

LA
PANCRARTE
• BISTROT CRÊPERIE •



Eaux / Softs / Bières

Eaux minérales naturelles de Bretagne "Plancoët" **50cl** **1L**
Eau plate / Eau gazeuse 3.50€ 4.90€

Eaux finement pétillantes aromatisées bio (33cl) 5.00€

"Le schorle des filles de l'ouest" sans arôme artificiel ni conservateur.
L'association de fruits bio et d'eau gazeuse de fabrication artisanale et naturelle.

Citron fringuant / Cassis Truculent

Jus de pomme artisanal bio "Cidrerie Sehedic" **Bolée 25cl** **75L**
4.00€ 14.00€

Sodas **3.50€**

Coca Cola (33cl), Perrier (33cl)
Fuze tea (25cl), Orangina (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 6.00€
Bière blonde, rafraichissante et fruitée, note d'agrumes

India Pale Ale 6.00€
Bière ambrée, fruitée avec une pointe d'amertume, note de caramel, pamplemousse et fruits rouges

Stout 6.00€
Bière noire, gourmande et torréfiée, note de café, chocolat et grains torréfiés

Wheat Ale 6.00€
Bière blanche, gourmande et acidulée

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

Spanic Cidre brut, jus d'orange, sirop de grenadine
Spritzh Cidre brut, apérol, eau gazeuse
L'Orphée Cidre, crème de cassis, cointreau
Cidrito Rhum, cidre, citron vert, sirop de sucre de canne, menthe fraîche

Cocktails sans alcool 6.00€ 20 cl

La Pancarte Jus de pomme, sirop de sucre de canne, jus d'ananas, sirop de grenadine
Les Présidents Jus d'ananas, jus de passion, jus de citron, sirop de grenadine
Virgin Punch Sirop saveur rhum, jus d'orange, jus d'ananas

Boissons chaudes

Espresso, 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 BIO

Cidrierie, Maison François Sehedic, forêt de Fouesnant (29) cidre à effervesence 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€	14.00€
Cidre brut Pur jus, vivacité et fraîcheur, peu sucré Ambré et très désaltérant Attaque souple puis franche avec une finale amère, fines bulles	8.00€	14.00€
Cidre extra brut Pur jus, très longue fermentation Beaucoup de finesse, légèrement fruité et pauvre en sucre		15.50€
Gwennic -le moelleux- Pur jus, "moelleux" 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 Loire "Le bois chalaré Chardonnay" Nez floral et fruité sur des notes de pêches et de poires	23€ / 75 cl 4.60 € / verre
Cote de Gascogne IGP Uby N°3 Colombard - sauvignon Gourmand et rafraîchissant, note de fruits exotiques, idéal à l'apéritif	21€ / 75 cl 3.80€ / verre

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

Vins rouges

Mareuil, fief vendéen domaine brisson AOP "Molinum le Dominant" Cabernet, robe profonde, saveur longue et persistante	22€ / 75 cl 4.40€ / verre
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 de sous bois	25€ / 75 cl
Bordeaux supérieur AOP Château brun d'Espagne Robe rouge, soutenue et limpide, nez de fruits rouges, groseilles	23€ / 75 cl 4.60€ / verre

Entrées et grignotages

Salades - Bowls

Salade gourmande

Salade, mesclun, tomates, jambon de pays, tomates confites, pesto, burrata, oignons rouges, courgettes marinées

14,00 €

Bowl au thon fumé artisanal

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

14,00 €

Gacos "a 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 et crème de fromage frais

Ail et fines herbes

13,50 €

Chèvre affiné "Le Langonais"(85), miel

13,00 €

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 €

+

1 crêpe beurre sucre roux ou glace 2 boules

+

1 bolée de cidre 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 glace 2 boules

+

1 sirop à l'eau



Nos spécialités de galettes

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

Madras Emincé de poulet mariné au curry et noix de cajou, ananas, emmental, oignons confits balsamique,	13.00 €
Sablaise Thon fumé artisanalement "germon" conserverie de l'Île d'Yeu Fromage frais et tomates cuisinées, œuf plein air	14.80 €
Chaumoise "La galette saucisse artisanale au cidre" de la boucherie Chaumoise (85) les Sables d'Olonne, Sauce moutarde à l'ancienne, oignons frits, emmental, salade verte	13.00 €
Terroir Poêlée de champignons, jambon de pays, mizotte de Vendée, oignons, œuf plein air, salade	13.50 €
Giro Pesto, tomates confites, burrata, jambon de pays, salade, mesclun, réduction de balsamique, Tomates cerises.	14.00 €
Guéméné Andouille de Guéméné, confits d'oignons balsamique, emmental, œuf plein air, crème de moutarde à l'ancienne	13.50 €
Texane Viande hachées, Mais, oignons rouges, tomates cuisinées, emmental, haricots rouges, sauce barbecue, œuf plein air	13.50 €
Bretonne Filet de truite fumé artisanalement, poêlées de courgettes, crémeux de ricotta citronné, tomates cerises	14.80 €

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, tomates cuisinées	1 Ingrédient	6.50 €
Chèvre affiné "Le Langonais" supl : 1€	2 Ingrédients	8.50 €
	3 Ingrédients	11.00 €
Complètes		
Complète jambon emmental Jambon, œuf plein air, emmental		11.00 €
Complète Vendéenne Mizotte de Vendée, emmental, Jambon, Œuf plein air		12.50 €
Chèvre affiné "Le Langonais", miel, noix Salade verte		12.50 €
Super complète emmental, jambon, tomates cuisinées, 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 €	Chocolat poire	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" Crème de citrons maison, meringue italienne, chantilly	10,50 €
Pâtissière Crème pâtissière maison, fruits rouges, coulis de fruits frais, chantilly;	10,50 €
La Royale Feuillantine de crêpe, sauce chocolat maison, croustillant de praliné, chantilly, glace artisanale au choix	11,50 €
Tatin Tatin de pommes fondantes au caramel beurre salé maison, chantilly, glace crème fraîche d'Isigny	11,50 €

Galettes dessert

Galette au caramel beurre salé maison	7.50 €
Galette beurre, sucre roux, glace crème fraîche d'Isigny	8.50 €
Galette beurre sucre roux	5.00 €

Glaces - coupes glacées Glace artisanale "maitre artisan glacier"

Glaces : Vanille (bourbon), Chocolat (valhrona), Caramel beurre salé, Palet breton, Crème brûlée, Chouchou (aux cacahuètes caramélisées), crème fraîche d'Isigny

Sorbets : Bounty, Cassis, Citron vert, Fraise sengana, Mangue, Clémentine corse

1 boule	3.00 €	2 boules	5.50 €	3 boules	7.00 €
---------	--------	----------	--------	----------	--------

Caramelo 1lb caramel, 1lb vanille, 1lb chocolat, sauce chocolat maison, chantilly	9.50 €
Normande 1lb vanille, 1lb crème brûlée, 1lb crème fraîche d'Isigny, sauce caramel beurre salé maison, crêpe dentelle, chantilly	10.50 €
Gourmande 1lb vanille, 1lb chouchou, 1lb palet breton, sauce carambar, chantilly, sauce chocolat maison	10.50 €
Caraĩbe 1lb citron vert, 1lb mangue, 1lb clémentine, coulis de fruits exotiques, ananas fruit, chantilly	10.50 €
Tutti Frutti 1lb fraise, 1lb cassis, 1lb clémentine, coulis fruits rouges, fruits saison, 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 (85 Les Sables d'Olonne)
- Thon germon fumé de la conserverie de l'Île d'Yeu (85)
- Vergers de Vendée (Les Sables d'Olonne 85)
 - Minoterie Girardeau (Boussay 44)
 - Chèvre affiné Le Langonais (85)
- Brasserie Opé (Les Sables d'Olonne)
 - Distillerie Vrignaud (Luçon 85)
 - le "Schorle" des Filles de l'ouest
- Cidrerie , Maison François Séhédic, Forêt de Fouesnant (29)
- Filet de truite fumé artisanal (Atlantique saumon fumé 44)
- Glace Artisanale, Maître Artisan glacier "Glace des alpes"

SUIVEZ-NOUS !



[lapancarte.sablesdolonne](https://www.facebook.com/lapancarte.sablesdolonne)



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