fromage, lardons, pommes de terre, oignons crus, crème, origan)	13,60 €
Savoyarde (Base crème, fromage, lardons, pommes de terre, oignons crus, reblochon, crème, origan)	13,90 €

Ingrédient en supplément.....1,10 €
(Sauf saumon et fruits de mer 6,00 €)

Assiette de fromages Affinés et Salade verte...7,00 €
Laiterie Gilbert, Les Herbiers



Quelques-uns de nos fournisseurs 

Viande : Achille Bertrand	Les Herbiers • Vendée (85)
Fruits-Légumes : Terre et Marée	Saint-Amant-sur-Sèvre • Deux-Sèvres (79)
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 : Sîrf, Kenty	La Châtaigneraie • Vendée (85)
Pommes / Jus de pommes : Les Vergers du Plessis	Les Brouzils • Vendée (85)
Glaces : Compagnie des desserts	Lézignan • Aude (11)
Miel : Raissa Lecomte	Les Herbiers • Vendée (85)

Carte des vins au dos

Merci de votre visite



Il y a
“un problème”
à votre table?
Dites-le nous
de suite