

LA PANCARTE

• BISTROT CRÊPERIE •



Eaux / Softs / Bières

Eaux minérales naturelles

Eau plate / Eau gazeuse

50cl

4,00 €

1L

6,00 €

Eaux finement pétillantes aromatisées bio (33cl)

• "Brasserie OPÉ "BIO" - Les Sables d'Olonne

3 agrumes , baies de timut
Mangue , ananas, menthe
Opé'tille du moment

5.00 €

Jus de pomme artisanal bio "Cidrerie Sehedic"

Bolée 25cl

4.00 €

75cl

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

4.00 €

50cl

8.00 €

Bière blonde "du moment"

Bières artisanales locales bio (33cl)

"Brasserie OPÉ "BIO" - Les Sables d'Olonne

Summer Ale

Bière blonde, rafraichissante 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€
Trous-pinette (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 effervescence naturelle et bio

Verre / bolée (25cl) brut ou doux 4.50 €

33cl

75cl

Cidre doux

Pur jus, saveur fruitée et intense
Pommes douces amères et acidulées sans adjonction de sucre

8.00€

16.50€

Cidre brut

Pur jus, vivacité et fraîcheur, peu sucré
Ambré et très désaltérant, Attaque souple puis franche, fines bulles

8.00€

16.50€

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

"Molimum 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 Gadet-Cuypers ♥

Merlot- Cabernet franc. Appellation médoc contrôlée
Robe rouge, soutenue, équilibré et tannique, notes de fruits rouges acidulés

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, oeuf, sauce césar

15,00 €

Salade du terroir

Salade, mesclun, tomates, oignons rouges, grillon vendéen, croutons, lard fumé grillés, oignons frits, éclats de sarrazin.

15,00 €

Gacos "a partager"

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

Roll's vendéen, mogettes et grillon vendéen, oignons frits

13,00 €

Chèvre affiné "Le Langonais"(85), miel

13,00 €

HORS WEEK END ET JOURS FÉRIES

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)

Végétarienne

Butternut roti aux épices et miel, crème à la fourme d'ambert, noisettes torréfiées, mesclun.

Variante : lards fumés grillés + 1€

16.00 €

Bretonne

Crèmeux d'épinards, chèvre frais, truite fumée artisanalement, brunoise de granny smith, mesclun

17.80 €

Chaumoise "La galette saucisse artisanale au cidre"

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

15.00 €

Méditerranéenne

Wraps de poulet mariné, poivrons, coriandre, sauce au yaourt, dés de feta, emmental, tomates cerises confites, mesclun

15.50 €

Guéméné

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

15.80 €

Vendéenne

Traditionnel lingots vendéen associé au grillon vendéen (confit de porc), fondue d'oignons, lard fumé grillé, mesclun, tuiles de sarrasin

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, oeuf plein air, confit d'oignons, lard fumé
Chèvre affiné "Le Langonais" suppl : 1€

1 Ingrédient

6.50 €

2 Ingrédients

8.50 €

3 Ingrédients

11.50 €

Complètes

Complète jambon emmental

Jambon, oeuf 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, oeuf 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	3.60 €	Chocolat coco ou chocolat amandes	6.80 €
Beurre	3.60 €	Confiture fraise ou abricot	4.90 €
Beurre sucre roux	3.90 €	Flambée (Rhum, gd Marnier, Calvados)	8.00 €
Miel	5.00 €	Poire chocolat	6.80 €
Nutella	6.00 €	Caramel au beurre salé maison	6.00 €
Chocolat maison	5.90 €	Beurre, sucre roux , glace crème fraîche d'Isigny	6.80 €
Citron pressé	4.60 €	Pommes caramel	8.00 €

Crêpes spécialités

Perle de citron "façon citron meringué" Crème de citrons maison, meringue italienne, coulis de fruit, chantilly, meringue	10,50 €
Tatin Tatin de pommes fondantes au caramel beurre salé maison, chantilly, glace crème fraîche d'Isigny	11,50 €
Banane et poire Banane et poire fondante, sorbet artisanal banane, chantilly, filet de miel de vendée, noisettes torréfiées	11,50 €
L'orange caramélisée Oranges poelées, caramel au beurre d'orange, chantilly, amandes effilées grillées, suprêmes d'oranges fraîches, glace artisanale au choix	11,50 €
La Royale Feuillantine de crêpe, sauce chocolat maison, croustillant de praliné, chantilly, glace artisanale au choix	11,50 €

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 8,00 € / 9,00 €

Glaces - coupes glacées

1 boule	3,00 €
2 boules	5,50 €
3 boules	7,00 €

Glace artisanale "maitre artisan glacier, Glaces des alpes"

Glaces : Vanille (bourbon), Chocolat (valhrona), Caramel beurre salé, Pistache, Noix de coco, Pommes tatin, Crème fraîche d'Isigny, Rhum raisins

Sorbets : Pomme verte, Fraise, Banane, Passion, Orange sanguine, citron vert

Supplément 1€

La Verger ensoleillé 1b Sorbet pomme verte, 2b sorbet fraise, dés de pomme fraîche, coulis de fraise, éclats de sablé breton, chantilly.	10.50 €
La Choco-pistache 1b chocolat, 1b pistache, 1b crème fraîche d'Isigny, sauce chocolat maison, chantilly, copeaux de chocolat	10.50 €
La tatin gourmande 1b pommes tatin, 1b vanille, 1b caramel au beurre salé, chantilly, sauce caramel au beurre salé maison , amandes effilées grillées	10.50 €
La tropic'orange 1b passion, 1b banane, 1b orange sanguine, coulis de fruits exotiques, éclats de meringues, chantilly	10.50 €
L'antillaise 1b rhum raisins, 1b Noix de coco, 1b banane, noix de coco rapée, chantilly	10.50 €

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)
- conserverie artisanale des délices de l'arceau (chambretaud 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](https://www.facebook.com/lapancarte.sablesdolonne)



[La Pancarte - Sables d'Olonne](https://www.instagram.com/LaPancarte-Sablesd'Olonne)