

## A partager... ou pas !!

Planche de charcuterie 2 pers	9,20
Planche de la mer 2 pers	9,90
Huîtres n°3 de la Guittière	11,00
	par 6 : 9,90 - par 9 : 14,80 - par 12 : 19,60
Tartare de saumon	11,00
Foie gras de canard maison selon approvisionnement	19,90

## Les Apéritifs

Trouspinette fruits rouges 10cl	4,50
Trouspinette aux agrumes 10cl	4,50
Martini rouge ou blanc 5cl	4,20
Pineau rouge ou blanc 5cl	4,20
Ricard, Pastis 2cl	3,70
Suze 5cl	4,20
Porto rouge 10cl	4,50
Campari 5cl	4,20
Kir 10cl	4,20
Kir pétillant 10cl	4,70
Kir royal 10cl	7,80
Rosé pamplemousse 10cl	4,60
Vin blanc Tarquet 12cl	4,60
Coupe de pétillant	
La Petite Bulle 10cl	4,50
Coupe de Champagne	
Cossy Péchon brut 1er cru 10cl	7,50

## Les Bières

BIÈRES PRESSION	25cl	33cl	50cl
Jupiler	3,70	4,80	7,00
Leffe blonde	4,50	5,80	8,50
Hoegaarden blanche	3,80	4,90	7,20
Leffe Ruby	4,80	6,00	9,20
Monaco/Panaché	3,70	4,80	7,20
Picon bière	4,00	5,00	7,90
BIÈRES LOCALES BOUTEILLES	33cl		
Mélines Blonde bio	5,50		
Love and Flowers bio blanche	5,50		
Hellfest IPA	5,50		
La Jardaise blonde	5,90		
BIÈRES BOUTEILLES	33cl		
Desperados	5,50		
Leffe brune	5,20		
Heineken zero	4,20		
Duvel	6,50		

## Nos Whiskies

	2cl	4cl
Ballantine's, Jack Daniel's	3,90	6,70
Rozelieures Origine Lorraine	4,20	6,40
Rozelieures Tourbé Lorraine	4,20	6,40
Bellevoys Blanc Gironde	4,30	6,90
Eddu Silver Bretagne	4,30	6,90
Supplément Coca, limonade		0,40

## Les Cocktails du Transat

### AVEC ALCOOL

**Piña Colada 8,90**  
Rhum blanc 6cl, crème de coco, sucre de canne, jus d'ananas

### Mojito 8,90

Rhum Havana 3 ans 6cl, cassonade, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

### Mojito framboise 8,90

Rhum Havana 3 ans 6cl, cassonade, menthe fraîche, purée de fruits, citron vert, eau gazeuse

### Maï Tai 8,90

Rhum blanc 3cl, rhum ambré 3cl, triple sec 3cl, citron vert, sirop de sucre de canne

### Americano 8,90

Martini blanc 5cl, Martini rouge 5cl, Campari 2cl, orange, citron, eau gazeuse

### Aperol Spritz 8,90

6cl d'Aperol, tranches d'orange et citron, vin pétillant et un trait d'eau gazeuse

### Planteur 8,90

Rhum blanc 6cl, jus d'ananas, maracuja, mangue

### Ti Punch 6,90

Rhum blanc 4cl, cassonade, sirop de canne, citron vert

### Transat 6,90

Pétillant petite bulle 10cl, sirop de sucre de canne, citron, curaçao, Cointreau

### SANS ALCOOL 7,20

### L'antillais

Jus de maracuja, grenadine, jus d'ananas

### Bora Bora

Limonade, jus d'orange, grenadine

### Virgin Mojito

Sirop de rhum sans alcool, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

### Virgin Mojito Framboise

Sirop de rhum sans alcool, citron vert, menthe fraîche, purée de fruit, eau gazeuse

### Fleur d'amour

Jus de banane, jus de mangue, jus d'ananas

### Virgin Piña Colada

Sirop de rhum sans alcool, crème de coco, jus d'ananas

## Boissons fraîches

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl	3,90
Schweppes, Agrum' et Tonic 25cl	3,80
Orangina 25cl	3,80
Ice Tea 25cl	3,80
Seven Up 33cl	3,80
Oasis Tropical 25cl	3,80
Diabolo 25cl	3,30
Verre de limonade 25cl	2,90
Verre de lait 25cl	3,00
Cidre doux ou brut 25cl	3,50
Jus de fruit Granini 25cl	3,80
<i>abricot, fraise, pomme, ananas, orange, mangue</i>	

### Jus de dégustation

#### Alain Milliat 33cl 6,00

Abricot Bergeron, Poire Williams, Raisin blanc Chardonnay, Clémentine de Corse, Pomme Cox's, tomate rouge, Carotte

## Les Eaux

Badoit Rouge 33cl	3,60
Perrier 33cl	3,90
Perrier tranche 33cl	4,30
Evian 33cl	3,20
Evian 50cl	4,40
Evian 1L	5,80
San Pellegrino 50cl	4,50
San Pellegrino 1L	5,90
Sirop à l'eau 25cl	2,00
Parfum de sirop : grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, cassis, violette, cerise, banane, kiwi, pamplemousse	
Supplément sirop ou tranche	0,40

## GOÛTER GOURMAND

Jus de dégustation  
Alain Milliat 33cl

+ Une coupe glacée  
au choix

(hors coupes alcoolisées)  
13,80

## Boissons Chaudes

Expresso	1,80
Noisette	1,90
Expresso allongé	2,00
Décaféiné	2,00
Grand café	3,60
Café crème	3,90
Cappuccino	4,20
Café ou chocolat viennois	4,90
Chocolat	3,90
Thé ou infusion	3,90

*Thé : Ceylan, Earl Grey, vert à la menthe, jasmin, vanille, fruits rouges, caramel, citron*  
*Infusion : verveine, tilleul menthe, fruits, camomille*

## Les Vieux Rhums 4cl

Doorly's XO	6,50
La Favorite Coeur de Rhum	6,50
Diplomatico	6,50
Don Papa	6,50

## Digestifs 4cl

Cognac	4,80
Cognac aux amandes	4,80
Calvados	4,80
Get 27	4,80
Menthe-Pastille	4,80
Poire	4,80
Irish Coffee	8,90
<i>Whisky 4cl, sucre de canne, café, crème fouettée</i>	
French Coffee	8,90
<i>Cognac 4cl, sucre de canne, café, crème fouettée</i>	

## Liqueurs de Vendée

Grignaud 4cl	4,80
Kamok (Liqueur de café)	
Délice de caramel	
Mentilla (Menthe glaciale)	
La Richelieu (Poire Williams)	

## Les Bulles

	La coupe 10cl	La bt 75cl
	4,50	23,00

Méthode Traditionnelle « La Petite Bulle »  
Bouvet Ladubay à Saumur cette cuvée porte bien son nom :  
des petites bulles avec un grand plaisir!

Champagne Cossy Péchon Brut Premier Cru 7,50 45,00  
Assemblage des trois cépages champenois ce champagne est vif, élégant et fruité

## Les Desserts

Assiette de fromages et sa salade verte	8,30
Baba au rhum maison	7,80
Moelleux au chocolat maison <i>boule de glace vanille et crème fouettée</i>	7,90
Sablé aux fraises <i>selon saison</i>	7,80
Brioche perdue <i>boule de glace vanille, sauce caramel</i>	7,80
Pavlova fruits rouges	7,80
Café ou déca gourmand	8,60
Thé ou chocolat gourmand	8,90
Champagne gourmand	12,60

### Les Gaufres *de 15h à 18h*

Gaufre au sucre	3,50
Gaufre au Nutella®	4,20
Gaufre au chocolat maison	4,20
Supplément crème fouettée	1,50

## Les Coupes glacées

Parfum crème glacée : caramel beurre salé, menthe-chocolat, café, chocolat, Nuty, vanille, noix de coco, rhum-raisins, crème brûlée, nougat

Parfum sorbet : ananas, cassis, citron vert, fraise, mangue, poire

Coupe 1 boule 2,90 - Coupe 2 boules 5,50 - Coupe 3 boules 7,80  
Supplément crème fouettée, chocolat ou coulis maison 1,70

Café Liégeois <i>2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, crème fouettée</i>	8,30	Cochoux 3 choux <i>glace noix de coco, sauce chocolat maison, noix de coco rapée, crème fouettée</i>	9,10
Chocolat Liégeois <i>2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée</i>	8,30	Montelimar <i>2 boules nougat, 1 chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée</i>	8,30
Caramel Liégeois <i>2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel au beurre salé, crème fouettée</i>	8,30	Transat <i>1 boule crème brûlée, 1 caramel, 1 chocolat, nappage et éclats de caramel, noix, crème fouettée</i>	9,10
Nutella® Liégeois <i>2 boules Nuty, 1 boule vanille, Nutella®, crème fouettée</i>	8,30	Exotique <i>1 boule ananas, 1 mangue, 1 citron vert, coulis de fruits rouges, crème fouettée</i>	8,30
Dame Blanche <i>3 boules vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée</i>	8,30	Fruits Rouges <i>1 boule fraise, 1 cassis, 1 framboise, coulis de fruits rouges, crème fouettée</i>	8,30
Fraise Melba <i>(selon saison)</i> <i>2 boules fraise, 1 vanille, coulis de fraise maison, fraises fruits, crème fouettée</i>	9,10	Fraîcheur <i>2 boules menthe-chocolat, 1 chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée</i>	8,30
Poire Melba <i>2 boules poire, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, poire fruit, crème fouettée</i>	9,10	Antillaise <i>2 boules rhum-raisins, 1 boule café, sauce café, crème fouettée</i>	8,30
Coco Islande <i>2 boules noix de coco, 1 chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée, noix de coco râpée</i>	8,30		
Banana Split <i>1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille, banane, sauce chocolat maison, crème fouettée</i>	9,10		
Profiteroles 3 choux <i>glace vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée</i>	9,10		
Carachoux 3 choux <i>glace caramel, sauce et éclats de caramel, crème fouettée</i>	9,10		

### COUPES ALCOOLISÉES

Colonel <i>3 boules citron vert, vodka</i>	9,20
Route du rhum <i>2 boules rhum-raisins, 1 vanille, rhum</i>	9,20
Iceberg <i>3 boules menthe-chocolat, peppermint</i>	9,20
Piña Colada <i>2 boules ananas, 1 boule coco, noix de coco rapée, rhum</i>	9,20

## la Carte des Vins

### LES VINS BLANCS

	verre 12cl	pichet 50cl	75cl
Mareuil Château Marie du Fou - Vignobles Mourat BIO <i>L'incontournable des fiefs vendéens Mareuil ou le chemin et sa minéralité s'équilibrent à merveille avec le fruit du Chardonnay.</i>	4,20	15,50	19,90
OVNI Vignoble Mourat - Vin de France <i>Vin blanc sec et fruité. Assemblage de Chardonnay et de Sauvignon, pour l'apéritif ou les plats épicés.</i>	4,40	16,00	21,00
Solas 100 % Chardonnay IGP Pays d'Oc <i>Vin Blanc équilibré et minéral, s'alliera parfaitement avec les poissons.</i>	4,40	16,00	21,00
Muscadet <i>Ière escale»</i> Domaine Ménard-Gaborit BIO <i>Fruité et minéral. Parfait sur les fruits de mer et les huîtres.</i>	4,40	16,00	21,00
Tariquet <i>Côtes de Gascogne» Ières Grives»</i> <i>Idéal à l'apéritif et sur le foie gras avec sa légère sucrosité et ses notes de fruits exotiques.</i>	4,60	17,00	23,00
Pouilly Fumé Domaine Petit <i>Des notes de fruits blancs et d'agrumes avec une belle complexité. Idéal sur les poissons et fromages.</i>	5,20	19,50	26,90
Chablis Domaine Weignier <i>Vin blanc sec, floral, tendu avec une grande fraîcheur. Il accompagne à merveille une andouillette ou des fruits de mer.</i>	5,80	21,00	29,90

### LES VINS ROSÉS

	verre 12cl	pichet 50cl	75cl
Mareuil Château Marie du Fou - Vignoble Mourat Bio <i>Fruité et aromatique sur ses notes de coulis de fraise, il est le compagnon idéal de l'apéritif jusque dans l'assiette</i>	4,20	15,50	19,90
OVNI Vignoble Mourat - Vin de France <i>Délicieuses notes de pêche et de poivre blond, pour ce rosé vendéen finement acidulé et perlant...</i>	4,40	16,00	21,00
Côte de Provence <i>Cuvée des Commandeurs - Commanderie de Peyrassol</i> <i>Un rosé tendre à souhait où fruits rouges et épices s'accordent parfaitement. Plaisir garanti!</i>	4,80	17,50	24,90

### LES VINS ROUGES

	verre 12cl	pichet 50cl	75cl
Mareuil Château Marie du Fou - Vignoble Mourat Bio <i>Fin et gourmand ou le fruit (cassis, groseille) et les tanins soyeux s'accordent parfaitement.</i>	4,20	15,50	19,90
Saint-Nicolas de Bourgueil <i>origine - Domaine des Vallettes</i> <i>Vin fruité et finement tannique. Il accompagnera idéalement les viandes rouges, volailles et fromages.</i>	4,20	15,50	19,90
Bordeaux <i>Cuvée Dominique»</i> Vignoble Thienpont <i>Le fruité du Merlot combiné à la générosité du Cabernet Sauvignon.</i>	4,40	16,00	21,00
Morgon <i>Côte du Py</i> <i>Un excellent vin de terroir du Beaujolais très bel équilibre entre rondeur et tannin.</i>	4,60	16,50	24,00
Vacqueyras <i>Tradition</i> Domaine de la Tête noire <i>Un concentré de soleil, de fruits mûrs font de cette cuvée un incontournable de la vallée du Rhône.</i>	5,20	19,50	26,90

Moyens de paiement acceptés : CB, espèces, chèques vacances et tickets restaurant

AAFP // 02 99 85 10 49 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros, service compris. 03-2024

Les Desserts

et Boissons