

LA PANCARTE

• BISTROT CRÊPERIE •



Eaux / Softs / Bières

Eaux minérales naturelles	50cl	1L
Eau plate / Eau gazeuse	4,00 €	6,00 €
Eaux finement pétillantes aromatisées bio (33cl)		5,00 €
"Brasserie OPÉ "BIO" - Les Sables d'Olonne		
Opé'tille du moment (demander serveurs)		
Jus de pomme artisanal bio "Cidrerie Sehedic"	Bolée 25cl	75cl
	4,00 €	14,00 €
Sodas	3.70 €	
Coca Cola (33cl), Perrier (33cl) Fuze tea (25cl)		
Jus de fruits "Rauch" (20cl)	3.50 €	
Orange bio, Ananas, Abricot		
Bière pression	25cl	50cl
Bière blonde "du moment"	4,00 €	8,00 €
Bières artisanales locales bio (33cl)		
"Brasserie OPÉ "BIO" - Les Sables d'Olonne		
Summer Ale Bière blonde, rafraîchissante et fruitée, note d'agrumes	6,00 €	
India Pale Ale Bière ambrée, fruitée avec une pointe d'amertume, note de caramel, pamplemousse et fruits rouges	6,00 €	
Stout Bière noire, gourmande et torréfiée, note de café, chocolat et grains torréfiés	6,00 €	
Wheat Ale Bière blanche, gourmande et acidulée	6,00 €	

Apéritifs

Kir breton (12cl) (cassis, pêche, mûre)	4.00€
Ricard (2cl), Martini blanc ou rouge (5cl)	4.50€
Whisky Chivas (4cl)	6.00€
Pommeau de Bretagne (Maison Sehedic) (12cl) Apéritif d'un mélange de moût de pommes et eaux de vie de cidre (vieilli en fût de chêne)	5.00€
Trouspinette (Maison Vrignaud apéritif local) (12cl)	5.00€

Cocktails avec alcool 8.00€

20 cl

Spritzh

Cidre, apérol, quartier d'orange

Cidrito

Rhum, cidre, citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne

↳ Variante Mojito fraise ou passion

Tequila sunrise

Tequila, jus d'orange, grenadine

Mélo

Vodka, crème de pêche, purée de passion, Perrier

Daiquiri fraise

Rhum, cointreau, jus de citron, purée de fraise

Cocktails sans alcool 6.00€

20 cl

La Pancarte

Jus de pomme, jus d'ananas, sirop de sucre de canne, grenadine

Maracuja

Purée de passion, jus d'orange, jus de citron, Perrier

Virgin planteur

Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron, sirop de rhum, grenadine

Virgin Mojito

Menthe fraîche, citron vert, sirop de rhum, limonade

↳ Variante avec fraise ou passion

Boissons chaudes

Expresso, Déca	2.00€
Grand café	3.50€
Thé ou infusion	3.50€
Capuccino	5.00€
Irish coffee	7.00€

Digestifs 8.00€

"Fine Bretagne" (Maison Sehedic) (4cl)
Eau de vie de cidre vieillie en fût de chêne pendant au moins 5 ans

Délice de caramel (Maison Vrignaud) (6cl)

Liqueur de café (Maison Vrignaud) (6cl)

Mentilla (Maison Vrignaud) (6cl)

Cidres

Verre / bolée (25cl) demi-sec	3,50€
Carafe 50 cl demi-sec	7,00€

Cidres Artisanaux BIO

Cidrerie, Maison François Sehedic, forêt de Fouesnant (29) cidre à effeverscence naturelle et bio

Verre / bolée (25cl) brut ou doux	4.00 €	33cl	75cl
Cidre doux Pur jus, saveur fruitée et intense Pommes douces amères et acidulées sans adjonction de sucre		8.00€	16.00€
Cidre brut Pur jus, vivacité et fraîcheur, peu sucré Ambré et très désaltérant, Attaque souple puis franche, fines bulles		8.00€	16.00€
Cidre extra brut Pur jus, très longue fermentation Beaucoup de finesse, légèrement fruité et pauvre en sucre			16.50€
Gwennic (coup de ❤) Pur jus, Cidre fabriqué, avec une seule variété de pommes : "La guillevic", qui lui donne de la fraîcheur, une robe pâle et des notes de pêches, poires et fruits exotiques			17.00€

Vins

Vins blancs

Chardonnay IGP Pays d'Oc "Les plots" Nez floral et fruité sur des notes de pêches et de poires	23€ / 75 cl 4.60€ / verre 16€ / 50cl
Cote de Gascogne IGP Uby N°4 -Gros Manseng - Moelleux et liquoreux Robe dorée et intense au nez d'ananas et fruits de la passion, idéal à l'apéritif	23€ / 75 cl 4.60€ / verre 16€ / 50cl

Vins rosés

Hippy IGP Méditerranée BIO Grenache noir 100% Note fraîche et gourmande aux accents de pamplemousse et citron vert	23€ / 75 cl
Bella Donna IGP - Ile de beauté Bouche fraîche et acidulée, note de mandarine	21€ / 75 cl 3.80€ / verre 14€ / 50cl

Vins rouges

Mareuil, fief vendéen domaine brisson AOP "Molinum le Dominant" Cabernet, robe profonde, saveur longue et persistante	22€ / 75 cl 4.40€ / verre 15€ / 50cl
Cote du Rhone AOP BIO Roc épine Domaine Lafond Syrah, grenache pour une mise en bouche très veloutée au nez de fruits de mûre et sous bois	25€ / 75 cl
Médoc AOC chateau Cadet-Cuypers ❤ Merlot- Cabernet franc . Appellation médoc contrôlée Robe rouge, soutenue, équilibré et tannique, notes de fruits rouges acidulées	26€ / 75 cl 4.80€ / verre 18€ / 50 cl

Entrées et grignotages

Salades - Bowls

Salade césar

Salade, mesclun, tomates cerises, filet de poulet croustillant, copeaux de grana padano, croutons, œuf, sauce césar

14,00 €

Bowl au thon fumé artisanal

Quinoa, salade Mesclun, radis, concombre, tomates, carottes, noix de Cajou, oignons rouges, thon fumé "germon" artisanalement (conserverie de l'Île d'Yeu 85)

14,00 €

Gacos "à partager"

Mélange de Tacos et galette façon roll's pour la mise en bouche

Roll's vendéen, houmous à l'ail

13,00 €

Thon fumé, emmental, compotées de tomates à la sicilienne, basilic

13,50 €

Chèvre affiné "Le Langonais"(85), miel

13,00 €

HORS WEEK END ET JOURS FERIES

Formule du midi

Du mardi au vendredi de 12h à 14h

16,50 €

1 galette complète (jambon emmental œuf) ou Complete vendéenne

(Mizotte de Vendée, emmental, jambon, œuf plein air) + 1,50€

+

1 crêpe beurre sucre roux ou glace 2 boules

+

1 bolée de cidre demi sec ou 1 bolée de jus de pomme artisanal

Menu enfant

Jusqu'à 10 ans

9,50 €

1 galette enfant (jambon, fromage)

+

1 crêpe sucre ou pot de glace

+

1 sirop à l'eau



Nos spécialités de galettes

100% farine de sarrasin moulu à la meule FR Minoterie Girardeau (Boussay 44)

Mizoflette

Pommes de terre, mizotte de Vendée, lardons fumés, crème fraiche , mesclun

14.50 €

Tortilla de sarrasin

Emmental, éffiloché de boeuf parfumé, jus de veau et légumes grillés, tomates, sauce barbecue, mesclun

15.50 €

Chaumoise "La galette saucisse artisanale au cidre"

de la boucherie Chaumoise (85) les Sables d'Olonne,
Sauce moutarde à l'ancienne, oignons frits, emmental, mesclun

14.50 €

Normande

Fondue de camembert sur pommes fondantes, lard fumé et noix, mesclun

14.50 €

Sablaise

Emmental, compotée de tomates à la sicilienne, thon germon de l'ile dyeu, oeuf miroir, basilic

16.80 €

Guéméné

Andouille de Guéméné, confits d'oignons balsamique, emmental, oeuf plein air miroir, crème de moutarde à l'ancienne

15.00 €

Bretonne

Crèmeux d'épinards à la ricotta, truite fumée artisanalement, zestes de citron vert, tomates cerises

16.80 €

Indienne

Emmental, marinade de poulet tandoori, champignons, oignons confits balsamique, mesclun

15.50 €

Galettes de Sarrasin

100% farine de sarrasin moulu à la meule FR Minoterie Girardeau (Boussay 44)

"La galette beurre"

3.90 €

Galette sur-mesure

Ingrédients : Emmental, jambon, champignons, andouille, œuf plein air, confit d'oignons, lard fumé
Chèvre affiné "Le Langonais" suppl : 1€

1 Ingrédient

6.50 €

2 Ingrédients

8.50 €

3 Ingrédients

11.00 €

Complètes

Complète jambon emmental
Jambon, œuf plein air, emmental

11.50 €

Complète Vendéenne
Mizotte de Vendée (fromage), emmental, Jambon, œuf plein air

12.50 €

Chèvre affiné "Le Langonais", miel, noix
Salade verte

13.50 €

Super complète
emmental, jambon, champignons, œuf plein air

12.50 €

Accompagnements

Bol de salade 2.50€

Portion de frites 4.00€

Nos desserts

Farine de blé tendre tradition T65 Label Rouge CRC Minoterie Girardeau (44)

Crêpes traditionnelles

Sucre	3.20 €	Chocolat coco ou chocolat amandes	6.50 €
Beurre	3.60 €	Confiture fraise ou abricot	4.90 €
Beurre sucre roux	3.80 €	Flambée (Rhum, gd Marnier, Calvados)	8.00 €
Miel	5.00 €	Poire chocolat	6.50 €
Nutella	6.00 €	Caramel au beurre salé maison	6.00 €
Chocolat maison	5.50 €	Pommes caramel	8.00 €
Citron pressé	4.60 €	Beurre, sucre roux, glace crème fraîche d'Isigny	8.50 €

Crêpes spécialités

Perle de citron "façon citron meringué"	10,50 €
Crème de citrons maison, meringue italienne, chantilly	
Poires bourdaloue	10,50 €
Crème d'amandes, poires, sauce chocolat maison, crumble, chantilly	
La Royale	11,50 €
Feuillantine de crêpe, sauce chocolat maison, croustillant de praliné, chantilly, glace artisanale au choix	
Tatin	11,50 €
Tatin de pommes fondantes au caramel beurre salé maison, chantilly, glace crème fraîche d'Isigny	
Sicilienne	11,50 €
Ganache montée pistache, framboise, coulis , glace artisanale au choix , chantilly	

Galettes dessert

Galette au caramel beurre salé maison	7.50 €
Galette beurre, sucre roux, glace crème fraîche d'Isigny	8.00 €
Galette beurre sucre roux	5.00 €

Café gourmand / Thé ou infusion gourmande

Glaces - coupes glacées	1 boule	3,00 €
Glace artisanale "maître artisan glacier"	2 boules	5,50 €
Glace artisanale "maître artisan glacier"	3 boules	7,00 €
Glaces : Vanille (bourbon), Chocolat (valhrona), Caramel beurre salé, Pistache, Chouchou (aux cacahuètes caramélisées), Noix de coco crème fraîche d'Isigny, Café, Rhum raisins		
Sorbets : Ananas, Cassis, Citron vert, Fraise sengana, Mangue, Clémentine corse		
Opéra 1b café, 1b vanille, 1b chocolat, sauce chocolat, chantilly		9.50 €
Caramelo 1b vanille, 1b caramel beurre salé , 1b crème fraîche d'Isigny, sauce caramel beurre salé maison, crêpe dentelle, chantilly		10.50 €
Gourmande 1b vanille, 1b chocolat, 1b pistache, poires au sirop , chantilly, sauce chocolat maison, amandes effilées grillées		10.50 €
Caraïbe 1b citron vert, 1b mangue, 1b clémentine, coulis de fruits exotiques, meringues, chantilly		10.50 €
Antillaise 1b rhum raisins, 1b Noix de coco, 1b ananas, noix de coco rapée, chantilly		10.50 €

Supplément 1€

NOS PARTENAIRES

La pancarte vous a sélectionné pour votre grand plaisir, des produits issus de partenaires et commerçants locaux, fournisseurs de qualité :

- Saucisse au cidre de la boucherie chaumoise (Les Sables d'Olonne)
 - Thon germon fumé de la conserverie de l'Ile d'Yeu (85)
 - Vergers de Vendée (Les Sables d'Olonne)
 - Minoterie Girardeau (Boussay 44)
 - Chèvre affiné Le Langonais (85)
 - Brasserie Opé (Les Sables d'Olonne)
 - Distillerie Vrignaud (Luçon 85)
 - Cidrerie , Maison François Séhédic, Forêt de Fouesnant (29)
 - Glace Artisanale, Maître Artisan glacier "Glace des alpes"
- Et pour bien finir votre repas :
- Max cafés, Maitre torréfacteur (Azay-le-Rideau 37)

SUIVEZ-NOUS !



[lapancarte.sablesdolonne](#)



[La Pancarte - Sables d'Olonne](#)