



Roof top 

VENTURA

À PICORER

SARDINES de la conserverie « La sablaise » : millésimées, citron confit et piment ou tomates séchées | pain , beurre demi-sel AOP - **13€**

PRÉFOU : à l'ail, rillettes de chorizo ou végétarien - **7,5€**

CORNET DE FRITES et ketchup maison épicé - **5€**

SAUCISSON : nature, beaufort, noisette, comté ou piment d'Espelette - **8.5€**

Et à partager

À PARTAGER À DEUX

PLANCHE DE LA MER : saumon fumé, rillettes de sardine, rillettes de lieu noir crevettes panées, chips de tortilla | mayonnaise épicée - **26€**

PLANCHE DE CHARCUTERIE : jambon de pays, saucisson à l'ail fumé, rosette, chorizo, | pain, beurre AOP demi-sel et cornichons - **18€**

PLANCHE MIXTE : jambon de pays, saucisson à l'ail fumé, rosette, chorizo, emmental, crottin de chèvre, pont l'évêque. | pain, beurre AOP demi-sel et cornichons - **22€**



À DÉGUSTER

HUITRES de la Guittière | 6, 9 ou 12 pièces | pain, beurre AOP demi-sel **9€ / 15€ / 18€**

CROQUE VERTIME au jambon à la truffe, roquette vinaigrette balsamique et parmesan - **18€**

POKE BOWLS AU CHOIX :

- POULET : riz vénéré, avocat, mangue, sucrine, gingembre, piment doux et vinaigrette à l'ail - **15€**
- SAUMON FUMÉ : riz vénéré, avocat, mangue, sucrine, gingembre, citron confit et vinaigrette au soja - **16,9€**
- VÉGÉTARIEN : tofu, riz vénéré, avocat, mangue, sucrine, gingembre, vinaigrette balsamique aux herbes fraîches - **15€**

À SAVOURER

DOUCEURS SUCRÉES de notre chef pâtissier - **9€**

NOS PARFUMS DE GLACES ET SORBETS :
Chocolat, fraise, framboise, vanille, café, menthe chocolat, poire, citron vert, citron jaune, mangue, coco, guimauve.

COUPE DE GLACE 2 BOULES - **5€**

COUPE DE GLACE 3 BOULES - **8€**

POT DE GLACE ARTISANALE (100 ml) - **5,5€**
Vanille, chocolat et fraise

POUSS-POUSS SCHTROUMPFS VANILLE pour
les petits pirates - **4€**

NOS SPÉCIALITÉS DE GLACES :

L'OURSON : glace guimauve, chocolat, vanille, ourson, coulis chocolat et chantilly - **8€**

LA TAGADA : glace vanille, fraise, tagada, coulis de fruits rouge et chantilly - **7€**

LA RICHELIEU : glace vanille, poire, chocolat, liqueur de poire richelieu Vrignaud et pralin. - **9€ (Alcool)**.

ST GERMAIN

St Germain Spritz 12€ (15cl)

Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse filtrée et citrons jaunes.

El Diablo Verde 13€ (12cl)

Liqueur St Germain, tequila Patrón Silver, jus de pomme, jus de citron vert pressé, sirop d'agave ginger beer et romarin

NOS COCKTAILS SIGNATURES

Le Ventura 12€ (15cl)

Bienvenue à l'île Vertime ! Une création originale et artistique née d'une tequila infusée à la ciboulette, d'une touche de limoncello et de martini blanc et de jus d'orange. Enfin des bulles pour un moment pétillant !

La Mer à boire ! 12€ (9cl)

Pour les skippers en quête d'aventure, osez mettre votre palais à l'épreuve en dégustant Les Trois Marées Vendéennes et leurs trésors iodés.

Trois créations en shooters : Whisky Vendéen, Gin Criste Marine et Vodka Lady Céleste des Achards, chacun accompagné de son hôte.

* Cocktail du moment *

11€

Il se cache sur les tables,
mais le barman le connaît par cœur ...

NOS FERMENTATIONS MAISON

Koso 3€ (20cl) Sans alcool

Technique japonaise de sirop de fruits frais et fermentés avec de l'eau plate ou de l'eau gazeuse filtrée.

Tepache 5€ (20cl) 1/2% d'alcool

Cette « bière mexicaine » est issue de la fermentation de la peau de l'ananas et de son cœur auquel on y ajoute quelques épices.

Soda sauvage 5€ (20cl) sans alcool

Soda maison réalisé à partir de fleurs et de plantes sauvages, cueillies spécialement pour vous par nous !

Rhum arrangé 9€ (6cl) 50% alcool

Nos rhums maisons voyage au gré de l'inspiration. Ils s'arrangent mais ne se copient jamais .



Prix TTC en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

COCKTAILS CLASSIQUES

Paloma 12€ (20cl)

Tequila Patrón Silver, sirop de pamplemousse, sirop d'agave, eau gazeuse filtrée, jus de citron vert pressé et pamplemousses frais.

Margarita 11€ (10cl)

Tequila Cazadores, triple sec, jus de citron vert pressé, sirop d'agave.

Americano 11€ (15cl)

Campari, vermouth rouge, eau gazeuse filtrée, rondelle d'orange et de citron jaune.

Negroni 11€ (10cl)

Campari, vermouth Rouge, gin Bombay Saphir, rondelles d'orange et de citron jaune.

Ti-Punch 9€ (6cl)

Rhum Trois Rivières blanc ou ambré, citron vert, cassonade.

Caïpirinha 9€ (6cl)

Cachaça Leblon, citron vert, cassonade.

Piña Colada 12€ / sans alcool 9€ (15cl)

Rhum Bacardi ambré ou sirop de rhum 0%, crème de coco, ananas frais, extrait de vanille, jus d'ananas.

Mojito 11€ / sans alcool 8€ (15cl)

Rhum Bacardi ambré et blanc ou sirop de rhum 0%, Angostura bitter, cassonade, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse filtrée.

Expresso Martini 10€ (10cl)

Vodka, liqueur de café vendéenne Kamok, expresso, sirop de sucre de canne.

Gin Fizz 11€ / sans alcool 9€ (15cl)

Gin Bombay Sapphire ou Beefeater 0%, citron jaune, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf, eau gazeuse filtrée.

Sex on the Beach 11€ (15cl)

Vodka, crème de pêche, liqueur Chambord, jus d'orange, jus de cranberry.

Le Cocktail de fruits 8€ sans alcool (20cl)

L'incontournable du sans alcool à base de fruits frais de saison

NOS SPRITZ

Aperol Spritz 10€ / sans alcool 8€ (15cl)

Aperol ou sirop de spritz Monin 0%, Prosecco et/ou eau gazeuse filtrée et oranges fraîches.

Sarti rosa Spritz 9€ (15cl)

Sarti rosa, prosecco, eau pétillante filtrée et citron vert frais

Campari Spritz 12€ (15cl)

Campari, Prosecco, eau gazeuse filtrée et oranges fraîches.

Le Vendéen Spritz 12€ (15cl)

Spritz des Achards, Prosecco, eau gazeuse filtrée et oranges fraîches.

Italicus Spritz 12€ (15cl)

Liqueur de Bergamote Italicus Prosecco, eau gazeuse filtrée et citrons verts.

APÉRITIFS

- Kir au vin blanc (12cl) **6,5€**
(Cassis, Mûre, Pêche, Framboise et Fraise des bois)
Coupe de "Lys" Mercier (Vendée) (12cl) **7€**
Méthode Champenoise, l'âme Vendéenne
Coupe de Prosecco (12cl) **6€**
Kir au "Lys" (Vendée) (12cl) **8€**
Coupe de Champagne, Henriot (12cl) **12€**
Kir royal (12cl) **13€**
Troussepinette à l'épine noire (Vendée) (6cl) **6€**
Vermouth rouge (Vendée) (6cl) **6€**
Vermouth blanc (Vendée) (6cl) **6€**
Pastis des achards (Vendée) (3cl) **5€**
Ricard (3cl) **5€**
Campari (6cl) **6€**

VIEUX RHUMS

- Angostura 1919 8 ans (Trinidad et Tobago) (4cl) **11€**
Mount Gay extra old (La Barbade) (4cl) **15€**
Zacapa 23 ans (Guatemala) (4cl) **15€**
Bumbu XO (Panama) (4cl) **11€**

GINS

- Bulkeley Original (Vendée) (4cl) **11€**
 - Bombay Sapphire (Angleterre) (4cl) **8€**
 - Criste Marine, Vignaud (Vendée) (4cl) **8€**
 - Botaniet's 0% **9€**
- + Servi avec :
Hysope concombre ou Schweppes tonic +**3€**



DIGESTIFS

- Cognac Drouet (4cl) **15€**
V.S.O.P. 1er cru Grande Champagne
Cognac Drouet (4cl) **22€**
X.O. Ulysse 1er cru Grande Champagne
Armagnac VSOP Domaine Tariquet (4cl) **10€**
Calvados Roger Groult 8 ans (4cl) **12€**
Rhum arrangé maison (6cl) **11€**

LIQUEURS

- Mentilla Maison Vignaud (Vendée) (4cl) **8€**
Délice de caramel Maison Vignaud (Vendée) (4cl) **8€**
Limoncello Villa Duca (4cl) **8€**
Kamok Maison Vignaud (Vendée) (4cl) **8€**
Poire Richelieu Maison Vignaud (Vendée) (4cl) **10€**
Italicus (4cl) **10€**

WHISKIES

- Paddy (Ireland) (4cl) **8,5€**
Aberlour 12 ans (Ecosse) (4cl) **11€**
Lagavulin 16 ans (Ecosse) (4cl) **18€**
Nicartrie (Vendée) (4cl) **12€**
Eddu (Bretagne) (4cl) **11€**
Maker's mark (Bourbon) (Etats-unis) (4cl) **11€**

BIÈRES BOUTEILLES

Sélection de bières locales (33cl) **7€**

- Love & flowers, Mélusine (Blanche 4,2%)
Cervoise, Mélusine (Ambrée 6,5%)
Porter, Marsouin (Brune 6%)
Triple, Marsouin (Blonde 8,8%)
Red against, Mélusine (Rouge 3,9%)

SANS ALCOOL

Warsteiner (<0,5%)(Allemagne) **6€**

BIÈRES PRESSION

	(25cl)	(33cl)	(50cl)
Mélusine Pale ale Mandragore (Vendée) (6,5%)	4€	5,5€	7,5€
Mélusine IPA hellfest (Vendée) (6,66%)	5€	7€	9,5€
Picon Bière	5€	7€	9,5€
Panaché	4€	5,5€	7,5€
Monaco	4,5€	6€	8,5€

BOISSONS CHAUDES

Café espresso, serré, allongé, noisette **2.7€**
Double café espresso **5.3€**
Décaféiné **2.7€**
Double café double décaféiné **5.3€**
Café frappé **3,5€**
Café crème **4.5€**
Cappuccino **4.5€**
Classique, vanille, caramel ou noisette
Latte Macchiato **6,5€**
Classique, vanille, caramel ou noisette
Café viennois **6.5€**

Chocolat **4.5€**
Chocolat viennois **5.5€**

Chaï Latte Vegan **6,5€**

Thés Kusmi Tea **5€** | Bio

Infusions Kusmi Tea **5€** | Bio

BOISSONS FRAÎCHES

Orange pressée **6.5€**
Citron pressé **6.5€**

Jus de fruits (25 cl) **5€**
Ace - Ananas - Orange - Pomme - Tomate
Coca-Cola (33cl) **5€**
Coca-Cola Zéro (33cl) **5€**
Limonade Bois bordet (25cl) **5€**
Schweppes indian tonic (25cl) **5€**
Schweppes agrumes (25cl) **5€**
Fuzetea Pêche (25cl) **5€**
Perrier (33cl) **5€**
Ginger Beer Hysope (25cl) **7€**
Sirop à l'eau (33cl) **2,5€**

Supplément sirop Monin **0,5€**
Grenadine - Menthe - Fraise - Citron - Pêche
Orgeat - Cassis - Pamplemousse rose



VOTRE IRISH COFFEE FAIT LE TOUR DU MONDE

Un alcool au choix (4cl), café, sucre de canne et crème montée **13€**

De la France (Cognac), en passant par l'Écosse (Scotch whisky), les U.S.A (Rye whiskey), le Mexique (Tequila), les Antilles, (Rhum blanc agricole), Cuba (Rhum Cubain), la Russie (Vodka) et pour revenir à son origine Irlandaise (Irish whiskey).