



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 (Jacques Frélin)		
La Marouette 100% Viognier	3,60 €	17,90 €
La Marouette 100% Chardonnay	3,60 €	17,90 €
Terres de Bramefin 100% Roussanne	3,60 €	17,90 €
CÔTES DE GASCogne IGPOC		
Uby n°4 (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 (Jacques Frélin)		
La Marouette Prestige 100% Merlot (Jacques Frélin)	18,50 €	
MAREUIL Fiefs Vendéens AOP (Tessier-Brunier)		
Domaine des Pierres Folles	11,30 €	18,50 €
SAUMUR CHAMPIGNY AOP (Eric Charruau)		
Domaine du Valbrun	11,90 €	19,50 €
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP		
Château le Moulin Neuf (Laurent Mabileau)	11,90 €	19,50 €
CHINON AOP		
Domaine de la Semellerie Cuvée Vieilles Vignes, Cuvée Kevin (Delalande)	11,90 €	21,00 €
CÔTES DU RHÔNE AOP		
Domaine de l'Olivier (Bastide)		21,00 €
CÔTES DU RHÔNE BEAUMES DE VENISE AOP		
Domaine de la Brune		23,00 €
BORDEAUX MONTAGNE ST EMILION AOP		
Château d'Arvouet (Gérard Bregeon)		22,00 €
BOURGOGNE CHOREY-LES-BEAUNE		
Domaine Michel Gay		29,50 €
CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGE AOP		
Le Presbytère de Caramany		22,00 €
LANGUEDOC TERRASSE DU LARZAC (Jacques Frélin)		
Terrasse du Larzac		22,00 €
LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP (Jacques Frélin)		
Pic Saint-Loup		24,00 €
LANGUEDOC FITOU AOP		
Château de Nouvelles, vieilles vignes		24,00 €

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 (Jacques Frélin)		
La Marouette 100% Grenache (Jacques Frélin)		17,50 €
MAREUIL Fiefs Vendéens AOP (Tessier-Brunier)		
Domaine des Pierres Folles	11,30 €	18,50 €
CHINON AOC		
Domaine de la Semellerie (Delalande)		19,50 €
CÔTES DE PROVENCE AOP		
Plein Sud		22,00 €
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) (AB)		12,50 €
CÔTES DE GASCogne IGPOC	Verre	Bouteille
Uby n°4 (Moelleux)	3,60 €	17,90 €
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

ENDÉE
L'ESSENTIEL
VIENT DU CŒUR

Les Jardins du Lavoir
RESTAURANT - PIZZERIA

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 Paué & Tournedos)
 - Dessert

> Demandez les renseignements à l'accueil



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



Chez Joffrey

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.

Distributeur de pizzas - 57 avenue des sables - LES HERBIERS

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

Affichage des allergènes à l'accueil

Les Apéritifs

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)	3,50 €
Martini (blanc, rosé et rouge) (7 cl)	3,50 €
Cocktail des îles Maison (15 cl) (Coco 2 cl, rhum 4 cl, 100% jus de fruits, citron)	5,90 €
Gin Tonic (20 cl) (6 cl gin + 14 cl Schweppes, citron)	6,20 €
Spritz (20 cl)	5,90 €
Whisky Jameson (4 cl)	5,20 €
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	3,60 €
Languedoc IGP Pays d'Oc (Jacques Frélin)	
Verre	Bouteille
 La Marouette 100% Viognier	3,60 € 17,90 €
 La Marouette 100% Chardonnay	3,60 € 17,90 €
 Terres de Bramefin 100% Roussanne	3,60 € 17,90 €
Côtes de Gascogne IGPOC	
Uby n°4 (Moelleux)	3,60 € 17,90 €
Apéritif sans alcool (20 cl) Maison (100% jus de fruits)	3,20 €
Assiette Tapas (pour 2 pers.)	9,50 €

Les Bières

	25cl	50cl
Pression Warsteiner Bière allemande	3,30 €	6,20 €
Pression Pater Linus Bière allemande	3,80 €	7,20 €
Bouteille (33 cl)	3,80 €	
Leffe, Desperados		
Bouteille artisanale vendéenne "Mélusine" (33 cl) Puy d'Enfer (8,5°) - Mélusine (6,5°) - Blanche (5,0°)	3,80 €	
Sans alcool	3,10 €	

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 (25 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 €

Les Salades

	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 €	
Assiette de frites maison	4,50 €	

*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±)	16,30 €
Maxi Entrecôte (350 g±)	19,30 €
Pavé de cœur de rumsteck (200 g± Montbéliarde)	15,80 €
Maxi Pavé (280 g± Montbéliarde)	18,30 €
Tournedos Filet (200 g±)	19,70 €
Andouillette 5A Sauce moutarde (200 g±) (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)	15,80 €

Sauces "MAISON"

Au choix : Poivre, roquefort, moutarde à l'ancienne, chorizo, béarnaise • 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)	16,50 €
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 €

L'Italien (préparé)
(Rumsteck, basilic, parmesan, oignons, persil, olives, moutarde, cornichon, sauce anglaise, tomates)

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

Les Escalopes et les filets

Viande "ORIGINE FRANCE"

Escalope de Dinde Forestière (Crème et champignons)	12,50 €
Escalope de Dinde Fiorentina (Jambon de pays, crème, champignons, fromage gratiné)	12,50 €
Filet de Poulet (230 g±)	13,50 €
Filet Mignon de Porc (230 g±) (Sauce chorizo)	13,50 €

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 Bolognaise (Maison) et salade verte	13,20 €
Lasagnes (Maison) et salade verte (Épinards, chèvre, lardons)	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

Les Pizzas

Pâte Pizza faite maison

CLASSIQUES

Margarita (Sauce tomate, fromage, olives, origan)	9,50 €
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 €
Kébab (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 €
Burger (Sauce tomate, fromage, tomate, viande hâchée, oignons, cheddar, cornichon, sauce burger, origan)	13,50 €
Andouillette (Base crème, fromage, andouillette, pommes de terre, oignons crus, sauce moutarde, origan)	13,50 €
Carbo (Base crème, fromage, oignons crus, champignons frais, lardons, œuf, origan)	13,50 €

Nos légumes sur nos pizzas sont frais et crus



MER

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 €

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 €
Poireaux chèvre (Base crème, fromage, poireaux crème, chèvre, lardons, origan)	12,90 €
Quatre fromages (Sauce tomate, fromage, chèvre, gorgonzola, reblochon, coulommiers, crème, origan)	12,90 €
Savoyarde (Base crème, fromage, lardons, pommes de terre, oignons crus, reblochon, crème, origan)	13,90 €

Ingredient 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





**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 -	
Poisson : Terre et Marée	Saint-Amant-sur-Sèvre - Deux-Sèvres (79)
Produits laitiers -	
Charcuterie-Farine : Aumand	Saint-Pierre-du-Chemin - Vendée (85)
Fruits de mer Surgelés : Sif	La Châtaigneraie - Vendée (85)
Pain : La Pêtrie	Les Herbiers - Vendée (85)
Julien Pasquiet	La Flocellière - Vendée (85)
Fromages affinés : Laiterie Gilbert	Les Herbiers - Vendée (85)
Glaces : Achille Bertrand	Les Herbiers - Vendée (85)
Miel : Raïssa Lecomte	Les Herbiers - Vendée (85)

Carte des vins au dos

Merci de votre visite